OLERICULTURA ORGÂNICA

Carga horária **24 horas**
Idade mínima **18 anos**
Vagas **16**
Mínimo de pré-inscritos **10 alunos**
Com **Certificado**

Sobre o Curso

Conteúdo:

Matéria	Carga horária
Princípios básico da olericultura orgânica	3 horas
Identificar o solo e captura de microrganismo	2 horas
Calagem e preparo do solo	3 horas
Adubação e levantamento de canteiros	4 horas
Controle de pragas e doenças	4 horas
Produção de mudas e plantio	4 horas
Normas para certificação	2 horas
Colheita, embalagens e comercialização	2 horas

Objetivo:

Capacitar profissionais para aplicar técnicas de cultivos, utilizando o sistema orgânico de produção.

Público Alvo:

COMUNIDADE RURAL

Recurso de Parceiro

Descrição	Quantidade
PROPRIEDADE COM LOCAL PARA CONSTRUÇÃO DE CANTEIRO - APROX. 35 m² (UNID.)	1
RESTOS VEGETAIS COMO CAPIM, FOLHAS, PALHADAS, CASCA DE ARROZ, SERRAGEM (G)	800
FACÃO (UNID.)	1
JORNAL KG)	2
REGADOR (UNID.)	2
PENEIRA DE MALHA GROSSA (UNID.)	1
CINZA (L)	10
LIQUIDIFICADOR (UNID.)	1
ALHO (UNID.)	2
PIMENTA DO REINO (G)	100
ÓLEO DE SOJA (L)	1
PÓ DE ROCHA (KG)	4
RASTELO (UNID.)	2
CAL HIDRATADA VIRGEM (KG)	8
AÇÚCAR MASCAVO, MELAÇO OU RAPADURA (G)	200
SUBSTRATO (UNID.)	1
PACOTES DE SEMENTES DE HORTALIÇAS (UNID.)	10
ENXADAS (UNID.)	5
ENXADÕES (UNID.)	3
PÁ (UNID.)	1
CARRINHO DE MÃO (UNID.)	1
ESTERCO BOVINO CURTIDO FRESCO (LATA 20 L)	10
ESTACAS DE 05 X 05 X 45 CM COM PONTA (UNID.)	10
BARBANTE (ROLO)	1
GARRAFAS PET 9UNID.)	6
CEBOLA (UNID.)	1

Descrição	Quantidade
BANDEJA (UNID.)	1
DETERGENTE (ML)	200
CALCÁRIO (KG)	4
LEITE OU SORO (L)	1
CINZA (KG)	5
ARROZ (G)	600
MUDAS DE OLERÍCOLAS (UNID.)	1

Agenda:

Situação do Curso	Município	Período	Entidade Responsável	Telefone
Confirmado	Paranaiguara	16/11/2026 a 18/11/2026	SIND. DOS PROD. RURAIS DE PARANAIGUARA E SÃO SIMÃO	64 3655-1253