PRODUÇÃO DE TOMATE

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
Manejo e conservação do solo	3 horas
Manejo e controle de pragas e doenças da cultura do tomate	4 horas
Colheita, embalagens e comercialização	2 horas
Importância e princípios sustentáveis da cultura do tomate	2 horas
Planejamento e implantação do cultivo de tomate com segurança	4 horas
Estratégias de plantio e irrigação do cultivo do tomate	5 horas
Produção de mudas e seu plantio	3 horas
Instrução Normativa 02/2018: rastreabilidade para hortifruti	1 horas

Objetivo:

Capacitar profissionais para prevenir, combater e manejar foco em áreas agrícolas, de acordo com a legislação em vigor, utilizando recursos e técnicas disponíveis e seguindo normas e procedimentos técnicos

Público Alvo:

POPULAÇÃO RURAL

Recurso de Parceiro

Descrição	Quantidade
Enxadas (unid.)	3
Enxadões (unid.)	2
Mesa (unid.)	2
Propriedade com local para construção de canteiro (aprox. 20m²)	1
Carrinho de mão (unid.)	1
Restos de vegetais como: capim, folhas, palhadas, casca de arroz, serragem etc. (latas de 20 L)	5
Caixa de plástico de verduras (unid.)	1
Baldes de plástico (unid.)	2
Facão (unid.)	1
Açúcar (g)	150
Jornais velhos (g)	100
Bandeja para mudas, 128 células	1
Mangueira de polietileno 1 polegada (mt)	5
Estacas de 30 cm (unid)	6
Adubo 04-30-10 ou 05-25-15 (kg)	6
Sementes (g)	2
Conector inicial e final de irrigação (pç)	4
Calcário ou Cal (kg)	5
Mangueira de gotejamento (m)	20
Sulfato de cobre (g)	100
Pá (unid.)	1
Barbante (rl)	1

Descrição	Quantidade
Martelo (unid.)	1
Trena (unid.)	1
Pá cavadeira (unid.)	1
Luvas plásticas (par)	2
Saco de papel granapel (unid.)	50
Vela de cerâmica porosa - filtro (unid.)	1
Tubo flexível 5mm a 7mm (cm)	80
Peneira grossa (unid.)	1
Esterco de galinha (L)	40
Regador (unid.)	1
Água (L)	20
Estacas 2,6m (unid.)	4
Fitilho (rl)	1
Pimenta do reino (g)	100
Estacas de 50 cm (unid.)	14
Alho (g)	200
Detergente (ml)	500
Óleo de soja (ml)	500
Cal virgem (g)	100
Álcool (L)	2
Vasilha de plástico pet (unid.)	8
Sabão (barra)	1
Pimenta malagueta (ml)	200
Pulverizador costal (unid.)	1
Leite (ml)	300
Marreta ou martelo (unid.)	1
Vela/filtro (unid.)	2
Esterco fresco (ml)	300

Descrição	Quantidade
Arame de 16 e 20 (kg)	1
Mangueira de nível (m)	1
Bebedor de passarinho (unid.)	2
Vara de bambu de 2 m (unid.)	30
Mourões 2.6 m (unid.)	4
Frasco de vidro de conserva 500 ml (unid.)	1
Cinza (l)	2
Rastelo (unid.)	1
Liquidificador (unid.)	1
Cola de PVC (tubo)	1
Saco Plástico 1g (unid.)	1
Copo 200 ml (unid.)	3
Peneira finas (unid.)	1

Agenda:

Situação do Curso	Município	Período	Entidade Responsável	Telefone
Confirmado	Padre Bernardo	10/11/2025 a 12/11/2025	FAEG	62-3096-2200