

OLERICULTURA ORGÂNICA

AGRICULTURA

Carga Horária 24 Horas

Idade Mínima 18 Anos

Vagas 16 Vagas

Mínimo de Pré-inscritos 10

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

Programação

- Princípios básico da olericultura orgânica
- Identificar o solo e captura de microrganismo
- Calagem e preparo do solo
- Adubação e levantamento de canteiros
- Controle de pragas e doenças
- Produção de mudas e plantio
- Normas para certificação
- Colheita, embalagens e comercialização

Certificado

Público Alvo Comunidade Rural

Recursos do Parceiro

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

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