

HORTIFRUTICULTURA



SISTEMA FAEP



APRESENTAÇÃO DA CARTILHA

O cultivo de hortaliças e frutas no Paraná tem apresentado um crescimento contínuo nos últimos anos, impulsionado pela adoção de novas tecnologias e práticas agrícolas que priorizam a qualidade e a sustentabilidade. Atualmente, a busca por excelência na

produção vai além do simples aumento da produtividade. Esse processo prioriza a qualidade e a segurança alimentar. Esse movimento resultou na adoção de sistemas de controle como as Boas Práticas Agrícolas (BPA), que asseguram alimentos mais seguros e saudáveis para os consumidores.

A olericultura no Paraná, que abrange mais de 50 espécies de hortaliças, tem grande relevância na economia estadual. O Estado se beneficia de um clima favorável e de uma grande diversidade de solos, o que possibilita a produção de hortaliças frescas e nutritivas para os mercados interno e externo. A ati-



vidade gera emprego e renda para muitas famílias nas áreas rurais.

No âmbito nacional, o Paraná é responsável por uma parte considerável da produção de frutas, abastecendo o mercado interno. Mais que isso, parte da produção paranaense é exportada para diversos países, com alto valor agregado.

Para atender à crescente demanda por conhecimento e inovação no campo, o Sistema FAEP oferece treinamentos específicos para o setor de olericultura e fruticultura. Esses cursos são uma oportunidade para

os produtores rurais e outros profissionais da cadeia produtiva aprimorarem suas técnicas de cultivo, manejo e comercialização, adquirindo conhecimentos teóricos e práticos que podem aumentar a rentabilidade e a sustentabilidade de suas produções.

Investir na capacitação por meio dos cursos do Sistema FAEP é uma forma de os produtores se adaptarem às exigências do mercado, garantindo maior competitividade e eficiência na produção. Desta forma, os agricultores vão estar mais preparados para enfrentar os desafios da agricultura moderna e contribuir com uma produção agrícola mais sustentável e de alta qualidade.

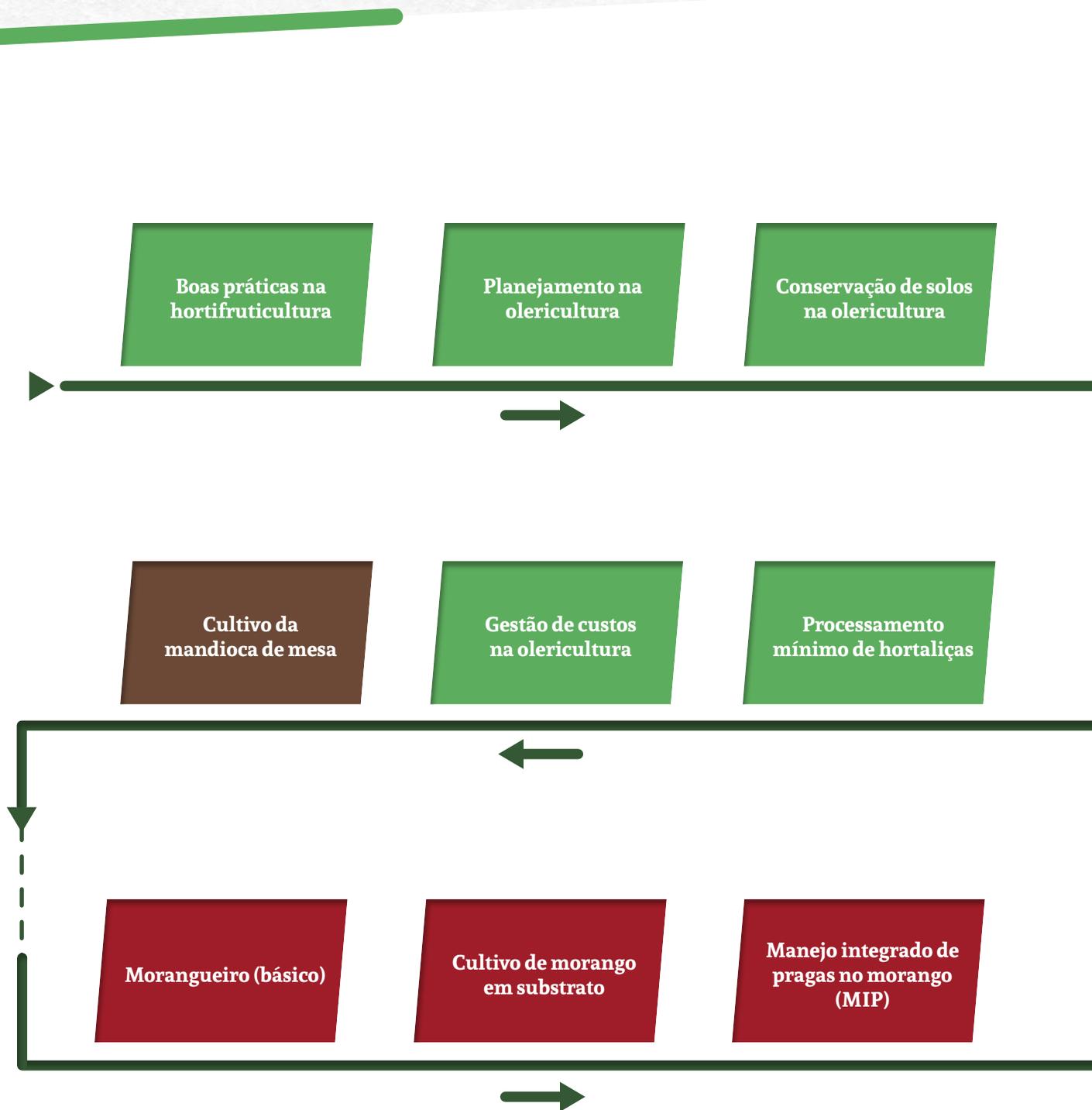


Não esqueça de conferir os **pré-requisitos** de cada curso para saber se está apto a realizá-lo.

Confira no QR Code:



SEQUÊNCIA DE CURSOS RECOMENDADA PELO SENAR-PR PARA SUA FORMAÇÃO

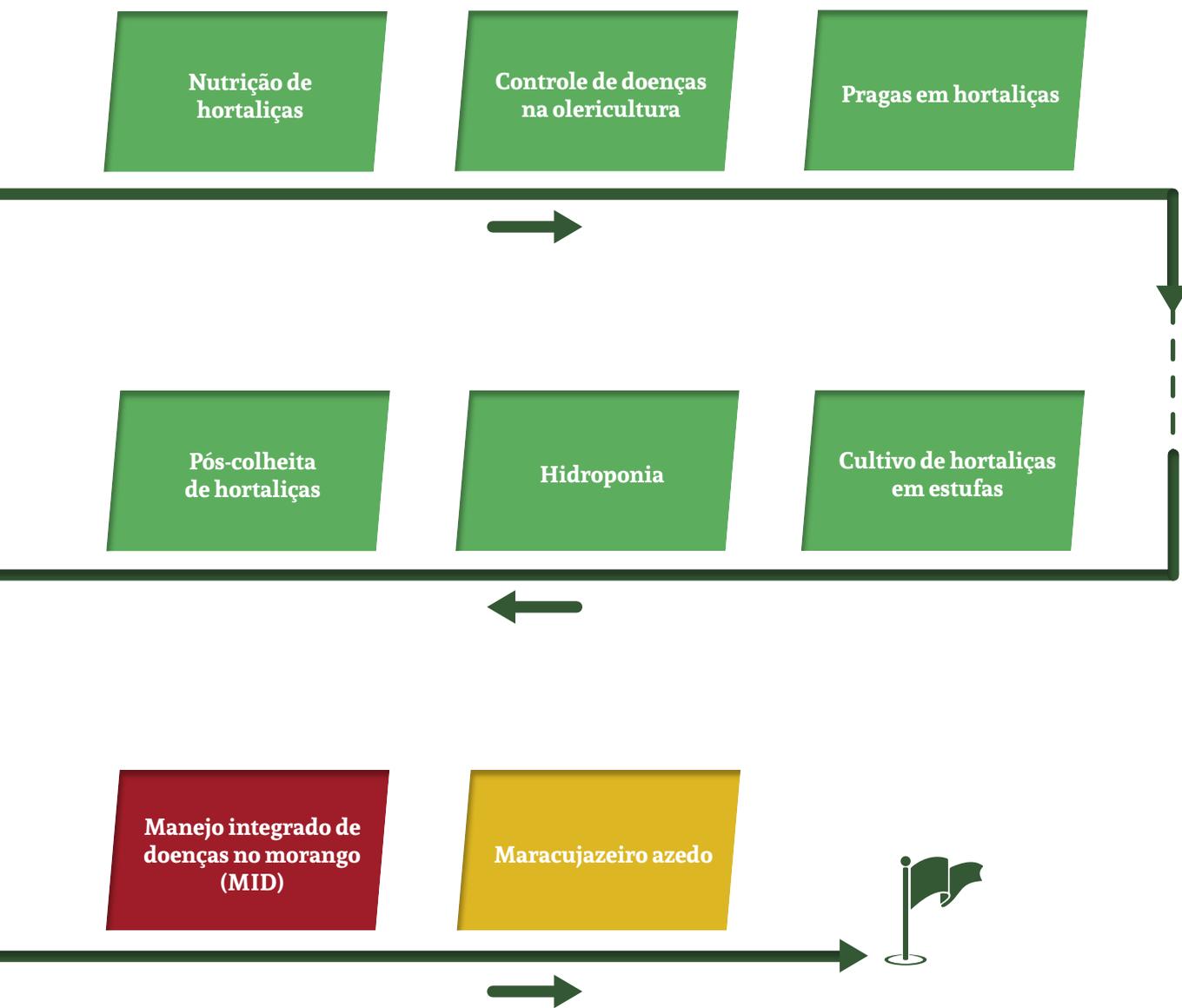


 Hortaliças

 Maracujá

 Morango

 Mandioca



ÍNDICE

Boas práticas na hortifruticultura	7
Planejamento na olericultura	8
Conservação de solos na olericultura	9
Nutrição de hortaliças	10
Controle de doenças na olericultura	11
Pragas em hortaliças	12
Cultivo de hortaliças em estufas	13
Hidroponia	14
Pós-colheita de hortaliças	15
Processamento mínimo de hortaliças	16
Gestão de custos na olericultura	17
Cultivo da mandioca de mesa	18
Morangueiro - básico	19
Cultivo de morango em substrato	20
Manejo integrado de pragas no morango	21
Manejo integrado de doenças no morango	22
Maracujazeiro azedo	23

BOAS PRÁTICAS NA HORTIFRUTICULTURA

Carga horária: 36 horas



Por que fazer?

É uma oportunidade para produtores, trabalhadores rurais e seus familiares aprimorarem suas práticas agrícolas. Durante as aulas em grupo e visitas personalizadas, o instrutor fornecerá orientações práticas sobre como implementar esses conceitos em cada propriedade. O desenvolvimento de planos de ação individualizados permite que cada participante adapte as recomendações à sua realidade, assegurando que possam aplicar as boas práticas de forma eficaz.

Fique de olho



Ao final do curso, os participantes não apenas garantem a segurança alimentar, mas também se preparam para atender a um mercado em constante evolução e cada vez mais exigente. É uma chance valiosa para quem busca crescer no setor agrícola, garantindo produtos seguros e de qualidade!

Conteúdo do curso



- Perigos na produção de hortifrutícolas;
- Perigos biológicos, químicos e físicos;
- Boas práticas agrícolas na produção de frutas e hortaliças;
- Rastreabilidade;
- Sementes e mudas;
- Manejo do solo;
- Qualidade da água de irrigação;
- Boas práticas no controle de pragas, doenças e plantas daninhas;
- Manutenção de equipamentos;
- Cuidados na colheita e transporte de hortifrutícolas;
- Controle de pragas, vetores e outros animais.

Saiba mais ▼



PLANEJAMENTO NA OLERICULTURA

Carga horária: 40 horas



Por que fazer?

Esse curso oferece uma visão ampla das etapas essenciais para o cultivo de hortaliças no Paraná. Ele é ideal tanto para iniciantes quanto para quem busca se profissionalizar no setor agrícola. Os participantes aprenderão sobre técnicas de cultivo, planejamento, comercialização e logística. Ao final do curso, estarão aptos para analisar a viabilidade econômica do negócio, escolher as melhores culturas, identificar os mercados-alvo e traçar estratégias de produção que garantam o sucesso. Além disso, aprender a elaborar um plano de negócios sólido será um diferencial importante para maximizar lucros e minimizar riscos.

Fique de olho



Esta formação é uma excelente oportunidade para quem deseja ingressar ou se destacar no setor agrícola, ampliando sua rede de contatos e formando parcerias valiosas com outros profissionais da área. Não perca a chance de transformar sua carreira e seu negócio.

Conteúdo do curso



- Planejamento e implantação da exploração olerícola;
- Aliando a tecnologia à produção de hortaliças;
- Escolha das hortaliças para cultivo;
- Sistemas de produção;
- Calagem e adubação
- Tratos culturais;
- Irrigação;
- Tutoramento ou estaqueamento;
- Amarrio e desbrota;
- Raleio de frutos;
- Condução em caramanchão ou latada;
- Comercialização e logística de mercado;
- Classificação e padronização;



Saiba mais ▼



CONSERVAÇÃO DE SOLOS NA OLERICULTURA

Carga horária: 40 horas



Por que fazer?

Desenvolvido para produtores e trabalhadores rurais que cultivam hortaliças, é uma oportunidade singular de adquirir conhecimentos sobre a conservação do solo e da água. Com um enfoque em práticas sustentáveis, o participante aprenderá como proteger o meio ambiente, respeitar as exigências legais e, ao mesmo tempo, impulsionar a produtividade da sua lavoura. O curso explora a interação entre solo, nutrientes e plantas em um sistema integrado, proporcionando um manejo mais eficaz e rentável da sua área de produção. Os participantes aprenderão sobre a textura, estrutura, porosidade, água, aeração, matéria orgânica, capacidade de troca catiônica (CTC) e pH do solo, fatores que tem um impacto direto na produtividade e no desenvolvimento saudável das plantas.

Fique de olho



As aulas são compostas por teoria e prática, permitindo aos participantes aplicarem as técnicas discutidas. Este curso não apenas capacita os agricultores na gestão eficiente dos recursos naturais, mas também contribui para a sustentabilidade da agricultura em geral.

Conteúdo do curso



- Classificação textural;
- Estrutura e porosidade do solo;
- Matéria orgânica do solo;
- Processos de degradação dos solos e seu controle;
- Uso das terras conforme aptidão agrícola;
- Implantação de matas ciliares;
- Uso de fertilizantes e corretivos;
- Sistemas conservacionistas de cultivo;
- Rotação e consorciação de culturas;
- Compactação dos solos;
- Salinização e acidificação dos solos;
- Correção da acidez dos solos.



Saiba mais ▼



NUTRIÇÃO DE HORTALIÇAS

Carga horária: 40 horas



Por que fazer?

O manejo adequado de hortaliças, que possuem ciclos produtivos mais curtos, é a chave para garantir uma nutrição equilibrada e alcançar altas produtividades. Essas culturas são sensíveis a desbalanços nutricionais, o que exige uma atenção especial nas etapas de adubação, escolha dos produtos e métodos de aplicação. Durante esta capacitação, o participante terá acesso a conhecimentos valiosos sobre a importância dos nutrientes nas plantas e seu papel fundamental no crescimento e desenvolvimento vegetal e aprenderá a identificar deficiências e toxicidade através de técnicas como diagnóstico visual, análise de solo e foliar.

Fique de olho



Compreender as diferenças entre fertilizantes solúveis e de liberação controlada permitirá maximizar a eficiência na nutrição das suas plantas. Isso não apenas potencializa a produtividade, mas também contribui para uma agricultura mais sustentável e rentável. Prepare-se para levar a produção a um novo patamar. Junte-se a nós e transforme sua abordagem no cultivo de hortaliças.

Conteúdo do curso



- Elementos minerais;
- Critérios de essencialidade;
- Absorção dos nutrientes;
- Macro e Micronutrientes;
- Elementos benéficos;
- Diagnose da deficiência de macro e micronutrientes;
- Análise de solo e foliar;
- Classificação dos fertilizantes;
- Bioestimulantes.

Saiba mais ▼



CONTROLE DE DOENÇAS NA OLERICULTURA

Carga horária: 40 horas



Por que fazer?

O controle de doenças pode ser desafiador e, muitas vezes, economicamente inviável. Por isso este curso enfatiza a importância de minimizar o uso de agrotóxicos, reduzir as perdas na pós-colheita e aumentar a produtividade. O participante aprenderá técnicas que ajudam a reduzir a dependência de produtos químicos, manter a qualidade e aumentar a durabilidade dos produtos.

Fique de olho



Este curso foi especialmente desenvolvido para produtores e trabalhadores rurais que buscam aperfeiçoar o combate às principais doenças que afetam suas lavouras. Com uma metodologia dinâmica que une teoria e prática, você aprenderá a identificar os sintomas e os agentes causais, como bactérias, fungos e vírus. O grande diferencial é o foco em técnicas avançadas de prevenção e manejo integrado de doenças, garantindo um controle eficaz e sustentável.

Conteúdo do curso

- Doenças da alface;
- Doenças das apiáceas;
- Doenças da beterraba;
- Doenças das brássicas;
- Doenças da cebola;
- Doenças das cucurbitáceas;
- Doenças das solanáceas;
- Nematoides;
- Doenças causadas por bactérias;
- Doenças pós-colheita;
- Podridão de frutos;
- Distúrbios fisiológicos;
- Víruses.



Saiba mais ▼



PRAGAS

EM HORTALIÇAS

Carga horária: 40 horas



Por que fazer?

A identificação correta das pragas é o primeiro passo para um manejo inteligente e eficaz, permitindo ao agricultor implementar medidas adequadas de controle, seja por meio de métodos biológicos, culturais ou químicos. Em um curso dinâmico e prático, os participantes aprenderão a diferenciar entre as pragas que ameaçam suas culturas e os inimigos naturais, como insetos, fungos e bactérias, que trabalham a favor da sua lavoura. Além disso, vai dominar técnicas de monitoramento e amostragem destes organismos, utilizando armadilhas no campo para uma análise precisa e contínua.

Fique de olho



As aulas práticas possibilitam a aplicação direta dos conhecimentos adquiridos em situações reais de cultivo, sendo uma ferramenta valiosa para quem busca melhorar suas práticas agrícolas através do manejo integrado de pragas, contribuindo para uma agricultura mais eficiente.

Conteúdo do curso

- Pulgões;
- Mosca-minadora e Mosca-branca;
- Tripes;
- Ácaros;
- Grilo e paquinha;
- Caracóis e lesmas;
- Lagarta-rosca e Lagarta-mede-palmo;
- Traça-das-crucíferas e Traça-do-tomateiro;
- Broca-da-couve e Broca-das-cucurbitáceas;
- Helicoverpa armigera (hübner);
- Curuquerê-da-couve;
- Traça-da-batatinha;
- Nematoides fitoparasitas;
- Cigarrinha;
- Moscas-da-cebola;
- Medidas gerais para o manejo integrado de pragas (MIP)



Saiba mais ▼



CULTIVO DE HORTALIÇAS EM ESTUFAS

Carga horária: 40 horas



Por que fazer?

O cultivo em estufa é a solução perfeita para quem deseja ter uma horta produtiva durante todo o ano. Neste curso os participantes aprendem a regular temperatura, umidade e luz, criando as condições ideais para o crescimento das plantas e maximizando a produtividade. O curso não apenas fornece teoria, mas também a oportunidade de adquirir habilidades práticas que podem ser aplicadas imediatamente. Desde a escolha das sementes até a colheita, adquirindo confiança para lidar com todas as etapas do cultivo. Entre as principais vantagens do cultivo em estufa, podemos citar o maior controle do microclima, maior eficiência do uso da água e dos fertilizantes, maior precocidade, qualidade e produtividade das plantas.

Fique de olho



O cultivo em estufa não só melhora a eficiência dos recursos utilizados, mas também potencializa a qualidade e a quantidade das colheitas. Essas vantagens fazem do cultivo em estufa uma alternativa atraente para agricultores que buscam maximizar seus resultados e enfrentar os desafios climáticos contemporâneos.

Conteúdo do curso

- Aspectos gerais da construção de estufas;
- Local de instalação da estufa;
- Modelos de estufas agrícolas;
- Materiais utilizados para cobertura;
- Sistemas de irrigação;
- Produção de mudas;
- Sistemas de cultivo de plantas;
- Influência da cobertura no microclima;
- Tipos de filmes agrícolas para cobertura de estufas e túneis;
- Filmes para cobertura de solo (mulching);
- Filmes para proteção de frutos;
- Slab;
- Principais hortaliças cultivadas em estufa;
- Controle fitossanitário.



Saiba mais ▼



HIDROPONIA

Carga horária: 40 horas



Por que fazer?

O curso de hidroponia é uma possibilidade para quem deseja aprender sobre técnicas modernas de cultivo sem o uso do solo, utilizando soluções nutritivas em ambientes controlados. O sistema aplicado no curso é o sistema mais difundido atualmente, o NFT (Nutrient Film Technique), que consiste no fornecimento, de forma intermitente, de uma lâmina de água às raízes contendo todos os nutrientes essenciais ao desenvolvimento das plantas. Com canaletas elevadas, o trabalho se torna mais confortável e menos desgastante fisicamente, com a possibilidade de automatizar alguns processos reduzindo assim, a quantidade de trabalho manual. Essa técnica não só promove uma produção mais eficiente, mas permite um manejo mais responsável dos recursos naturais, voltado tanto para iniciantes quanto para produtores já estabelecidos que buscam se aprimorar.

Fique de olho



O curso é dividido em aulas teóricas e práticas, abordando assuntos como: controle de temperatura, oxigênio, condutividade elétrica e pH, elementos cruciais para o sucesso do cultivo, além de métodos que minimizam o uso de defensivos agrícolas, promovendo uma produção mais eficiente. Ao final do curso, os participantes estarão equipados com as ferramentas necessárias para transformar suas ideias em projetos viáveis e lucrativos no mundo da hidroponia.

Conteúdo do curso



- Estruturas do sistema hidropônico;
- Reservatórios de solução nutritiva;
- Bombas d'água;
- Filtros, produtos e equipamentos para tratamento da água;
- Outros sistemas hidropônicos NFT;
- Projeto de cultivo hidropônico e custo de produção;
- Etapas ou fases de produção;
- Disponibilidade de água;
- Nutrição mineral das plantas;
- Elaboração de solução nutritiva;
- Doenças e pragas na hidroponia.

Saiba mais ▼



PÓS-COLHEITA DE HORTALIÇAS

Carga horária: 40 horas



Por que fazer?

Você sabia que no Brasil, até 40% das frutas e hortaliças produzidas se perdem entre a colheita e o consumo final? Essas perdas, que ocorrem devido a descuidos, práticas inadequadas de conservação e falta de conhecimento, não apenas afetam a competitividade do setor agrícola, mas também poderiam alimentar uma parte significativa da população que enfrenta a fome e a desnutrição severa. O conhecimento sobre os processos fisiológicos das hortaliças, juntamente com as condições ideais de manuseio e armazenamento, é primordial para o sucesso na comercialização desses produtos.

Fique de olho



Uma gestão adequada da pós-colheita é vital para garantir que as hortaliças cheguem ao consumidor final com qualidade. O momento ideal para a colheita deve ser determinado com base nas características do produto e seu destino, seja para consumo in natura ou industrial. Implementar boas práticas de manejo pode não apenas reduzir perdas significativas, mas também promover uma alimentação mais saudável e segura.

Conteúdo do curso



- Desenvolvimento vegetal e ponto de colheita;
- Estruturas botânicas;
- Hortaliças climatéricas e não climatéricas;
- Tipos de colheita;
- Conservação pós-colheita;
- Beneficiamento, classificação e qualidade;
- Recebimento;
- Pesagem e embalagem;
- Rotulagem;
- Armazenamento de produtos hortícolas;
- Controle e modificação da atmosfera;
- Aplicação de filmes e revestimentos;
- Doenças pós-colheita.

Saiba mais ▼



PROCESSAMENTO MÍNIMO DE HORTALIÇAS

Carga horária: 32 horas



Por que fazer?

O processamento mínimo de hortaliças representa uma solução inovadora que atende à demanda por alimentos práticos e saudáveis. Com técnicas que preservam a qualidade nutricional e sensorial, essa abordagem não apenas facilita a vida dos consumidores, mas também contribui para a sustentabilidade ao reduzir desperdícios. Ao adotar boas práticas durante todo o processo, é possível garantir produtos frescos e seguros no mercado.

Fique de olho



Os participantes aprenderão cada uma das etapas do processamento mínimo, além de aspectos importantes como a legislação aplicável. O processamento mínimo de hortaliças oferece diversas vantagens, como a agregação de valor aos produtos, a maximização do aproveitamento dos vegetais, reduzindo desperdícios, e a praticidade para os consumidores.

Conteúdo do curso



- Perda de água;
- Respiração;
- Proliferação de micro-organismos;
- Recepção da matéria prima;
- Seleção e classificação;
- Pré-lavagem e resfriamento rápido;
- Retirada de partes não comestíveis;
- Processamento;
- Embalagem;
- Armazenamento e distribuição;
- Novos conceitos em embalagens;
- Revestimentos comestíveis;
- Legislação para os produtos minimamente processados.



Saiba mais ▼



GESTÃO DE CUSTOS NA OLERICULTURA

Carga horária: 40 horas



Por que fazer?

Este curso é destinado a produtores rurais que desejam aprimorar a gestão dos custos em seus negócios e a enxergarem suas propriedades como empresas, capazes de gerar lucros e construir um patrimônio sólido. Os participantes terão a oportunidade de aprender, por meio de aulas teóricas e exercícios práticos, temas como a separação de despesas e os conceitos básicos de custos. Além disso, o curso aborda métodos para calcular a rentabilidade do negócio, identificar o volume de produção necessário para cobrir custos, analisar a contribuição de cada produto para o lucro total e compreender os impactos financeiros da depreciação e dos financiamentos ao longo do tempo.

Fique de olho



Entender os custos envolvidos na produção permite ao produtor tomar decisões de forma mais assertiva e avaliar sua competitividade no mercado. Comparando seus custos com os de concorrentes, ele pode identificar áreas para redução de despesas ou oportunidades para agregar valor ao seu produto.

Conteúdo do curso



- Conceitos básicos de custos;
- Contabilidade de custos;
- Classificação dos custos e despesas;
- Classificação pela variabilidade e pela alocação;
- Análise custo-volume-lucro;
- Demonstrativo de resultados (lucro);
- Análise do ponto de equilíbrio;
- Depreciação;
- Financiamento;
- Amortização e juros;
- Fluxo de caixa e lucro;
- Perdas e desperdício;
- Custo unitário total.



Saiba mais ▾



CULTIVO DA MANDIOCA

DE MESA

Carga horária: 16 horas



Por que fazer?

Com suas propriedades adaptativas e inovações tecnológicas emergentes, a mandioca representa uma cultura sustentável que pode contribuir para a segurança alimentar global. No curso o participante aprenderá sobre a diferenciação dos mercados e a formação de preços, permitindo que os produtores compreendam melhor como posicionar seus produtos no mercado. Isso é crucial em um cenário onde a competitividade é alta.

Fique de olho



A capacitação aborda desde os fundamentos básicos até as técnicas avançadas para o cultivo de mandioca de alta qualidade. Nosso objetivo é fornecer a você conhecimentos e habilidades práticas para maximizar o rendimento e a qualidade dos produtos.

Conteúdo do curso



- Preços;
- Custos de produção;
- Zoneamento da cultura e época de plantio;
- Seleção e armazenagem do material de plantio;
- Preparo do solo;
- Calagem e adubação;
- População de plantas;
- Plantio;
- Variedades de mandioca;
- Controle de plantas daninhas;
- Pragas da cultura;
- Doenças da cultura;
- Poda;
- Colheita;
- Processamento.

Saiba mais ▼



MORANGUEIRO

BÁSICO

Carga horária: 8 horas



Por que fazer?

Curso especialmente desenvolvido para produtores e trabalhadores que desejam dar os primeiros passos no cultivo de morangos. Ao longo da capacitação, o participante aprenderá, desde a morfologia da planta até as condições ideais de clima e solo, passando pelo manejo adequado, controle de pragas e doenças, até a colheita e pós-colheita. O curso inclui aulas práticas, em que os participantes aprendem a identificar pragas e doenças em amostras reais, entender os agentes causais e como prevenir e controlar as enfermidades, abordagem fundamental para aplicar o conhecimento diretamente no campo.

Fique de olho



Ao participar do curso, os produtores e trabalhadores rurais têm a oportunidade de interagir com outros profissionais da área, trocando experiências, desafios e soluções, criando uma rede de apoio que pode ser valiosa para o desenvolvimento profissional.

Conteúdo do curso



- Conheça melhor a planta;
- Clima e solo;
- Propagação;
- Cultivares;
- Instalação da cultura;
- Tratos culturais;
- Principais pragas e doenças;
- Colheita e pós-colheita.

Saiba mais ▼



CULTIVO DE MORANGO

EM SUBSTRATO

Carga horária: 40 horas



Por que fazer?

Este curso é ideal para produtores e trabalhadores rurais que desejam começar ou aprimorar a produção de morangos em estufas, utilizando o sistema de cultivo em substrato (também conhecido como morango elevado ou semi-hidropônico). Os participantes descobrirão como podem transformar seus resultados, a partir de maior ergonomia, redução de pragas e doenças, melhor aproveitamento de água e nutrientes e otimização de espaços. O curso aborda desde as instalações ideais e a escolha de cultivares até o manejo de pragas e doenças.

Fique de olho



Os benefícios do sistema de cultivo em substrato para a produção de morangos são diversos e impactantes, tanto em termos de eficiência quanto de qualidade, além de permitir aos trabalhadores a realização das atividades como poda e colheita em pé, reduzindo o esforço físico e melhorando as condições de trabalho.

Conteúdo do curso



- Cultivares de morangueiro;
- Propagação de plantas de morangueiro;
- Legislação de proteção de cultivares e produção de mudas;
- Sistemas de cultivo aberto e fechado;
- Substrato para plantas;
- Preparo das mudas;
- Espaçamento entre plantas;
- Plantio;
- Manejo nutricional e hídrico do morangueiro;
- Elementos essenciais, benéficos e tóxicos em plantas;
- Solução nutritiva;
- Principais tratamentos culturais no cultivo de morangueiro sem solo;
- Doenças e pragas do morangueiro;



Saiba mais ▼



MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS NO MORANGO

Carga horária: 24 horas



Por que fazer?

O morangueiro enfrenta mais de 20 espécies de pragas que podem prejudicar a produção. Com as estratégias certas, o produtor pode combater essas ameaças de forma eficaz. O Manejo Integrado de Pragas (MIP) oferece uma variedade de soluções para o controle, como o uso de insetos benéficos, microrganismos, plantas repelentes, armadilhas e defensivos agrícolas. Este método combina diferentes estratégias para manter as plantas saudáveis e produtivas.

Fique de olho



Morangos bem manejados têm melhor aparência, sabor e durabilidade no mercado, o que pode resultar em preços mais altos e maior valorização do seu produto. Este curso pode ser disponibilizado apenas para participantes que dispõem de uma área com plantio de morangueiro, em estufa ou em solo, para realização do monitoramento.

Conteúdo do curso



- Conceitos básicos e importância do manejo integrado de pragas;
- Principais pragas do morangueiro;
- Principais inimigos naturais das pragas do morangueiro;
- Amostragem e monitoramento de pragas e inimigos naturais;
- Nível de dano econômico;
- Manejo e controle das pragas do morangueiro;
- Uso do caderno de campo.

Saiba mais ▼



MANEJO INTEGRADO

DE DOENÇAS NO MORANGO

Carga horária: 24 horas



Por que fazer?

Há muitos agentes causadores de doenças em plantas com potencial de causar danos à cultura do morangueiro, mas, felizmente, o produtor pode contar com várias possibilidades de controle destas doenças, como agrotóxicos, produtos biológicos, manejo do ambiente, manejo cultural, entre outros. Estas ferramentas fazem parte do Manejo Integrado de Doenças (MID), que, apesar de empregado mais frequentemente em grandes culturas, pode ser aplicado em qualquer produção agrícola, inclusive no morangueiro. Destinado a produtores e trabalhadores da cultura, o curso ensina o produtor a diferenciar doenças causadas por fungos, vírus e bactérias, além de técnicas de monitoramento e amostragem que definirão a necessidade de entrar com medidas de controle.

Fique de olho



Destinado a produtores e trabalhadores da cultura, o curso ensina o produtor a diferenciar doenças causadas por fungos, vírus e bactérias, além de técnicas de monitoramento e amostragem que definirão a necessidade de entrar com medidas de controle. Este curso pode ser realizado apenas se houver três locais diferentes de produção de morango.

Conteúdo do curso



- Fungos;
- Bactérias;
- Vírus;
- Nematóides;
- Doenças foliares;
- Doenças radiculares;
- Doenças de frutos;
- Viroses do morangueiro;
- Manejo integrado de doenças do morangueiro.



Saiba mais ▼



MARACUJAZEIRO

AZEDO

Carga horária: 24 horas



Por que fazer?

Este curso é a oportunidade ideal para produtores e trabalhadores rurais que desejam investir no cultivo de maracujazeiro azedo, seja para iniciar um novo projeto em suas propriedades, seja para profissionalizar a produção já existente. Em aulas teóricas e práticas, os participantes aprenderão todo o processo do cultivo, desde o plantio até a colheita, passando por técnicas essenciais como tratamentos culturais, adubação, sistemas de condução, polinização, controle de pragas e doenças, com ênfase no manejo da virose do endurecimento do fruto, além de classificação dos frutos e os melhores canais de comercialização.

Fique de olho



O cultivo do maracujá é uma alternativa de baixo custo, especialmente quando comparado a outras atividades rurais, sendo acessível tanto para grandes produtores com alta tecnologia quanto para pequenos agricultores com menos recursos.

Conteúdo do curso



- Mercado;
- Variedades;
- Fertilidade do solo;
- Desenvolvendo da planta;
- Sistema de condução;
- Polinização;
- Pragas e doenças;
- Nutrição;
- Plantio;
- Produção de mudas;
- Irrigação;
- Classificação;
- Colheita; Logística e transporte.

Saiba mais ▼



Acompanhe **24 horas por dia** o que o Sistema FAEP está fazendo

Siga nossas redes sociais



Facebook
Sistema Faep



Instagram
sistema.faep



Youtube
Sistema Faep



Twitter
SistemaFAEP



Linkedin
sistema-faep



Flickr
SistemaFAEP

SISTEMA FAEP



Acesse a versão digital deste informativo:

sistemafaep.org.br

• **FAEP** - R. Marechal Deodoro, 450 | 14º andar | CEP 80010-010 Curitiba-PR | F. 41 2169.7988 |
Fax 41 3323.2124 | sistemafaep.org.br | faep@faep.com.br

• **SENAR-PR** - R. Marechal Deodoro, 450 | 16º andar | CEP 80010-010 Curitiba - PR | F. 41 2106.0401 |
Fax 41 3323.1779 | sistemafaep.org.br | senarpr@senarpr.org.br

Siga o Sistema FAEP nas redes sociais

