

Ementa do Curso de Formação para Auditor e Responsável Técnico da Produção Integrada do Café

Objetivo do curso: Capacitar auditores dos Organismos de Certificação de Produto (OCP) e Responsáveis Técnicos das propriedades rurais nas Normas Técnicas Específicas para a Produção Integrada do Café visando o cultivo sustentável da cultura do café (*Coffea arábica* L. e *Coffea canephora*) através de curso teórico/prático, conforme estabelecido na Instrução Normativa N° 27, de 30 de agosto de 2010, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e na Portaria n° 443 do Inmetro de 23 de dezembro de 2011.

Metodologia: Os cursos são administrados em três módulos, sendo os Módulos I e II obrigatórios para os auditores dos OCP e os Módulos I, II e III para os Responsáveis Técnicos.

Público alvo: profissionais legalmente habilitados no conselho de classe de acordo com as respectivas atribuições profissionais.

MÓDULO I

Carga horária: 08 horas

Conteúdo:

Instrução Normativa n° 27/2010 do MAPA

Portaria n° 443/2011 do Inmetro (RAC)

Histórico e conceitos da Produção Integrada Agropecuária (PI Brasil).

MÓDULO II

Carga horária: 20 horas

Conteúdo:

Norma Técnica Específica da Produção Integrada do Café (café arábica e conilon).

Aspectos teóricos e práticos do processo produtivo do Café

MÓDULO III

Carga horária: 12 horas

Conteúdo:

1. Introdução

2. Terminologia empregada na Produção Integrada

3. Conceito de Agricultura Sustentável

4. Certificação e Rastreabilidade

- Conceitos;
- Sistemas de rastreamento;
- Protocolos de certificação;
- Certificadoras;
- Auditores;
- Auditorias (inicial e de acompanhamento);
- Avaliação da conformidade;
- Selos de conformidade.

5. Produção Integrada segundo a Organização Internacional de Luta Biológica (OILB)

- Conceitos e Normas da PI Brasil;
- Histórico na Europa, América do Sul e Brasil;
- Princípios da Produção Integrada;
- Marco Legal – Produção Integrada Brasil– PI Brasil
- Comissões da Produção Integrada Agropecuária;
- Papel do Inmetro na PI Brasil – Requisitos de Avaliação de Conformidade (RAC);
- Norma Técnica Específica do Café - Áreas Temáticas;
- Avaliação da Conformidade (Lista de Verificação para Auditorias);
- Caderno de campo;
- Caderno de pós-colheita;
- Grade de agrotóxicos;
- Análise de resíduos e técnicas de amostragem;
- Análise microbiológica e técnicas de amostragem;
- Período de carência,

- Selo Brasil Certificado - Agricultura de Qualidade.

6. Gestão da Propriedade

- Gestão da empresa: gerenciamento da produção, comercial e marketing;
- Gestão de pessoas: competências, treinamento e capacitação, organização de produtores, assistência técnica;
- Gestão de processos: recepção, armazenamento, manejo, beneficiamento, embalagem, transporte, comercialização e entrega;
- Infra-estrutura: instalações e construções, equipamentos, máquinas e veículos, regulagem e calibragem.

7. Gestão Ambiental

- Recursos naturais: solo, água e energia;
- Resíduos: orgânicos, químicos, papel e plástico;
- Destino de resíduos sólidos e de águas residuárias;
- Descarte de embalagens vazias de produtos químicos.

8. Histórico da produção de café no Brasil e no mundo

- Valor nutricional e medicinal;
- Consumo / Cultura de consumo / Mudança de hábitos;
- Terminologias regionais.

9. O agronegócio café no Brasil e no mundo

- Aspectos sociais e econômicos das culturas;
- Exportação: é um bom negócio?

10. Morfologia e fisiologia do café

- Características agronômicas das espécies;
- Classificação botânica / Cultivares.

11. Manejo agroecológico das lavouras

- Aspectos relativos à água, ao clima e ao solo.

12. Nutrição da plantas

13. Práticas culturais:

- Conservação do solo, plantio em nível, plantio direto.

14. Preparo do solo, correção da acidez e adubação

- Importância da análise do solo;
- Interpretação dos resultados de análise de solo e foliar;
- Recomendação de adubação;
- Tipos de calcáreo / PRNT;

- Sintomas de deficiência e de fitotoxidez de nutrientes.

15. Aquisição e preparo de sementes e mudas

- Produção de sementes de qualidade.

16. Épocas de plantio e espaçamentos

17. Implantação das lavouras

- Preparo dos sulcos, covas, adubação e plantio.

18. Tratos Culturais

- Capina, arruação, adubação, irrigação (sistemas), poda, recepa, decote.

19. Manejo Integrado de Pragas

- Principais pragas e doenças;
- Manejo integrado de pragas;
- Práticas alternativas de controle;
- Tratamento fitossanitário.

20. Colheita e pós-colheita

- Cuidados na colheita, no transporte e no beneficiamento;
- Classificação, embalagens e armazenamento.

21. Aspectos da comercialização e mercados:

- Exigência dos mercados, padronização e classificação.