

TECNOLOGIA TREINAMENTO



**Sua Fonte de
Conhecimento**

950 CURSOS CPT
para capacitação profissional a distância

210 LIVROS
da Aprenda Fácil Editora

60 SOFTWARES
para gestão empresarial e agropecuário



**Mais de 1,5 milhão de alunos certificados.
Venha fazer parte deste sucesso!**



CPT CRESCE E GANHA PRÊMIO BOTÃO PLAY DE PRATA DO YOUTUBE



O canal Cursos CPT no YouTube
chega a **100.000 inscritos** e recebe o
Botão Play de Prata

Acabou o ano de 2016, e apesar de todas as dificuldades e intempéries ocorridas neste ano, o CPT só tem a comemorar. Na busca de alternativas de novos negócios e complementação de renda, o número dos nossos estudantes aumentou. Ou seja, continuamos crescendo e nenhum colaborador foi demitido, pelo contrário, contratou-se.

Atingimos a meta de 1 milhão de visitas mensais no site do CPT e agora o YouTube nos brinda com o prêmio Botão Play de Prata por termos ultrapassado a marca de 100.000 inscritos no Canal Cursos CPT, com 50 milhões de views nos vídeos. É uma marca que realmente merece comemoração.

Este prêmio mostra que a empresa está no caminho certo por oferecer conteúdo de qualidade, por meio do Canal Cursos CPT, no YouTube, Cursos em livro + DVD's e cursos online, de extrema qualidade e ricos em conteúdo, apresentados no Portal Cursos CPT.



Equipe de Marketing para Web

O CPT agradece a todos que de forma direta ou indireta contribuem para o sucesso de nossa instituição.

Parabéns à Equipe de Desenvolvimento e Marketing para Web do CPT pelo excelente trabalho feito com empenho, carinho e qualidade.



ÓRGÃO INFORMATIVO DO CENTRO DE PRODUÇÕES TÉCNICAS

Diretor-Presidente
Nelson Fernandes Maciel

Diretora Administrativa
Maria Aparecida Rodrigues Maciel

Diretora Comercial
Gisele Eloisa da Silva Teixeira

Diretores de Produção
Marcos Orlando de Oliveira
José Dermeval Saraiva Lopes
Maria Aparecida Schettini
Guilherme Barcellos Gjorup
Fernanda Campos Viana

Organização de Conteúdo
Maria do Carmo Silva Santos

Diretoria Editorial e Revisão
Adriana Kockem Soares

Coordenação
Henrique Simonini Ribeiro

Projeto Gráfico e Diagramação
José Francisco dos Santos Júnior

Ilustrações e Fotos
José Francisco dos Santos Júnior
Daniel Nogueira da Silva
Douglas Ferreira Bonifácio
Ederson A. Silva
Aristelson da Costa Fonseca
Fabrício Ribeiro Poleta
Banco de Fotos do CPT

Impressão
ESDEVA - (0xx)32 3249.4514

Redação e Distribuição
CPT - Centro de Produções Técnicas
Rua Dr. João Alfredo, 130
Bairro Ramos - Caixa Postal 01
CEP: 36570-000
Viçosa - MG - Brasil

Contatos:
Vendas:
(0xx) 31 3899.7000
vendas@cpt.com.br
Novos Projetos:
(0xx) 31 3899.7060
projetos@cpt.com.br

Vendas pela Internet
www.cpt.com.br

Distribuição Gratuita

ÍNDICE

Administração Rural	38	Artigo: Como Montar uma		Consultórios Odontológicos	27	- Floricultura	40
- Exemplos de Sucesso	38	Microcervejaria e Produzir Cerveja		CPT Softwares	62 e 63	- Jardinagem e Paisagismo	40
- Turismo Rural	38	Artesanal	06	Criação de Cavalos	46	Laticínios	37
Agricultura		Artigo: Primeiros Socorros para		Editorial	03	Livros AFE	57 a 61
- Agricultura	50	Cães e Gatos - Principais Acidentes	08	Educação	28 a 31	Massoterapia	23
- Agricultura Orgânica	53	Artigo: Criação de Peixes - Como		- Administração Escolar	31	Marcenaria	27
- Cafeicultura	49	Montar uma Piscicultura	08	- Educação Infantil	30	Meio Ambiente	55
- Cultivo e Processamento de Coco	51	Avicultura	48	- Metodologia de Ensino	28 e 29	Negócios Imobiliários	21
- Fruticultura	51	Bovinos	41 a 45	- Vestibular e Concursos	31	Novos Cursos	04 e 05
- Hidroponia	52	- Gado de Corte	42 e 43	Energia	31	Ovinos e Cabras	47
- Horticultura	53	- Gado de Leite	44 e 45	- Energia alternativa	31	- Criação de Cabras	47
- Irrigação	50	- Pastagens e Alimentação Animal	41	Estética e Beleza	23	- Criação de Ovinos	47
- Mecanização Agrícola	56	Casa Prática	35	Fabricação de Cosméticos	24	Padaria	15
- Produtos Florestais	49	Como Fazer	24	Gastronomia	16	Pet	36
Agroindústria	54	- Arte e Artesanato	25	- Cozinha Profissional	16	Pequenas Criações	56
- Agroindústrias de Cachaça	54	- Fotografia	24	- Segurança Alimentar	16	- Animais Silvestres	56
- Biocombustíveis	54	- Pinturas Especiais	25	Gestão Empresarial	11 e 12	- Pequenas Criações	56
- Cogumelos Comestíveis	39	Como Montar	18	Hidrologia	55	Piscicultura	39
Apicultura	37	- Indústria Caseira	20	Hotelaria	14	Plantas Medicinais	52
Artigo: Conheça o Novo Curso a		- Indústria da Carne	20	Informática	32 a 34	Refrigeração	21
Distância CPT Produção e Utilização		- Pequenas Empresas	18 e 19	- Desenvolvimento de Sites	32	Salão de Beleza	22
de Silagem	06	- Pequenas Indústrias	17	- Manut. em Equip.de Informática	34	Suinocultura	46
		Confecção de Roupas	26	- Redes de Computadores	33	Treinamento Profissional	13
				Jardinagem	40	UOV	7

“ Estamos preparados para vencer desafios e atingir metas, isto se deve ao esforço e competência de uma equipe maravilhosa ”

EDITORIAL



Despertando Sonhos e Construindo Histórias de Sucesso

Agora são trinta anos!

Trinta anos de crescimento, de geração de empregos e de pagamentos de impostos. Trinta anos de apoio ao aprimoramento tecnológico brasileiro. Hoje, oferecemos à sociedade brasileira mais de 950 cursos (livros e DVD's), 520 cursos online, 210 livros, 60 softwares e 120 cursos presenciais.

O grupo CPT é constituído de quatorze empresas e mais de mil colaboradores.

O Centro de Produções Técnicas é a empresa mãe que gerou tantos filhotes. São eles: Universidade Online; Aprenda Fácil Editora; CPT Softwares; CPT Cursos Presenciais; BEMED; Dinâmica Contabilidade; Fazenda CPT Agropecuária; Construtora Maciel & Filhos Ltda; Dimensão (empresa patrimonial); Alfa Hotel; Liberta Editora; Tec Digital; Locadora Vídeo Cine; Shopping da Moda. Tivemos, ainda, a oportunidade de criar, junto a outros empreendedores, várias empresas, como a Univiçosa, da qual sou o idealizador e Presidente.

Ao lembrar os anos passados, é como um filme rodando em minha mente. Começamos em 1985. Eu, como Professor da UFV e uma ideia na cabeça. Maria Aparecida, minha esposa, aluna do curso de Engenharia Civil da UFV, grávida de nosso primeiro filho, mas totalmente disposta a um trabalho árduo.

O CPT começou como uma produtora de vídeos, com menos de 10 pessoas e com todos os problemas de uma pequena empresa. Crescemos gradativamente, galgando degrau a degrau, com muitos erros e acertos, muita aprendizagem, onde sempre imperou o bom senso, a racionalidade, a boa intenção e a honestidade.

Tivemos momentos difíceis, momentos de muito trabalho e momentos de muita alegria. Momentos difíceis quando tínhamos dificuldades de encontrar nossos alunos e o faturamento era muito baixo. Momentos de muito trabalho, quando a necessidade de aumentar o número de cursos nos exigia dedicação intensa. Às vezes, trabalhávamos, de 12 a 14 horas por dia, fazendo-nos privar da necessária convivência com nossos filhos, familiares e amigos.

Posso dizer que foi um período em que a empresa foi movida pela fé. Uma fé inabalável em sua missão e em seu futuro. Relembro todas aquelas situações de sufoco pela busca da sobrevivência da pequena empresa. Hoje, elas até parecem engraçadas.

Imaginem que, em uma determinada quarta-feira, fomos todos comemorar no Bar do Moreira, pois tínhamos alcançado uma marca inédita: tínhamos conseguido vender nove cursos naquele dia.

Nesta caminhada, também, tivemos momentos de grande alegria. Alegria quando encontramos o caminho para atingir nossos alunos. Quando sentimos os resultados dos nossos cursos, que ajudavam milhares e milhares de brasileiros a se desenvolverem como profissionais e empresarialmente. Alegria quando percebemos as nossas empresas serem invadidas por inovações. Alegria de ver os nossos colegas de trabalho se realizarem no âmbito da empresa e no âmbito da família. Alegria quando recebemos as inúmeras premiações e homenagens, e, logicamente, os momentos felizes de nossas confraternizações.

Hoje, somos um Grupo de empresas consolidadas. Estamos preparados para vencer desafios e atingir metas. As variações de mercado afetam pouco o nosso desempenho. Tenho certeza de que isto se deve ao esforço e à competência de uma equipe maravilhosa. Por isso, temos todos os motivos para agradecer a Deus e comemorar muito. Comemorar o nosso sucesso. Comemorar a garantia de um futuro cada vez mais brilhante.

Obrigado a todos: alunos, parceiros e integrantes das empresas do Grupo CPT. Que Deus nos proteja e nos dê discernimento, sempre!

Prof. Nelson Fernandes Maciel
Diretor-Presidente do Grupo CPT e
Presidente da Univiçosa
E-mail: adm@cpt.com.br



Novos Cursos CPT

CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL A DISTÂNCIA PARA VOCÊ QUE SABE A ONDE QUER CHEGAR



Ver pág.: 13
Carga Hor.: 60h Cód.: 5860



Ver pág.: 11
Carga Hor.: 90h Cód.: 5859



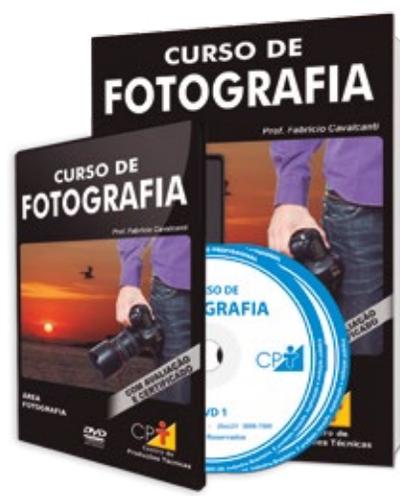
Ver pág.: 11
Carga Hor.: 90h Cód.: 5848



Ver pág.: 18
Carga Hor.: 90h Cód.: 5856



Ver pág.: 26
Carga Hor.: 60h Cód.: 5851



Ver pág.: 24
Carga Hor.: 90h Cód.: 5850



Ver pág.: 36
Carga Hor.: 40h Cód.: 5760



Ver pág.: 36
Carga Hor.: 40h Cód.: 5751



Ver pág.: 14
Carga Hor.: 60h Cód.: 5793

Novos Cursos CPT

CURSOS COM LIVRO E FILMES EM DVD E CURSOS ONLINE



Ver pág.: 39
Carga Hor.: 90h Cód.: 5858



Ver pág.: 45
Carga Hor.: 40h Cód.: 5796



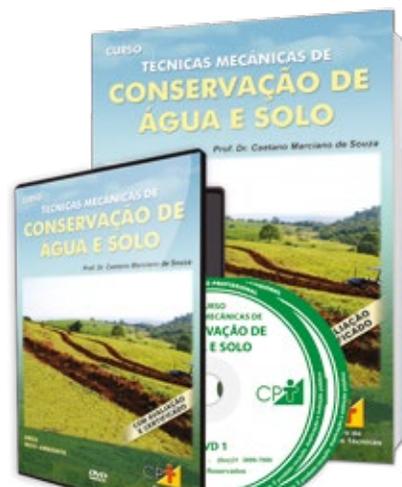
Ver pág.: 44
Carga Hor.: 60h Cód.: 5799



Ver pág.: 44
Carga Hor.: 60h Cód.: 5797



Ver pág.: 41
Carga Hor.: 60h Cód.: 5876



Ver pág.: 55
Carga Hor.: 90h Cód.: 5875

CURSOS INÉDITOS

49 CURSOS

PROFISSIONALIZANTES RURAIS

Conheça os cursos, seus programas e professores especialistas no site:

[www.cpt.com.br/
cursos-profissionalizantes-a-distancia](http://www.cpt.com.br/cursos-profissionalizantes-a-distancia)

Conheça os professores especialistas e o programa completo de todos os Cursos

no site: www.cpt.com.br

ou ligue e faça seu pedido:
(0xx) 31 3899.7000



RECEBA INFORMAÇÕES DETALHADAS SOBRE NOSSOS CURSOS EM SEU CELULAR

Envie uma mensagem de texto **GRÁTIS** com a palavra **CURSO** para o número **29800**

Nossas consultoras estão sempre prontas para receber a sua ligação.



Aqui, você se surpreenderá com o nosso atendimento!

Mais informações no site: www.cpt.com.br

CONHEÇA O NOVO CURSO A DISTÂNCIA CPT PRODUÇÃO E UTILIZAÇÃO DE SILAGEM



“Na criação de gado bovino, um dos fatores limitantes para o crescimento da produtividade é a variação na oferta de alimentos, ao longo do ano, tanto em termos de quantidade como de qualidade. Neste contexto, a silagem, como alimento volumoso estratégico, é essencial para o aumento da eficiência na pecuária. Mas é preciso saber a fundo o processo de ensilagem”, afirma Juliano Resende, professor do Curso a Distância do CPT “Produção e Utilização de Silagem”, disponível nos formatos em Livro+DVD e Online.

A praticidade na colheita e a manutenção dos nutrientes quando armazenada são algumas vantagens da silagem. Na ensilagem, ocorre fermentação anaeróbica dos açúcares solúveis em água e sua conversão em ácido lático - além da redução do pH, o que impede a ação microbiana do material ensilado. O ideal é que o pH permaneça entre 3,8 e 4,2 (silagem de milho) e entre 4,0 e 4,8 (silagem de gramíneas).

Durante a fermentação, o ácido lático deve chegar a 60% do total dos AGV da silagem. Quando a porcentagem de ácido acético ou etanol está acima do normal, o processo de fermentação da ensilagem não está correto.

Quando a fermentação do material se torna equilibrada, a temperatura deve se aproximar à temperatura ambiente. Quando as temperaturas chegam próximas a 50°C é porque o material sofre a ação de fungos, o que estraga a ensilagem. Todos são detalhes de suma importância para fazer uma silagem com bom valor nutritivo para os ruminantes.

No caso da silagem de milho, por exemplo, ela deve apresentar boa palatabilidade, teor de matéria seca entre 30% e 35%, baixo teor de fibras (FDN abaixo de 50% e FDA abaixo de 30%), acima de 8% de proteína na massa e outros. Portanto, saber preparar uma boa ensilagem garante ao pecuarista maior eficiência nutricional do gado.

Pensando nisso, o CPT desenvolveu o Curso a Distância Produção e Utilização de Silagem para capacitação de pecuaristas, proprietários de fazendas, gerentes, administradores de empresas rurais, zootecnistas, técnicos agrícolas e interessados em se capacitar nessa área.

Elaborado pelo professor Juliano Resende, zootecnista especializado em bovinocultura leiteira, manejo, mercado e tecnologias, o curso aborda importantes temas, como conservação da forragem por meio de ensilagem, forragens mais utilizadas, processo de ensilagem, abertura do silo e como utilizar a ensilagem.



CURSO
PRODUÇÃO E UTILIZAÇÃO DE
SILAGEM

Livro: 274 págs. Filmes: 148min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5876

CONHEÇA OUTROS CURSOS NA ÁREA PASTAGENS E ALIMENTAÇÃO ANIMAL

na pág. 41 ou no site: www.cpt.com.br

Portanto, não perca tempo! Adquirir já o seu curso e aprimore ainda mais os seus conhecimentos!

Após fazer os cursos e ser aprovado nas avaliações, você receberá os certificados de conclusão, emitidos pela Universidade Online de Viçosa - UOV, afiliada mantenedora da ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância. Estes certificados são importantes para o mercado de trabalho.



COMO MONTAR UMA MICROERVEJARIA E PRODUZIR CERVEJA ARTESANAL

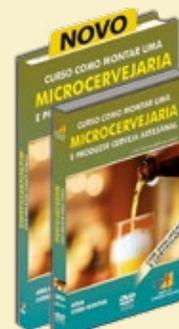


Com o avanço tecnológico, tornou-se mais fácil montar microcervejarias. Até mesmo em casa é possível reservar um espaço para produzir cervejas artesanais, com qualidade e técnicas de produção. É importante ressaltar que no mercado existem vários cursos voltados para produção de cerveja artesanal e implantação do negócio. Portanto, esta pode ser uma grande oportunidade de ganhar dinheiro e ser bem-sucedido no mercado.

Segundo Adonay Anthony Evans, professor do Curso a Distância CPT “Como Montar Uma Microcervejaria e Produzir Cerveja Artesanal”, disponível nos formatos em Livro+DVD e Online, você aprende desde os tipos e estilos de cervejas - passando pela estrutura e pelos equipamentos necessários, até a matéria-prima, as fases de fabricação da cerveja, a fase na adega, o envase e as estratégias de comercialização e marketing.

O curso foi preparado para atender empresários interessados em montar uma microcervejaria e produzir cerveja artesanal, assim como profissionais que já atuam na área - mas querem aprimorar seus conhecimentos, ou ainda empresários de bares e restaurantes - que querem ampliar seu negócio.

O curso foi desenvolvido por Adonay Anthony Evans, sócio e idealizador da Dragon Bier - que desenvolve equipamentos para cervejarias desde 1988, e consultor na área de cerveja há mais de 20 anos. O programa do curso aborda: instalações de uma cervejaria, equipamentos da sala de brasagem, whirlpool, tanque de fermentação e maturação, matérias-primas para fabricação de cervejas, fases de produção, envase, limpeza, e muito mais. Inclusive, ensina produzir a cerveja sem glúten.



CURSO
COMO MONTAR UMA
MICROERVEJARIA
E PRODUZIR CERVEJA ARTESANAL

Livro: 404 págs.
Filmes: 285min
Carga Hor.: 90h
Cód.: 5856

Mais informações, na página 18.

Universidade Online de Viçosa

CURSOS TOTALMENTE ONLINE



Mais de
750
Cursos Online

430
Professores e
Pesquisadores
Especializados
do país

Parceria com
12
Centros de
Pesquisa

Parceria com
14
das melhores
Universidades

96
Cursos
Profissionalizantes

Certificado Digital Imediato - Conteúdo Extra
Livro Digital - Videoteca - Brindes - Artigos -
Exercícios dos Módulos com Respostas

FORMATO INOVADOR

**Capacite-se onde
você estiver!**



(31) 3899 7000
www.uov.com.br

PRIMEIROS SOCORROS PARA CÃES E GATOS PRINCIPAIS ACIDENTES

Os primeiros socorros em cães e gatos são simples, mas essenciais para evitar males ainda maiores ao animal

Ao contrário do que muitos imaginam, acidentes com cães e gatos de estimação acontecem a todo momento. Intoxicações, envenenamentos, choques elétricos, atropelamentos, ataques de outros animais, queimaduras e quedas precisam ser tratados o quanto antes para que o quadro geral do animal não se agrave ainda mais. Por isso, é fundamental saber o que fazer caso algo aconteça com o seu pet. Tratam-se de ações que devem ser realizadas imediatamente após acidentes até que o atendimento do médico veterinário aconteça.

Os primeiros socorros em cães e gatos devem ser simples, mas essenciais - para evitar males ainda maiores ao animal. Junto a essas primeiras ações, é vital chamar imediatamente o médico veterinário para que ele se prepare especificamente para o tipo de acidente no qual o bichinho de estimação se envolveu.



Pensando nisso, o CPT desenvolveu o curso “Primeiros Socorros para Cães e Gatos - Principais Acidentes”, disponível nos formatos em Livro+DVD e Online, elaborado pela Professora Alessandra Sayegh Arreguy Silva, médica veterinária especialista em clínica e cirurgia em pequenos animais. O curso ensina como proceder diante dos principais acidentes que podem ocorrer com cães e gatos - que se encontram em pet shops, em estabelecimentos de banho e tosa, em hotéis para animais e em residências.

Dentre os principais tópicos abordados, estão procedimentos no animal em caso de inalação de fumaça, engasgo, asfixia, afogamento, choque elétrico, hipotermia, queimaduras, ferimentos, hemorragias, deiscência, atropelamentos, fraturas, luxações, envenenamentos, intoxicações, picadas por animais peçonhentos, alergias, choque anafilático, entre outros assuntos de suma importância.

O CPT lança, também, o curso “Primeiros Socorros para Cães e Gatos - Parada Respiratória e Cardíaca, Desmaios, Estado de Choque e Convulsões”, disponível nos formatos em Livro+DVD e Online.



CURSO
PRIMEIROS SOCORROS PARA CÃES E GATOS
PARADA RESPIRATÓRIA E CARDÍACA, DESMAIOS, ESTADO DE CHOQUE E CONVULSÕES
Livro: 151 págs. Filmes: 78min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5751



CURSO
PRIMEIROS SOCORROS PARA CÃES E GATOS
PRINCIPAIS ACIDENTES
Livro: 249 págs. Filmes: 109min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5752

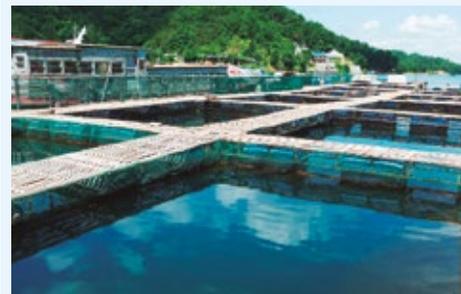
CONHEÇA OUTROS CURSOS NA ÁREA PET
nas págs. 36 ou no
site: <http://www.cpt.com.br/cursos-pet>

Após fazer cada curso e ser aprovado na avaliação, o aluno receberá um certificado de conclusão, emitido pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância. Este certificado é importante para o mercado de trabalho.



Visite o site: www.cpt.com.br
e conheça os mais de 900 cursos
de capacitação profissional do CPT

CRIAÇÃO DE PEIXES COMO IMPLANTAR UMA PISCICULTURA



Na piscicultura, existem alguns sistemas de criação de peixes que tornam o empreendimento muito mais rentável e promissor.

O piscicultor poderá escolher entre vários sistemas de criação de peixes - o extensivo, o semi-intensivo, o monocultivo, o policultivo, ou ainda o consórcio de peixes com suínos ou peixes com aves. Tudo depende do montante disponível e dos objetivos do empreendedor.

Como podemos perceber, a implantação da piscicultura requer alguns conhecimentos fundamentais e decisivos para aumentar a rentabilidade e a produtividade do criatório de peixes. Portanto, é de suma importância a capacitação nessa área para que o empreendedor obtenha êxito em seu negócio.

O Curso a Distância do CPT “Criação de Peixes - Como Implantar uma Piscicultura” foi desenvolvido para produtores rurais, piscicultores, administradores, técnicos agrícolas, zootecnistas e médicos veterinários. Nele, são abordados desde a gestão da água, do solo e do ambiente, até a escolha dos peixes, a construção dos viveiros e tanques, as etapas da criação, as regras de manejo alimentar, o controle de plantas invasoras, a despesca, o abate, o processamento da carne e a comercialização. Sem dúvida, é o mais completo curso do mercado.

Esteja à frente da concorrência e adquira já o seu curso! Torne-se um piscicultor de sucesso!



CURSO
CRIAÇÃO DE PEIXES
COMO IMPLANTAR UMA PISCICULTURA

Livro: 486 págs. Filmes: 224min
Carga Hor.: 90h Cód.: 5858

Mais informações, na página 39.

Bem-vindo ao catálogo de CURSOS CPT

INFORMAÇÃO DE QUALIDADE

950 CURSOS PARA TURBINAR SEU NEGÓCIO!

Cursos CPT:
despertam sonhos e
geram histórias de
Sucesso!



CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL A DISTÂNCIA COM CERTIFICAÇÃO PELA UNIVERSIDADE ONLINE DE VIÇOSA

Para produzir os Cursos, Livros, Softwares e Cursos Online, o CPT reúne:

- Os 450 mais renomados Professores e Pesquisadores do país
- As 14 melhores Universidades: UNIVIÇOSA, UFV, USP, UNESP, UESB, UFU, UFMG, UNICAMP, UFRRJ, UENF, ESALQ, UFLA, FAZU e UPF
- 12 grandes Centros de Pesquisa e Extensão: EMBRAPA (CNPGL, CPATSA, CNPMF, CPAF), IMA, INCAPER, IAC, EPAMIG, CEPLAC, EMATER-MG, HOTEC E SIGBOL

- Os Cursos CPT são constituídos de livros interativos com filmes em DVD e cursos online
- Os Professores e Pesquisadores garantem o conteúdo das informações
- Os Diretores de Produção são especializados na elaboração de cursos para treinamento a distância
- O formato dos cursos é moderno, eficiente, prático e de baixo custo

Rua Dr. João Alfredo, 130 - Bairro Ramos - Viçosa, MG
Caixa Postal 01 - Cep 36570-000
e-mail: vendas@cpt.com.br

cpt.com.br
(0XX)31 3899-7000

As imagens contidas nesta revista são meramente ilustrativas, podendo haver pequenas diferenças entre estas e o produto entregue.



Cursos Profissionalizantes a Distância

Para aqueles que desejam uma nova profissão ou o aperfeiçoamento de seus conhecimentos na área em que atuam

CERTIFICAÇÃO pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância**

CURSO PROFISSIONALIZANTE EM MONTAGEM E MANUTENÇÃO DE COMPUTADORES

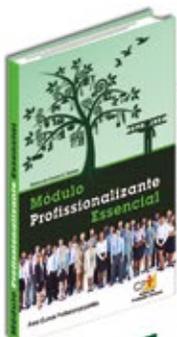
Carga horária: 200 horas Cod.: 40024

Módulo 1 Profissionalizante Essencial

Presente em todos os cursos profissionalizantes

Prog. do Módulo Profissionalizante:
Aula 1: Empreendedorismo;
2: Ética e competência;
3: Marketing profissional;
4: Comunicação;
5: Qualidade na prestação de serviço;
6: Introdução à administração;
7: Introdução à matemática financeira;
8: O homem e o meio ambiente;
9: O nosso português do dia a dia;
10: Negociação.

Livro: 274 págs.



Módulo 2 Montagem de Computadores

Prog. Curso: Conceitos fundamentais: hardware; software; sistema operacional. **Componentes do computador; Preparação para montagem; A montagem.**

Livro: 175 págs. Filmes: 96min



Módulo 3 Manutenção Preventiva de Computadores

Prog. Curso: **Manutenção preventiva física:** a poeira; eletricidade estática; limpeza prévia; desmontando o computador; limpeza dos componentes; montagem. **Manutenção preventiva lógica:** criando ponto de restauração; limpeza de disco; retirando programas desnecessários; limpando dados do navegador; e outros.

Livro: 180 págs. Filmes: 75min



Módulo 4 Manutenção Corretiva de Computadores

Prog. Curso: O computador não liga; Erro de inicialização; Computador liga, mas o monitor fica preto; Computador não liga e emite bips; Computador reinicia ou trava aleatoriamente; Computador altera data e hora.

Livro: 206 págs. Filmes: 73min



Módulo 5

Curso Online

Configuração do Computador e Instalação do Windows 8 e 8.1

Este curso apresenta informações sobre a configuração do setup do BIOS, instalação e pós-instalação do Windows 8 e 8.1, personalização, além de ensinar como proteger o computador contra ameaças, e muito mais.

INVESTIMENTO

Veja os preços no site

www.cpt.com.br ou pelo tel

(31) 3899-7000

Frete Grátis



Para Todos Cursos Profissionalizantes

Após fazer este curso profissionalizante, o aluno poderá fazer outros cursos na área e melhorar sua performance.

Cursos: Eletrônica Aplicada à Informática, Instalação do Linux, Manutenção de Notebooks, Manutenção de Impressora a Laser e outros

CONHEÇA OS PROGRAMAS DOS CURSOS, AS CARGAS HORÁRIAS E OS PROFESSORES NO PORTAL CPT:

www.cpt.com.br

Conheça Também Outros Cursos Profissionalizantes

- Cabeleireiro
- Depiladora
- Cabeleireira
- Desenvolvimento de Sites
- Garçom
- Florista
- Corretor de Imóveis
- Auxiliar de Consultório Dentário
- Jardineiro
- Maquiadora
- Secretária
- Instalador de Ar-Condicionado
- Ourives
- Massagista
- Churrasqueiro
- Operador de Telemarketing
- Marceneiro
- Confeiteiro
- Decorador de Bolos
- Chapeiro e Lancheiro
- Barman
- Cozinheiro
- Padeiro
- Camareira
- Doceira
- Manicure e Pedicure
- Costureira
- Maitre
- Motorista Particular





Cursos para Capacitar Administradores de Pequenas Empresas



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

Há 30 anos, o cpt desperta sonhos e gera histórias de sucesso

COMO IMPLANTAR UM PLANO DE CARGOS E SALÁRIOS

A importância desse conhecimento é relevante, visto que a remuneração é um dos fatores que mais motiva os colaboradores. Por outro lado, a folha de pagamento de uma empresa representa um dos itens mais importantes por se tratar de um custo fixo oneroso, mas que permite alcançar lucro. O plano, estabelece a estrutura de cargos da empresa, define as responsabilidades, as atribuições de cada um e o nível salarial coerente e compatível com a realidade da empresa e do mercado.

- Programa do Curso**
- Programa de Cargos e Salários
 - Descrição de Cargos
 - Avaliação e Classificação de Cargos
 - Pesquisa Salarial
 - Estrutura Salarial
 - Normas e Procedimentos - Política de Cargos e Salários
 - Remuneração por Habilidades e Competências



Livro: 232 págs.
Filmes: 210min
Carga Hor.: 90h
Cód.: 5859



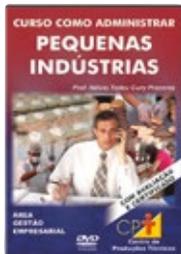
Livro: 266 págs.
Filmes: 145min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5788



Livro: 288 págs.
Filmes: 299min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5757



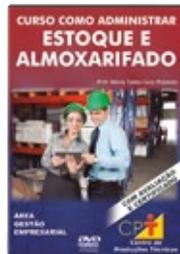
Livro: 268 págs.
Filmes: 181min
Carga Hor.: 90h
Cód.: 5848



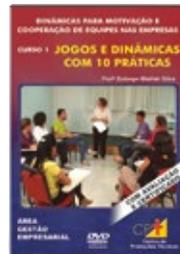
Livro: 402 págs.
Filmes: 204min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5721



Livro: 194 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5570



Livro: 467 págs.
Filmes: 210min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5722



Livro: 123 págs.
Filmes: 151min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5739



Livro: 465 págs.
Filmes: 116min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5592



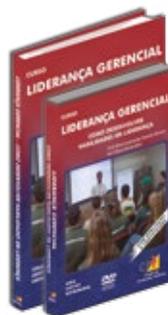
Livro: 354 págs.
Filmes: 75min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5506



Livro: 418 págs.
Filmes: 80min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5604



Livro: 304 págs.
Filmes: 86min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5577



Livro: 241 págs.
Filmes: 206min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5741



Livro: 475 págs.
Filmes: 130min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5648



Livro: 209 págs.
Filmes: 207min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5717



Livro: 288 págs.
Filmes: 167min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5716



Livro: 142 págs.
Filmes: 63min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5423



Livro: 227 págs.
Filmes: 76min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5481

VEJA OUTROS CURSOS DESTA ÁREA

• **Análise de Crédito e Cobrança na Pequena Empresa - Parte 2**
Livro: 200 págs. **Filmes:** 57min **Carga Hor.:** 40h **Cód.:** 5605

• **Matemática Financeira**
Livro: 239 págs. **Filmes:** 97min **Carga Hor.:** 40h **Cód.:** 5452

• **Como Aumentar as Vendas pela Internet**
Livro: 160 págs. **Filmes:** 51min **Carga Hor.:** 40h **Cód.:** 5528

• **Gestão de Pessoas na Pequena Empresa - Parte 2**
Livro: 220 págs. **Filmes:** 79min **Carga Hor.:** 40h **Cód.:** 5649

• **Treinamento de Gerente de Loja**
Livro: 196 págs. **Filmes:** 79min **Carga Hor.:** 40h **Cód.:** 5502

• **Loja de Sucesso - Planejamento, Gestão e Marketing**
Livro: 226 págs. **Filmes:** 68min **Carga Hor.:** 40h **Cód.:** 5569



OPORTUNIDADE!
Conheça os Cursos CPT no formato online.

www.uov.com.br
(0xx) 31 3899 - 7000



Cursos CPT:
Despertam sonhos e geram histórias de Sucesso!



CURSO CAPACITAÇÃO DE ATENDENTE DE LOJA - TÉCNICAS DE VENDAS -

Neste curso, o atendente de loja recebe treinamento prático voltado para vendas, além de capacitar o profissional para um melhor procedimento no ambiente de trabalho.

Prog. Curso: O profissional atendente; Conhecimentos essenciais sobre vendas; Técnicas de vendas; Técnicas de persuasão e controle da venda; Pós-venda.

Professor: Jonas Pires, graduado em Marketing, Especializado em Gestão de Vendas e Negociação. É palestrante de Vendas e Motivação.

Livro: 245 págs. Filme: 129min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5779



CURSO CAPACITAÇÃO DE ATENDENTE DE FARMÁCIA E DROGARIA ANATOMIA HUMANA E FARMACOLOGIA

Prog. Curso: Farmacologia; Vias de administração de fármacos: Administração oral; Administração parenteral; Administração tópica e transdérmica; Outras vias de administração de fármacos; Farmacocinética e farmacodinâmica. **Farmacologia dos sistemas do corpo humano; Antibioticoterapia; Grupos diversos de fármacos.**

Professor: Ricardo Zatti, Farmacêutico e Bioquímico, Professor do Curso de Farmácia da UNIVIÇOSA-MG e Especialista em Recursos Humanos e em Gestão Estratégica de Farmácias.

Livro: 168 págs. Filme: 144min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5753



CURSO CAPACITAÇÃO DE ATENDENTE DE FARMÁCIA E DROGARIA ORGANIZAÇÃO, TÉCNICAS DE VENDAS, SERVIÇOS FARMACÊUTICOS E BIOSSEGURANÇA

Prog. Curso: O profissional atendente de farmácia e drogeria; O dia a dia do atendente de farmácia e drogeria; Venda de medicamentos e atendimento; Serviços Farmacêuticos; Noções sobre primeiros socorros e doenças comuns; Biossegurança e Coleta Seletiva de Resíduos.

Professor: Ricardo Zatti, Farmacêutico e Bioquímico, Professor do Curso de Farmácia da UNIVIÇOSA-MG e Especialista em Recursos Humanos e em Gestão Estratégica de Farmácias.

Livro: 182 págs. Filme: 197min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5754



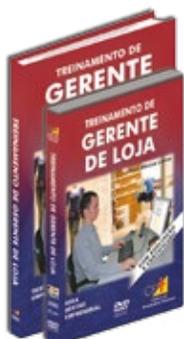
CURSO CAPACITAÇÃO DE MANIPULADOR DE MEDICAMENTOS

Este curso traz informações importantes que visam capacitar o profissional manipulador de medicamentos para o exercício da profissão. Além de informações conceituais, ele apresenta fichas de medicamentos clássicos e o processo de manipulação destes medicamentos.

Prog. Curso: Estabelecimento farmacêutico; Aspectos pessoais do manipulador; Cálculos farmacêuticos; Tarefas de rotina; Manipulação de fórmulas farmacêuticas; Boas práticas de manipulação.

Professora: Adriane Franco, Bioquímica e Farmacêutica, com grande experiência na área de manipulação de medicamentos, e Professora na Univivosa - MG.

Livro: 216 págs. Filme: 139min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5758



Livro: 196 págs.
Filmes: 75min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5502



Livro: 417 págs.
Filmes: 52min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5389



Livro: 189 págs.
Filmes: 67min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5509



Livro: 210 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5519



Livro: 284 págs.
Filmes: 84min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5590



Livro: 209 págs.
Filmes: 207min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5717



Cursos para Capacitação Pessoal e Profissional



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

CURSO CAPACITAÇÃO DE CUIDADOR DE IDOSOS

Prog. Curso: O processo de envelhecimento; O cuidador de idosos; Doenças; Cuidados básicos de saúde; Noções de primeiros socorros; Cuidados com a medicação do idoso; Qualidade de vida; Alimentação saudável; Violência contra o idoso; O idoso diante da morte.

Professor: Renan Sallazar, Graduado em Enfermagem pela Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde de Viçosa - UNIVICOSA - MG.

Livro: 318 págs. Filmes: 421min
Carga Hor.: 220h Cód.: 5727



Livro: 234 págs. Filmes: 249min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5784



Livro: 231 págs. Filmes: 149min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5690

TREINAMENTO DE BABÁ



Livro: 192 págs.
Filmes: 137min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5742



Livro: 153 págs.
Filmes: 130min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5743



Livro: 229 págs.
Filmes: 110min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5744



Livro: 447 págs.
Filmes: 166min
Carga Hor.: 80h
Cód.: 5706



Livro: 182 págs.
Filmes: 122min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5723



Livro: 216 págs.
Filmes: 139min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5758



Livro: 209 págs.
Filmes: 354min
Carga Hor.: 150h
Cód.: 5719



Livro: 214 págs.
Filmes: 120min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5712



Livro: 285 págs.
Filmes: 99min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5860



Livro: 132 págs.
Filmes: 56min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5280



Livro: 266 págs.
Filmes: 74min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5378



Livro: 218 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5359



Livro: 123 págs.
Filmes: 71min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5372



Livro: 284 págs.
Filmes: 63min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5250



Livro: 124 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5446



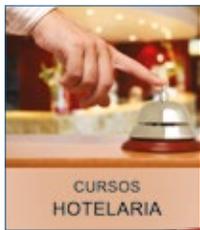
Livro: 355 págs.
Filmes: 125min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5651



Livro: 230 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
CD/Audio: 63min
Cód.: 5275



Livro: 244 págs.
Filmes: 57min
Carga Hor.: 40h
CD/Audio: 63min
Cód.: 5276



Cursos para Capacitar Profissionais em Hotelaria



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)



TREINAMENTO DE CAMAREIRA

Os profissionais que atuam nesse setor, incluindo as camareiras, devem ser treinados de acordo com métodos padronizados e modernos de trabalhos.

Prog. do Curso: O Hotel; A camareira; Dia a Dia da camareira; Materiais de trabalho; Procedimentos de trabalho; Outras tarefas atribuídas à camareira; Situações diversas na hospedagem; Comunicação mínima (Inglês e Espanhol); Análise de produtividade.

Professora: Luciana R. Tebar da HOTECH - Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo.

Livro: 372 pág. Filmes: 123 min.
Carga Hor.: 60 Cód.: 5392



Livro: 279 págs. Filmes: 74min Carga Hor.: 60h Cód.: 5576



Livro: 232 págs. Filmes: 109min Carga Hor.: 60h Cód.: 5793

CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância**.
- Tecnologia da **HOTECH - Hospitalidade, Gestão e Saúde**.



OPORTUNIDADE!

Conheça os Cursos CPT no formato online.

www.uov.com.br
(0xx) 31 3899 - 7000



CURSO PREPARAÇÃO E MONTAGEM DE CAFÉS E TABUAS DE FRIOS

Prog. Curso: Aspectos gerais: higiene pessoal e postura profissional; formas de prestação de serviços; conhecimentos técnicos indispensáveis. **Preparo e montagem de cafés tradicionais:** café funcional; welcome coffee; coffee break; café da manhã básico; café da manhã especial; brunch. **Preparo e montagem de cafés temáticos:** uso das cores na decoração; café nordestino; café colonial; café de fazenda; american coffee; Chá da tarde. **Tabuas de frios.**

Professores: Fabiano Bueno e Rosa Barcellos, Professores de Gastronomia do Grupo Educacional HOTECH.

Livro: 304 págs. Filmes: 214min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5770

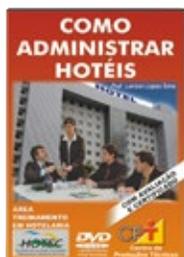


CURSO SEGREDO DO VINHO COMPRA, ARMAZENAMENTO, DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

Prog. Curso: Conceitos fundamentais; Entendendo o vinho; Vinificação; Desfrutando o vinho; A arte de degustar; Principais castas e características dos vinhos; Lendo rótulos e comprando vinhos; Pedindo vinho em um restaurante; Harmonização.

Professores: Etiene Carvalho, Jornalista, Editora do Blog Vinho Tinto, Especialista em Vinhos da Califórnia pela San Francisco Wine School; e Marcos Rachele, Sommelier e Empresário do ramo de vinhos no Distrito Federal e Goiás.

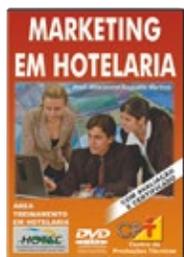
Livro: 234 págs. Filme: 249min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5784



Livro: 376 págs.
Filmes: 90min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5601



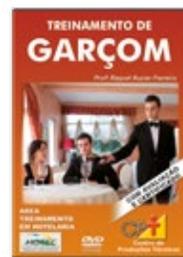
Livro: 148 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5551



Livro: 272 págs.
Filmes: 76min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5600



Livro: 262 págs.
Filmes: 54min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5559



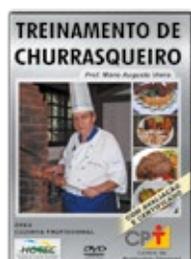
Livro: 346 págs.
Filmes: 72min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5394



Livro: 284 págs.
Filmes: 84min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5590



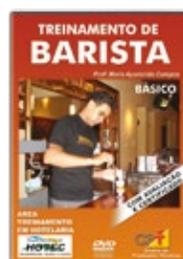
Livro: 374 págs. Filmes: 73min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5589



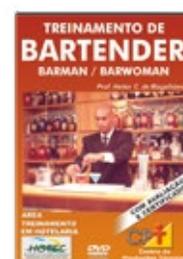
Livro: 196 págs. Filmes: 116min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5655



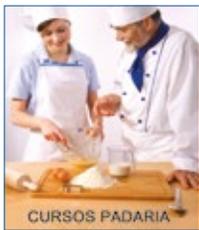
Livro: 270 págs. Filmes: 111min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5636



Livro: 149 págs. Filmes: 57min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5544



Livro: 302 págs. Filmes: 50min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5393



Cursos para Capacitar Profissionais de Padaria



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)



CURSO BÁSICO DE PANIFICAÇÃO

Prog. Curso: Equipamentos indispensáveis à panificação; **Ingredientes:** farinha de trigo; fermento; água; melhoradores; opcionais. **Etapas da panificação;** **Produtos básicos:** pão francês; baguete; pão doce; rosca doce e pão trança; pão de hambúrguer; pão de forma; pão de milho; pão para cachorro-quente; pão sovado. **Defeitos:** causas e soluções.

Professora: Marina Queiroz do Grupo Educacional HOTEC. Formada em Gastronomia, Especialista em Panificação e Confeitaria.

Livro: 190 págs. Filme: 77min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5572



Livro: 154 págs. Filmes: 79min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5578



Livro: 252 págs. Filmes: 84min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5575

CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED** - Associação Brasileira de Educação a Distância.
- Tecnologia da **HOTEC** - Hospitalidade, Gestão e Saúde.



Cursos CPT:
Despertam sonhos e geram histórias de Sucesso!



CURSO BÁSICO DE CONFEITARIA

Prog. Curso: As regras básicas da pâtisserie: mise en place; plano de ataque. **Equipamentos e acessórios;** **Medidas e equivalências;** **Bases para confeitaria:** massas básicas; uso do açúcar; merengues; cremes; geleia de brilho; fondant. **Produtos básicos:** torta de frutas; torta de limão; torta de chocolate; crepe suzette; crosta de merengue e frutas; pastel de maçã; carolinas e bombas de chocolate; suflê de chocolate. **Defeitos:** causas e soluções.

Professora: Marina Queiroz do Grupo Educacional HOTEC. Formada em Gastronomia, Especialista em Panificação e Confeitaria.

Livro: 206 págs. Filme: 77min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5581



CURSO PROFISSIONAL DE CONFEITARIA

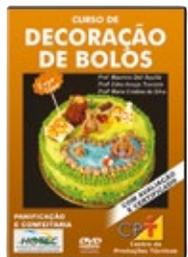
Prog. Curso: Equipamentos e utensílios; Bases para Confeitaria; **Elaboração dos produtos:** trufas; bombom recheado ao vinho do porto; bolo confeitado; pudim de leite; bolo musse de chocolate; marquise de chocolate ao creme Inglês; musse de frutas; sorvete de creme; sorbet de limão; granizado de melancia. **Defeitos:** Têmpera do chocolate; Hidratação da gelatina; Assamento do pudim de leite; Preparo do creme de leite ao ponto chantilly. **Exposição dos produtos.**

Professora: Marina Queiroz do Grupo Educacional HOTEC. Formada em Gastronomia, Especialista em Panificação e Confeitaria.

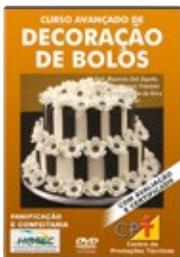
Livro: 172 págs. Filme: 72min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5591



Livro: 196 págs. Filmes: 77min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5595



Livro: 260 págs.
Filmes: 120min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5640



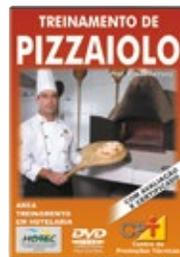
Livro: 232 págs.
Filmes: 111min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5647



Livro: 236 págs.
Filmes: 124min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5669



Livro: 224 págs.
Filmes: 117min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5668



Livro: 284 págs.
Filmes: 84min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5590



Livro: 174 págs.
Filmes: 145min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5740

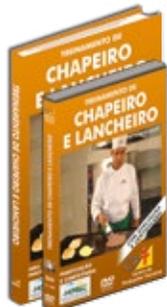


Livro: 230 págs.
Filmes: 246min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5730



CURSO COMO FAZER TORTAS DE VITRINE

Livro: 236 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5311



CURSO TREINAMENTO DE CHAPEIRO E LANCHEIRO

Livro: 270 págs.
Filmes: 111min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5636



CURSO SEGURANÇA ALIMENTAR EM PADARIAS

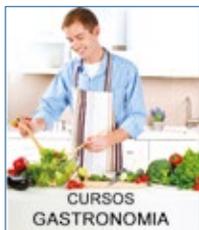
Livro: 178 págs.
Filmes: 64min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5539



PROMOÇÃO ESPECIAL

CURSO COMO MONTAR E ADMINISTRAR UMA PADARIA

Livro: 222 págs.
Filmes: 81min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5560



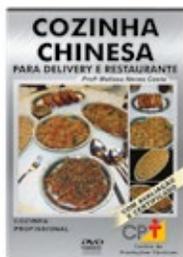
Cursos para Capacitar Profissionais da Cozinha



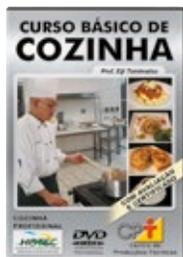
A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)



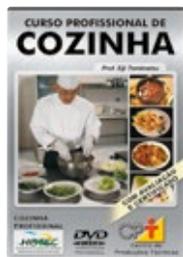
Livro: 242 págs.
Filmes: 176min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5713



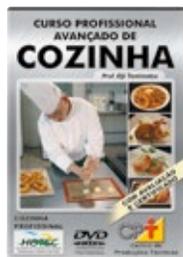
Livro: 216 págs.
Filmes: 69min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5229



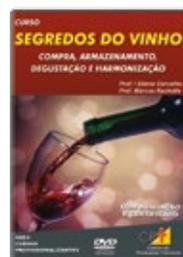
Livro: 278 págs.
Filmes: 122min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5606



Livro: 180 págs.
Filmes: 93min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5607



Livro: 206 págs.
Filmes: 104min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5608



Livro: 234 págs.
Filmes: 249min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5784



Livro: 304 págs.
Filmes: 214min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5770

CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância**.



OPORTUNIDADE!
Conheça os Cursos CPT no formato online.

www.uov.com.br
(0xx) 31 3899 - 7000



Livro: 230 págs.
Filmes: 337min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5734



Livro: 274 págs.
Filmes: 88min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5297



Livro: 182 págs.
Filmes: 57min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 53008



Livro: 174 págs.
Filmes: 80min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5623



Livro: 234 págs.
Filmes: 84min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5621



Livro: 266 págs.
Filmes: 79min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5622

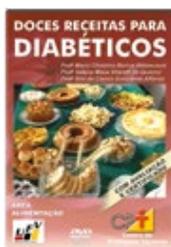


Livro: 200 págs.
Filmes: 108min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5609



Livro: 196 págs.
Filmes: 116min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5655

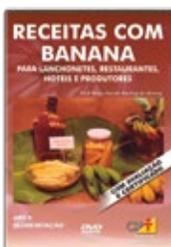
DOCES RECEITAS PARA DIABÉTICOS



Prog. Curso: Conhecendo os adoçantes e a diferença entre diet e light; Preparação de alimentos; Receitas de bolo; Receitas de biscoito; Mesa de natal; Mesa de chá; Mesa de aniversário; Salgados; Outras receitas testadas e aprovadas.

Professoras: Maria Cristina Barros Bittencourt, Economista Doméstica pela UFV, Dr.^a Rita de Cássia Gonçalves Alfenas, Doutora em Nutrição e Valéria Maria Vitarelli de Queiroz, Economista Doméstica pela UFV.

Livro: 276 págs. Filmes: 51min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5454



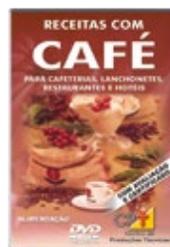
RECEITAS COM BANANA PARA LANCHONETES, RESTAURANTES, HOTÉIS E PRODUTORES

A banana é uma das frutas de maior consumo no mundo, por causa do seu ótimo paladar e do aroma agradável, além do seu elevado valor nutritivo.

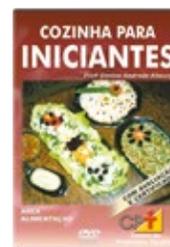
Prog. Curso: A Banana; Generalidades; Transporte e comercialização; Receitas com Bananas; Higienização; Rotulagem

Professora: Maria Goretti Starling de Oliveira, Economista Doméstico e Mestre em Nutrição Humana e Saúde, Extensionista do Incaper

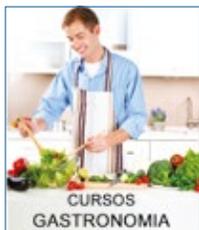
Livro: 253 págs. Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5405



Livro: 254 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5401



Livro: 301 págs.
Filmes: 58min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 53010



Cursos na Área Segurança Alimentar



CURSO TREINAMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Este curso mostra os critérios adequados a serem observados para que não haja contaminação dos alimentos no processo produtivo, na preparação para o transporte, no recebimento, no armazenamento, na manipulação final, entre outros.

Prog. Curso: Microbiologia; Higienização dos manipuladores; Técnicas de higienização.

Professora: Adriana Lara Fonseca, Bióloga e Especialista em Técnicas de Segurança na Manipulação de Alimentos.

Livro: 237 págs. Filmes: 64min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5499



Livro: 164 págs. Filmes: 76min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5500



Livro: 248 págs. Filmes: 62min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5547



Cursos Como Montar Pequenas Indústrias



CURSO COMO MONTAR E ADMINISTRAR PEQUENAS INDÚSTRIAS

Este curso traz, por meio de exemplos de realidades vividas por diversos empresários, orientações para auxiliá-lo na administração de sua indústria.

Prog. Curso: Empresas participantes do curso; Os conceitos de produção; Produto; Custo de produção; A rede de operações; Qualidade na produção; Conceitos de logística; Distribuição física; Sistemas de informação para produção; Segurança no trabalho.

Professor: Hélvio Tadeu Cury Prazeres, Mestre em Marketing, Sistemas de Informação e Processo Decisório.

Livro: 402 págs. Filmes: 204min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5721

DESTAQUE ESPECIAL

CURSO COMO MONTAR UMA PEQUENA FÁBRICA DE ALIMENTOS CONGELADOS

Cada vez mais, as pessoas buscam os alimentos congelados pela vantagem de manter a qualidade alimentar em longo período de estocagem, além de economizar tempo no preparo. Por isso, o CPT produziu este curso para auxiliar o empreendedor que pretende entrar nesse ramo.

Prog. Curso: A história do congelamento; Infra-estrutura; Mão de obra; Preparo dos alimentos; Congelamento; Embalagem e armazenamento; Comercialização; Investimento.

Professora: Denise Andrade Khoury, Culinária e Proprietária da Empresa Trigueleve.

Livro: 222 págs. Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5546



CURSO COMO MONTAR E OPERAR UMA PEQUENA FÁBRICA DE DOCES E GELEIAS

Prog. Curso: Planejamento e estratégia; Instalações; Edificações; Equipamentos; Instalações hidráulicas e elétricas; Tratamento de efluentes; Higiene e sanitização; Processo de produção; Matéria-prima; Produção de geleias, doces e compotas de frutas; Produção de goiabada cascão, compota e geleia de goiaba; E outros.

Professor: Raimundo Camelo Mororó, Pesquisador da CEPLAC-BA e Docente da Universidade Estadual de Santa Cruz - BA.

Livro: 312 págs. Filmes: 70min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5207



CURSO COMO MONTAR UMA PEQUENA FÁBRICA DE PRODUTOS DE CHOCOLATE

Prog. Curso: O mercado de chocolate no Brasil; Como administrar; Recursos humanos; higienização e limpeza; Instalações e equipamentos; Matérias-primas; Moldando os bombons; Receitas e produções diversas; Avaliação financeira; Marketing, propaganda e vendas.

Professora: Cecília Leci Corrêa, da Chocolateria Escola do Instituto Fri-bourg de Nova Friburgo - RJ.

Livro: 218 págs. Filmes: 53min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5183



CURSO COMO MONTAR UMA PEQUENA FÁBRICA DE PÃO DE QUEIJO

Prog. do Curso: Planejamento e estratégia; Aspectos legais da atividade; Processo de abertura de empresa; As instalações; Matéria-prima; Fabricação do Pão de Queijo; Características do pão de queijo assado; Algumas receitas de sucesso; Higiene e qualidade; Equipamentos; Formulações; Publicidade e marketing.

Professora: Mônica Ribeiro Pirozzi, do Departamento de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa.

Livro: 238 págs. Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5147



CURSO COMO MONTAR UMA PEQUENA FÁBRICA DE PIZZA CONGELADA

Prog. do Curso: Mercado; Planejamento e estratégia; Recursos humanos; Instalação; Equipamentos; Ingredientes para a massa; Processamento da massa; Recheios; Recheio de minipizzas; Embalagem e congelamento; Cálculo de produção; Procedimentos gerais de higiene; Avaliação financeira. Em busca de qualidade; Publicidade e marketing.

Professora: Mônica Ribeiro Pirozzi, do Departamento de Tecnologia de Alimentos da UFV.

Livro: 244 págs. Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5161



CURSO HIGIENIZAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Prog. Curso: Princípios e etapas da higienização; Propriedades e características dos resíduos dos alimentos; Tipos de higienização; Agentes de limpeza e sanitização; Formulação dos detergentes; Avaliação da eficiência da higienização; Instalações; Cuidados com a matéria-prima; Programa de higiene, limpeza e sanitização; Treinamento de pessoal em higiene, limpeza e sanitização; Cuidados com a embalagem; Boas práticas de fabricação em estabelecimentos/ industrializadores; Higiene pessoal e requisitos sanitários.

Professores: Nélio José de Andrade, Doutor e Pesquisador da UFV; e Cláudia Lúcia de Oliveira Pinto, Pesquisadora da EPAMIG.

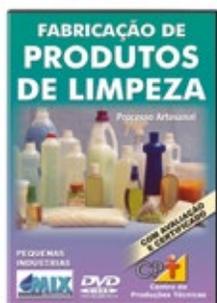
Livro: 340 págs. Filmes: 63 min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5176



OPORTUNIDADE!

Conheça os Cursos CPT no formato online.

www.uov.com.br
(0xx) 31 3899 - 7000



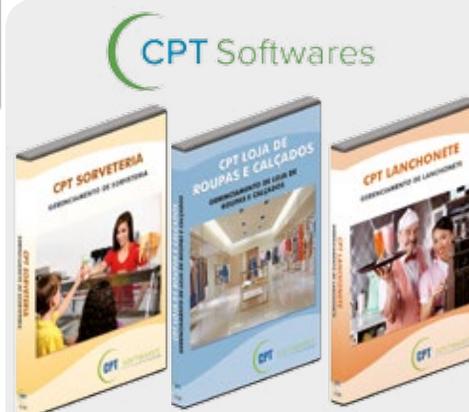
Livro: 197 págs. Filmes: 53min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5433



Livro: 242 págs. Filmes: 82min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5448



Livro: 318 págs. Filmes: 69min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5449



SOLUÇÕES GERENCIAIS PARA PEQUENAS EMPRESAS

Veja nas páginas 62 e 63

(0XX) 31 3899.7600

www.cptsoftwares.com.br



Cursos Como Montar Pequenas Empresas



A decisão de montar um negócio pode mudar sua vida. Estamos prontos para ajudar na sua escolha.



CURSO COMO MONTAR UMA MICROCERVEJARIA E PRODUIR CERVEJA ARTESANAL

Prog. Curso: A cerveja; Estrutura e equipamentos; Matéria-prima; Primeira fase da produção: da mostura ao resfriamento; Fase na adega; Cerveja sem glúten; Envase; Limpeza e sanitização; Estratégias de comercialização e marketing.

Professor: Adonay Anthony Evans, Engenheiro Agrônomo formado pela ESALQ/USP, sócio e idealizador da Dragon Bier que desenvolve equipamentos para cervejarias desde 1988, consultor na área de cerveja há mais de 20 anos.

**Livro: 404 págs. Filmes: 285min
Carga Hor.: 90h Cód.: 5856**



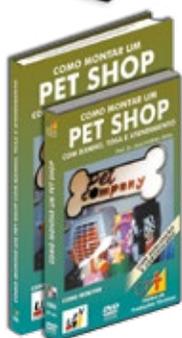
**Livro: 401 págs.
Filmes: 253min
Carga Hor.: 80h
Cód.: 5728**



**Livro: 235 págs.
Filmes: 126min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5691**



**Livro: 303 págs.
Filmes: 241min
Carga Hor.: 90h
Cód.: 5726**



**Livro: 343 págs.
Filmes: 57min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5285**



**Livro: 298 págs.
Filmes: 67min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5264**

CURSO COMO MONTAR E ADMINISTRAR UMA CONFECÇÃO DE ROUPAS

Prog. Curso: Conhecimentos essenciais à montagem de uma confecção: clientes; fornecedores; concorrência; parcerias e terceirizações; moda. **Estrutura de uma confecção:** estrutura física de uma confecção; layout de produção; máquinas e equipamentos. **Gerenciamento das Etapas de Produção:** características marcantes do gestor; administração da empresa. **Gestão da Equipe e Segurança no Trabalho:** recursos humanos; boas práticas de prevenção coletiva e do trabalhador; riscos em uma confecção de roupas; equipamentos de proteção individual para confecções; ações que evitam problemas de saúde do trabalhador de uma confecção. **Marketing:** planejamento de mercado; conquistar o mercado pelo custo ou pela diferenciação; planejamento das vendas; mix de produtos; preço; inovação. **Controle da Produção:** planejamento e controle de produção; custos da confecção; sistemas computadorizados na confecção; estudo dos movimentos; estudo de tempos. **Finanças; Plano de Negócios.**

Professor: Hélio Tadeu Cury Prazeres, Administrador de Empresas, Mestre em Marketing, Sistemas de Informação e Processo Decisório.

**Livro: 431 págs. Filmes: 175min
Carga Hor.: 90h Cód.: 5773**



**Livro: 292 págs. Filmes: 289min
Carga Hor.: 90h Cód.: 5759**



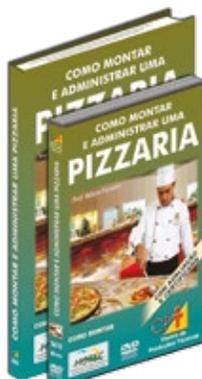
**Livro: 246 págs. Filmes: 155min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5780**

CURSO COMO MONTAR E ADMINISTRAR UMA PIZZARIA

Prog. Curso: 1ª Etapa: conhecendo o empreendimento: importância econômica; mandamentos para o sucesso e pecados capitais; teste de aptidão como empreendedor; tipos de pizzarias; definição do público-alvo; escolha do local; características das instalações; mix de produtos; fornecedores; equipamentos, utensílios e acessórios. 2ª Etapa: como se preparar: aspectos legais; análise financeira. 3ª Etapa: como iniciar: Estratégias importantes, que contribuirão para que as portas da sua pizzaria sejam abertas aos clientes e ao sucesso do seu empreendimento.

Professor: Wilson Ferreira do Grupo Educacional HOTECH. Especialista em Produção de Pizzas.

**Livro: 280 págs. Filmes: 88min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5610**



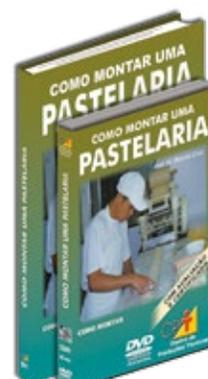
CURSO COMO MONTAR UMA PASTELARIA

Neste curso, você encontrará informações que contribuirão para a montagem correta de uma pastelaria.

Prog. Curso: Características do empreendimento; Mercado e planejamento; Equipamentos e instalações; Aspectos legais; Processo de produção: preparo da massa; montando o pastel; recheios; fritura do pastel. **Outros produtos da pastelaria:** pastel congelado; mini-pastel. **Atendimento; Higienização e limpeza geral:** higiene das instalações; higiene dos equipamentos; higiene dos produtos; higiene dos manipuladores de alimentos. **Pastel tipo Napolitano; Hot pastel; Pastel de feira; Análise financeira.**

Professor: Renato Cruz, Doutor em Tecnologia de Alimentos, da Universidade Federal de Viçosa.

**Livro: 261 págs. Filmes: 65min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5241**





Cursos Como Montar Pequenas Empresas



DESTAQUE ESPECIAL

CURSO COMO MONTAR E ADMINISTRAR UM SALÃO DE BELEZA

Prog. Curso: Mercado: público, fornecedores, ponto, concorrentes e serviços a serem prestados; Estrutura; Layouts e materiais na montagem do salão; Gerenciamento do salão; Marketing; Preços, promoções e inovações; Serviços e parcerias.

Professor: Hélio Tadeu Cury Prazeres, Mestre em Marketing, Sistemas de Informação e Processo Decisório.

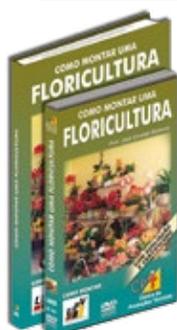
Livro: 412 págs. Filmes: 168min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5696



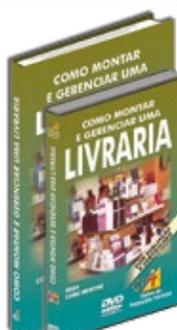
Livro: 397 págs.
Filmes: 67min Carga Hor.: 40h
Cód.: 5202



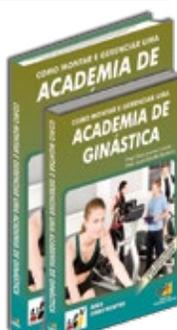
Livro: 357 págs.
Filmes: 60min Carga Hor.: 40h
Cód.: 5240



Livro: 240 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5402



Livro: 232 págs.
Filmes: 71min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5487



Livro: 284págs.
Filmes: 81min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5489



Livro: 283 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5416



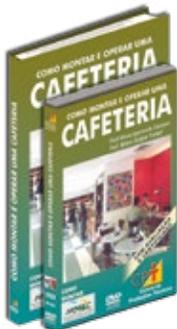
Livro: 260 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5303



Livro: 294 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5172



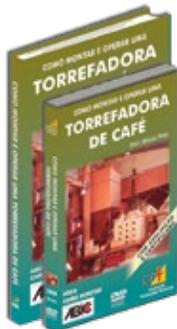
Livro: 263 págs.
Filmes: 52min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5395



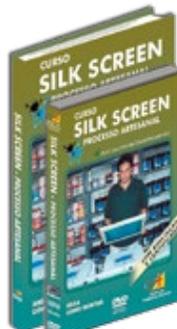
Livro: 230 págs.
Filmes: 54min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5522



Livro: 244 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5508



Livro: 247 págs.
Filmes: 76min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5468



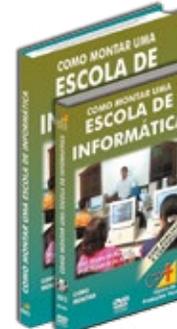
Livro: 246 págs.
Filmes: 63min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5318



Livro: 238 págs.
Filmes: 69min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5411



Livro: 49 págs.
Filmes: 67min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5230



Livro: 156 págs.
Filmes: 65min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5573



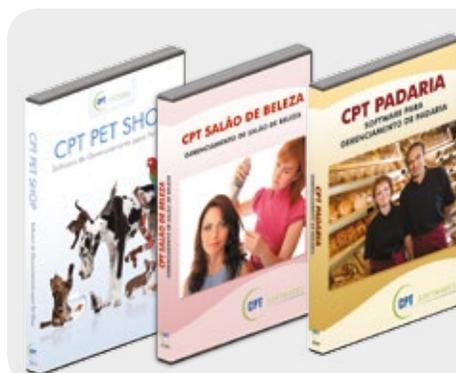
Livro: 248 págs.
Filmes: 75min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5504



Livro: 254 págs.
Filmes: 65min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5360



Livro: 136 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5523



Gerencie sua empresa, de forma eficiente, com os softwares do CPT Softwares

2214 - CPT Pet Shop

2165 - CPT Salão de Beleza

2204 - CPT Padaria

Veja nas páginas 62 e 63
(0XX) 31 3899.7600
www.cptsoftwares.com.br



Cursos na Área Indústria Caseira



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)



Livro: 228 págs.
Filmes: 60min
Cód.: 5262
Carga Hor.: 40h

Livro: 256 págs.
Filmes: 64min
Cód.: 5265
Carga Hor.: 40h



Livro: 264 págs.
Filmes: 62min
Cód.: 5225
Carga Hor.: 40h

Livro: 251 págs.
Filmes: 60min
Cód.: 5238
Carga Hor.: 40h



Livro: 259 págs.
Filmes: 54min
Cód.: 5216
Carga Hor.: 40h

Livro: 266 págs.
Filmes: 66min
Cód.: 5274
Carga Hor.: 40h



Livro: 222 págs.
Filmes: 58min
Cód.: 5237
Carga Hor.: 40h

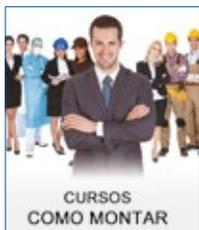
Livro: 279 págs.
Filmes: 58min
Cód.: 5251
Carga Hor.: 40h



Livro: 229 págs.
Filmes: 46min
Cód.: 5261
Carga Hor.: 40h

Livro: 244 págs.
Filmes: 63min
Cód.: 5484
Carga Hor.: 40h

Cursos elaborados em parceria da EMATER-MG com o CPT, apresentando tecnologias que garantam um padrão de qualidade e aumentem a competitividade dos produtos fabricados em pequena escala e de forma artesanal. A coordenação técnica é da Prof.^a Maria da Graça Lima Bragança, Coordenadora do Projeto Bem-Estar Social da EMATER-MG.



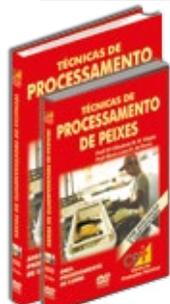
Veja os Programas dos Cursos: www.cpt.com.br na área Como Montar - Indústria Caseira

Cursos na Área Indústria da Carne

A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

CERTIFICAÇÃO

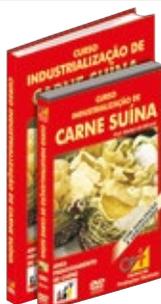
- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância**.



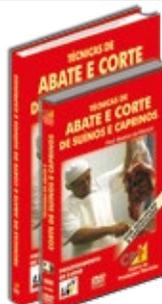
Livro: 256 págs.
Filmes: 78min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5322



Livro: 247 págs.
Filmes: 58min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5279



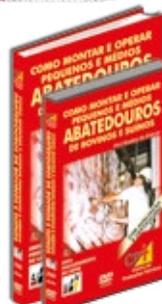
Livro: 256 págs.
Filmes: 59min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5086



Livro: 319 págs.
Filmes: 72min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5083



Livro: 288 págs.
Filmes: 64min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5252



Livro: 204 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5165



Livro: 203 págs.
Filmes: 93min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5678



Livro: 208 págs.
Filmes: 53min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5085



CURSO PRODUÇÃO DE DEFUMADOS

Prog. Curso: A defumação; Higiene; Aditivos alimentares na indústria de carne; Instalações; Princípios da defumação; Preparo do bacon, da costelinha e do lombo de porco; Preparando a picanha e a copa; Preparando o pastrame, o presunto tenro e o apresuntado; Preparando a carne de cabrito; Preparando os frangos; Preparando os peixes; Preparando os embutidos; Amarração e ensacamento; O defumador; Algumas receitas com produtos defumados.

Professor: Newton de Alencar, o maior Especialista do país na área de Processamento de Carnes.

Livro: 284 págs. Filmes: 80 min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5084



Conheça Também outros cursos nas páginas 47 e 48

Cursos Para Capacitar Profissionais de Refrigeração



CURSOS REFRIGERAÇÃO

Certificação pela UOV - Universidade Online de Viçosa

CURSO CONDICIONADORES DE AR DE JANELA E SPLIT INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO

Prog. Curso: Condicionadores de ar de janela: sistema frigorígeno, sistema de circulação de ar, sistema elétrico, instalação; Condicionadores de Ar Split: unidade de condensação, evaporador, tubulação, circuito elétrico, instalação e funcionamento; Manutenção: sistema elétrico (testes de cada componente); Sistema frigorígeno (limpeza, teste de vazamento, recolhimento de fluido, desentupimento, realização de vácuo, recarga).

Professor: José Arnaldo Duarte, Doutor em Engenharia Mecânica e Especialista em Refrigeração.

Livro: 258 págs. Filmes: 109min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5654

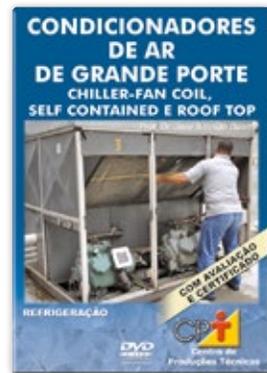


CURSO CONDICIONADORES DE AR DE GRANDE PORTE CHILLER-FAN COIL, SELF CONTAINED E ROOF TOP

Prog. Curso: Sistemas; Operação e desempenho: conforto térmico, carga térmica, operação e desempenho dos condicionadores; Manutenção: testes elétricos (massa, tensão e corrente elétrica); sistema frigorígeno (entupimentos, recarga de fluidos, testes de eficiência e outros cuidados).

Professor: José Arnaldo Duarte, Doutor em Engenharia Mecânica e Especialista em Refrigeração.

Livro: 200 págs. Filmes: 86min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5657



CURSO GELADEIRA E FREEZER RESIDENCIAIS INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Prog. Curso: Equipamentos: componentes, parte elétrica, pressões, ferramentas e instrumentos; Manutenção elétrica: testes de tensão e corrente, compressor, protetores, relés e termostatos, instalação de capacitor de partida; Manutenção do sistema frigorígeno: instalação, vedação de porta, fixação de componentes, limpeza e outros problemas; Operações com o refrigerante: recolhimento de fluido, teste de entupimento, recarga e retrofit.

Professor: José Arnaldo Duarte, Doutor em Engenharia Mecânica e Especialista em Refrigeração.

Livro: 191 págs. Filmes: 106min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5625



CURSO BÁSICO DE REFRIGERAÇÃO

Prog. Curso: Conceitos e aplicações da refrigeração; Sistemas de produção de frio: refrigeração mecânica, por absorção e termomagnética; Estudo dos elementos: fluido refrigerante, compressores, condensadores, dispositivos de expansão, dispositivos de controle e segurança, tubulações e bombas; Conhecimento de eletricidade, instrumentos e ferramentas; Preparo de tubulações; Postura profissional.

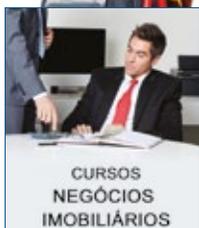
Professor: José Arnaldo Duarte, Doutor em Engenharia Mecânica e Especialista em Refrigeração.

Livro: 212 págs. Filmes: 116min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5624



Veja os Programas dos Cursos: www.cpt.com.br na área Refrigeração

Cursos Para Capacitar Profissionais da Área Imobiliária



CURSOS NEGÓCIOS IMOBILIÁRIOS

CURSO COMO MONTAR E ADMINISTRAR UMA IMOBILIÁRIA

Prog. Curso: Planejamento da imobiliária: atividades e serviços, locação, corretagem e administração de imóveis, publicidade e propaganda, fatores para o sucesso; Montagem: localização, legislação, marketing, investimentos, custos e marca; Implantação: etapas, organização, contratação e capacitação de funcionários, processos para captação de clientes, locação, corretagem e administração de imóveis; Administração: controle administrativo e financeiro, cumprimento de acordos, resultados e metas, fidelização e inovação.

Professor: Fernando de Magalhães Júnior, Advogado e Consultor Imobiliário.

Livro: 235 págs. Filmes: 126min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5691



CURSO CAPACITAÇÃO DE CORRETOR DE IMÓVEIS

Prog. Curso: Habilitação e comportamento: Características, Providências legais, Ética, Direitos e deveres; Conhecimentos: Captação de imóveis, Avaliação, Técnicas de vendas, Marketing, Documentação, Noções de projetos arquitetônicos e construções; Desempenho: Análise de mercado, Atendimento aos desejos dos clientes, Ofertas e oportunidades; Corretagem e a informação: Informática e rede imobiliária.

Professor: Fernando de Magalhães Júnior, Advogado e Consultor Imobiliário.

Livro: 231 pág. Filmes: 149 min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5690



DESTAQUE

CURSO PLANEJAMENTO PATRIMONIAL SUCESSÓRIO POR MEIO DE HOLDING

O objetivo deste curso é apresentar um conteúdo abrangente para que haja uma perfeita compreensão da metodologia a ser utilizada na elaboração de um PPS.

Prog. Curso: Necessidade do PPS; Reorganização societária para o PPS; Quando elaborar e implantar um PPS; Etapas do PPS; Sucessão familiar; Economia tributária.

Professor: Eduardo Afonso Coelho Rezende, Contador, Administrador de Empresas e Especialista em Elaboração e Implantação de Planejamento Patrimonial Sucessório.

Livro: 288 págs. Filmes: 167min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5716



Veja os programas dos cursos e preços no site: www.cpt.com.br na área Negócios Imobiliários ou pelo tel: (0xx) 31 3899-7000



Cursos Para Capacitar Profissionais do Salão de Beleza



A PARTIR DE 9 OU MAIS CURSOS NA ÁREA: 10% DE DESCONTO, EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

DESTAQUE ESPECIAL

CURSO COMO MONTAR E ADMINISTRAR UM SALÃO DE BELEZA

Prog. Curso: Mercado: público, fornecedores, ponto, concorrentes e serviços a serem prestados; Estrutura; Layouts e materiais na montagem do salão; Gerenciamento do salão; Marketing; Preços, promoções e inovações; Serviços e parcerias.

Professor: Hêlvio Tadeu Cury Prazeres, Mestre em Marketing, Sistemas de Informação e Processo Decisório.

Livro: 412 págs. Filmes: 168min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5696



CURSO COMO FAZER PENTEADOS

Para aperfeiçoar a atuação profissional do cabeleireiro, o Centro de Produções Técnicas - CPT elaborou este curso "Como Fazer Penteados". Aprendendo estas técnicas, o profissional cabeleireiro estará em condições de transformar seu salão de beleza em um sucesso.

Prog. Curso: Visagismo, o penteado certo para o rosto certo; Equipamentos e materiais para penteados e sua utilização; Preparação do cabelo para o penteado; Técnicas: rabo de cavalo, topetes, cachos, tranças, ondas, coques, efeito amassado; Penteados para crianças, adolescentes, mulheres e para noivas.

Professora: Mitsue Mary Ávila Watanabe, Bacharela em Química e Especialista em Cosmetologia.

Livro: 449 págs. Filmes: 215min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5688



CERTIFICAÇÃO

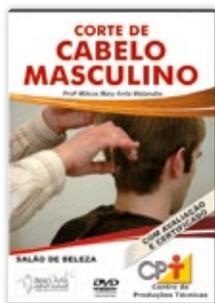
- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância**.
- Cursos elaborados em parceria com a Escola Bela Arte.



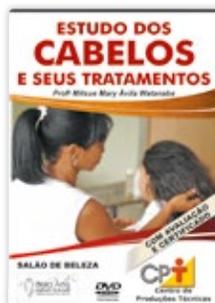
OPORTUNIDADE!

Conheça os Cursos CPT no formato online.

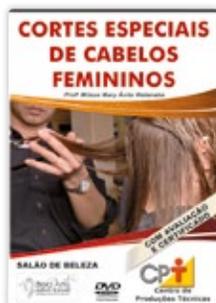
www.uov.com.br
(0xx) 31 3899 - 7000



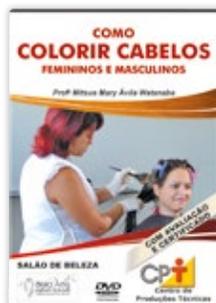
Livro: 221 págs.
Filmes: 97min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5667



Livro: 218 págs.
Filmes: 105min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5628



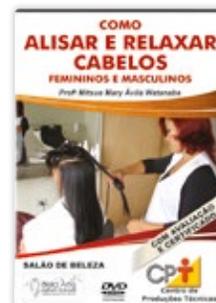
Livro: 182 págs.
Filmes: 92min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5664



Livro: 178 págs.
Filmes: 128min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5635



Livro: 319 págs.
Filmes: 157min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5676



Livro: 190 págs.
Filmes: 119min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5629

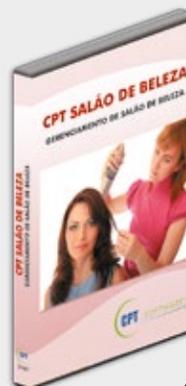


CURSO CORTE DE CABELO FEMININO

Prog. Curso: Os cabelos na história da humanidade: corte da moda ao longo dos tempos; Visagismo: o que é visagismo, reconhecimento dos padrões do rosto, partes do rosto, reconhecendo o formato do pescoço e corpo, o cabelo certo para a pessoa certa; Técnicas dos cortes: ferramentas de trabalho, tipos de corte, cuidados básicos no salão; Manutenção do corte: como manter o mesmo corte curto, como deixar os cabelos crescerem; Como consertar erros no corte.

Professora: Mitsue Mary Ávila Watanabe, Bacharela em Química e Especialista em Cosmetologia.

Livro: 198 págs. Filmes: 96min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5646



SOFTWARE DE GERENCIAMENTO DE SALÃO DE BELEZA

Este software, simples e dinâmico, irá auxiliá-lo no dia a dia do gerenciamento de seu salão.

Possui o melhor da tecnologia da informação para esta área, além de um design moderno e avançado.

(0XX) 31 3899 - 7600

www.cptsoftwares.com.br



CURSOS
ESTÉTICA E BELEZA

Cursos Para Capacitar Esteticistas



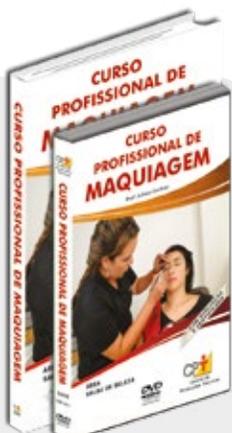
CURSO BRINDE

Na aquisição de cada um destes 2 cursos, você recebe **GRÁTIS** o curso **Design de Sobrancelhas e Coloração com Henna**, do **Prof. Romário Rocha**, Especialista em Sobrancelhas.

Duração: 60 minutos



Livro: 276 págs.
Filmes: 162min
Carga Hor.: 60h **Cód.:** 5680



Livro: 331 págs.
Filmes: 238min
Carga Hor.: 60h **Cód.:** 5694

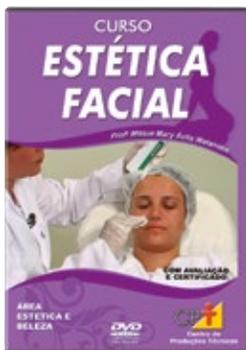
CURSO DRENAGEM LINFÁTICA MANUAL

Neste curso, você aprenderá a exercer, com propriedade, esta profissão tão aclamada atualmente.

Prog. Curso: Sistema cardiovascular; Sistema linfático; O profissional massoterapeuta; Indicações e contraindicações; Aplicação da drenagem linfática manual; Tratamento de celulite; Tratamento pré e pós-cirúrgico.

Professora: Marlene Lourdes de Almeida, Especialista em Massoterapia.

Livro: 262 págs. **Filmes:** 214min
Carga Hor.: 60h **Cód.:** 5708



Livro: 294 págs. **Filmes:** 238min
Carga Hor.: 60h **Cód.:** 5709



Livro: 204 págs. **Filmes:** 241min
Carga Hor.: 60h **Cód.:** 5703



Livro: 128 págs. **Filmes:** 175min
Carga Hor.: 60h **Cód.:** 5718

CURSO MASSAGEM MODELADORA E BAMBUTERAPIA

Prog. Curso: A profissão de massoterapeuta; toque profissional; definição de massagem terapêutica; definição de massagem terapêutica; credenciamento e licenciamento. **Procedimentos de avaliação:** Anamnese; Perimetria; Avaliação visual; Feedback; Indicações; Contraindicações. **Massagem modeladora:** Preparo do massoterapeuta; Sequência de manobras; Aplicações de força compressiva; Efeitos fisiológicos da massagem; Patologias. **Bambuterapia:** Origem; Conduta terapêutica; Preparação e higienização do bambu; Sequência prática da bambuterapia.

Professor: Marcelo Quaranta de Vasconcelos Pena, Fisioterapeuta, experiente Massoterapeuta e professor há mais de 10 anos.



Veja os Programas dos Cursos: www.cpt.com.br na área Estética e Beleza

Cursos Para Capacitar Massagistas



Livro: 146 págs.
Filmes: 107min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5755



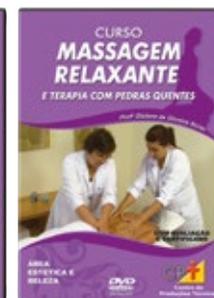
Livro: 100 págs.
Filmes: 145min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5756



Livro: 262 págs.
Filmes: 214min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5708



Livro: 128 págs.
Filmes: 175min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5718



Livro: 204 págs.
Filmes: 241min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5703

CURSO MASSAGEM SHIATSU

Prog. Curso: Conceitos iniciais do Shiatsu; A energia no Shiatsu; Os cinco fatores emocionais; Indicações e contraindicações; Exercícios terapêuticos para o massoterapeuta; Sequência prática do Shiatsu; Shiatsu Tradicional no chão; Quick Shiatsu ou Shiatsu na cadeira; Auto Shiatsu.

Professor: Marcelo Quaranta de Vasconcelos Pena, Fisioterapeuta e Massoterapeuta.

Livro: 300 págs. **Filmes:** 223min
Carga Hor.: 60h **Cód.:** 5735



Veja os programas dos cursos e preços no site: www.cpt.com.br na área Massoterapia ou pelo tel: **(0xx) 31 3899-7000**



Cursos na Área Fabricação de Cosméticos



Livro: 242 págs.
Filmes: 82min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5448



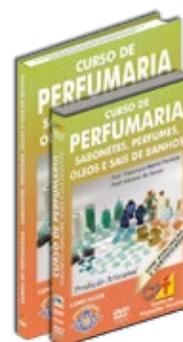
Livro: 318 págs.
Filmes: 69min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5449



Livro: 234 págs.
Filmes: 62min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5693



Livro: 255 págs.
Filmes: 66min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5198



Livro: 242 págs.
Filmes: 53min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5309

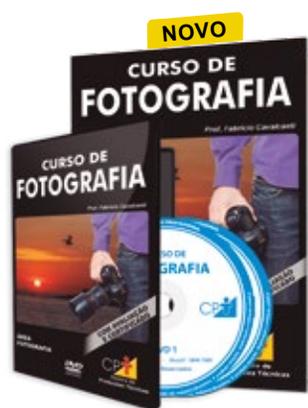


Cursos na Área Fotografia



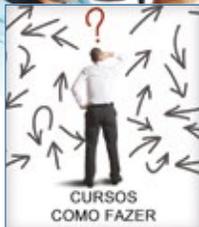
CURSO ESTÚDIO FOTográfico

Livro: 322 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5526



CURSO DE FOTOGRAFIA

Livro: 334 págs.
Filmes: 292min
Carga Hor.: 90h
Cód.: 5850



Cursos na Área Como Fazer

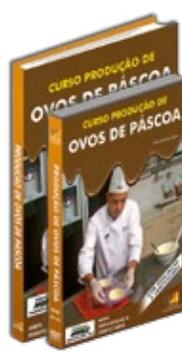
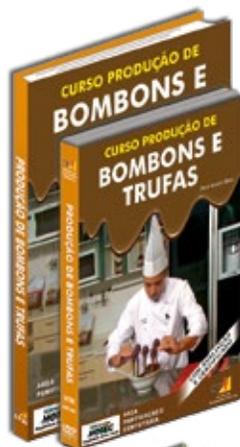
CURSO PRODUÇÃO DE BOMBONS E TRUFAS

O objetivo deste curso visa ao aprimoramento de seus conhecimentos técnicos, visando a uma melhor qualificação profissional voltada para a produção de bombons e trufas de chocolate.

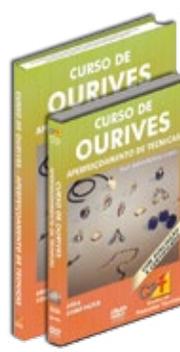
Prog. Curso: Infraestrutura; Derretimento e tempera do chocolate; Elaboração de trufas e bombons; Armazenamento e embalagem.

Professor: Anísio Antônio da Silva, Chef e Especialista em chocolate.

Livro: 230 págs. Filmes: 246min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5730



Livro: 174 págs.
Filmes: 145min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5740



Livro: 241 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5326



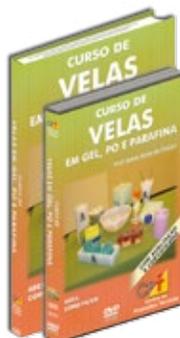
Livro: 316 págs.
Filmes: 62min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5305



Livro: 277 págs.
Filmes: 64min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5288



Livro: 216 págs.
Filmes: 58min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5287



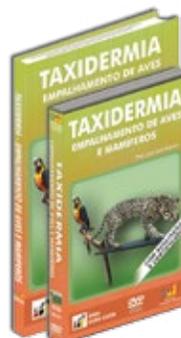
Livro: 168 págs.
Filmes: 58min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5355



Livro: 205 págs.
Filmes: 67min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5330



Livro: 230 págs.
Filmes: 46min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5400



Livro: 237 págs.
Filmes: 62min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5325



Livro: 84 págs.
Filmes: 53min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5367



Livro: 173 págs.
Filmes: 54min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5351



Cursos na Área Pinturas Especiais



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

CURSO PINTURA DECORATIVA EM PAREDES

Neste curso, você aprenderá o passo a passo das mais sofisticadas técnicas de texturização em paredes, pinturas de efeito e envelhecimento, usando materiais simples e acessíveis.

Prog. Curso: Material e condições de trabalho; Preparação da superfície; Stuccos; Texturas; Pinturas especiais; Pinturas complementares; Informações importantes.

Professora: Margaret Pires, Artista Plástica e Artesã.

Livro: 254 págs. Filmes: 76min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5518



CURSO PINTURAS DECORATIVAS EM MADEIRA

Com algumas tintas e pincéis, você poderá fazer uma verdadeira transformação em sua casa, renovar seu local de trabalho, restaurar móveis antigos, ou ainda, iniciar uma excelente atividade profissional, com pouco investimento.

Prog. Curso: Ambiente de trabalho; Preparação da superfície; Teoria das cores; Pátinas; Outras técnicas; Limpeza e conservação do material.

Professora: Margaret Pires, Artista Plástica e Artesã.

Livro: 202 págs. Filmes: 62min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5461



CURSO PINTURAS DECORATIVAS EM MADEIRA II POLICROMIAS BARROCAS

Neste curso, apresentamos as principais técnicas de policromia e pátina Barroca, para a aplicação em madeira, dando requinte a móveis e a objetos.

Prog. Curso: Ambiente e material de trabalho; Preparação da superfície; Policromias; Técnicas de envelhecimento; Pátinas; Técnicas complementares; Limpeza e conservação do material.

Professora: Margaret Pires, Artista Plástica e Artesã.

Livro: 205 págs. Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5462



Livro: 202 págs.
Filmes: 85min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5501



Livro: 235 págs.
Filmes: 63min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5517



Livro: 86 págs.
Filmes: 70min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5338



Livro: 41 págs.
Filmes: 73min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5356



Livro: 233 págs.
Filmes: 53min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 53004



Livro: 187 págs.
Filmes: 66min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5490

Veja os Programas dos Cursos: www.cpt.com.br na área Como Fazer - Pinturas Especiais

Cursos na Área Arte e Artesanato



CURSO COMO CONFECCIONAR FANTOCHES DE ESPUMA

Prog. Curso: Breve história dos fantoches; Material necessário; Moldes; Tingimento da espuma; Tintura do cabelo; Riscar e cortar; Colagem das peças; Montagem dos fantoches; Montagem do sapo; Confeção dos bonecos; Teatro de fantoches; Fantoches de dedo.

Professora: Artesã, Psicóloga e Professora Fabiana Crosara, de grande experiência no assunto.

Livro: 166 págs. Filmes: 67min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5377



Livro: 235 págs.
Filmes: 71min Carga Hor.: 40h
Cód.: 5379



Livro: 202 págs.
Filmes: 74min Carga Hor.: 40h
Cód.: 5239



Livro: 122 págs.
Filmes: 63min Carga Hor.: 40h
Cód.: 5407



Livro: 80 págs.
Filmes: 63min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5346



Livro: 181 págs.
Filmes: 67min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5376



Livro: 186 págs.
Filmes: 59min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5342



Livro: 253 págs.
Filmes: 64min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5399



Livro: 174 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5549



Livro: 252 págs.
Filmes: 63min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5424

Veja os preços no site: www.cpt.com.br na área Como Fazer - Arte e Artesanato
ou pelo tel: (0xx) 31 3899-7000



Cursos Para Capacitar Profissionais da Costura



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)



CURSO COMO MONTAR E ADMINISTRAR UMA CONFEÇÃO DE ROUPAS

A indústria da confecção é uma das mais importantes para a economia nacional. É um dos maiores segmentos a gerar empregos na indústria de transformação.

Só o conhecimento específico e detalhado possibilita aos empreendedores competir e ter sucesso neste mercado promissor, mas muito concorrido e exigente.

Prog. Curso: Conhecimentos essenciais à montagem de uma confecção: clientes; fornecedores; concorrência; parcerias; moda. **Estrutura de uma confecção:** localização; layout; máquinas; equipamentos. **Gerenciamento das Etapas de Produção:** estoque; produção; automação; distribuição. **Gestão da Equipe e Segurança no Trabalho:** treinamento; práticas de prevenção; riscos. **Marketing:** mercado; mix de produtos; vendas; preço; inovação. **Controle da Produção:** planejamento; custos; automação; tempo. **Finanças:** resultados; fluxo de caixa; preços; desempenho. **Plano de Negócios:** Plano; investimento; retorno financeiro.

Professor: Hélvio Tadeu Cury Prazeres, Administrador de Empresas, Mestre em Marketing, Sistemas de Informação e Processo Decisório.

Livro: 431 págs. Filmes: 175min
Carga Hor.: 90h Cód.: 5773



CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância**.



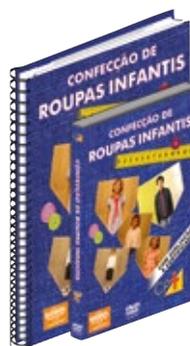
Livro: 354 págs.
Filmes: 75min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5506



Livro: 194 págs.
Filmes: 111min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5656



Livro: 188 págs.
Filmes: 136min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5673



Livro: 168 págs.
Filmes: 175min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5695



Livro: 150 págs.
Filmes: 134min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5705



Livro: 212 págs.
Filmes: 111min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5634

NOVO



CURSO CONFEÇÃO DE MODA PRAIA

Este curso a distância traz informações importantes para você que pretende atuar neste mercado seja como autônomo, dono do seu próprio negócio, ou integrante de equipes de criação e produção em confecções de moda praia.

Prog. Curso: Conhecimentos essenciais; Matrizes e moldes; Confeção de calcinhas; Confeção de sutiãs; Confeção de maiôs; Confeção de saídas de praia; Confeção de sungas.

Professora: Adenice Castro, A professora Adenice é uma qualificada designer de moda. Apaixonada, desde criança, pela arte da costura, especializou-se em moda praia, lingerie e roupas de dormir.

Livro: 244 págs. Filmes: 267min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5851



Livro: 192 págs.
Filmes: 124min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5642



Livro: 178 págs.
Filmes: 104min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5661



Livro: 154 págs.
Filmes: 154min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5670

Cursos para Capacitar Profissionais de Consultórios Odontológicos



CURSOS CONSULTÓRIOS ODONTOLÓGICOS

A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)



CURSO CAPACITAÇÃO DE AUXILIAR DE CONSULTÓRIO DENTÁRIO ACD OU ASB

Prog. Curso: O profissional ACD; O consultório odontológico; O trabalho do ACD no consultório odontológico; Biossegurança e emergências médicas.

Professora: Carolina Wolff Schwambach Gomide, Odontóloga, Especialista em Implantodontia e Odontogeriatría.

Livro: 209 págs. Filme: 354min
Carga Hor.: 120h Cód.: 5719

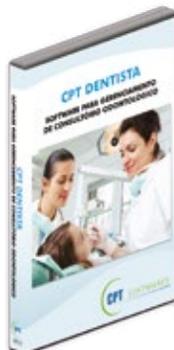


CURSO COMO MONTAR E ADMINISTRAR UM CONSULTÓRIO ODONTOLÓGICO

Prog. Curso: Aspectos mercadológicos (público-alvo, concorrência); O consultório odontológico (contratação do ACD); Documentação e aspectos financeiros; Montagem do consultório (estratégias de marketing); Estratégias administrativas (administração do tempo, gerenciamento financeiro e gestão administrativa).

Professora: Carolina Wolff Schwambach Gomide, Odontóloga, Especialista em Implantodontia e Odontogeriatría.

Livro: 305 págs. Filmes: 241min
Carga Hor.: 90h Cód.: 5726



SOFTWARE CPT DENTISTA

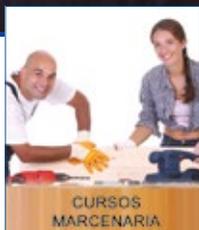
Principais vantagens: Organização e controle dos atendimentos, informatização do consultório, padronização dos procedimentos administrativos e segurança nas informações financeiras. A atualização é gratuita durante 1 ano. Suporte por e-mail ou telefone. Licença de uso com direito até 2 chaves de instalação para casos de formatação ou rede interna de computadores.

Algumas funcionalidades: Gestão de dados; Gestão clínica; Gestão financeira; Relatórios; Agenda.

(0XX) 31 3899 - 7600
www.cptsoftwares.com.br

Veja os Programas dos Cursos: www.cpt.com.br na área consultórios odontológicos

Cursos Para Capacitar Marceneiros



CURSOS MARCENARIA

A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância**.
- Tecnologia do Ateliê da Madeira e outras instituições renomadas.



CURSO FABRICAÇÃO DE MÓVEIS EM SÉRIE

Prog. Curso: Conceitos Básicos; Produção moveleira no Brasil; Evolução do mercado; Instalações; Equipamentos; Linha de produção; e outros.

Professor: Omar Massardi, Proprietário da Indústria de Móveis Tradição em Ubá-MG.

Livro: 249 págs. Filme: 85min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5630



CURSO COMO MONTAR E OPERAR UMA PEQUENA FÁBRICA DE MÓVEIS

Prog. Curso: Marcenaria; Instalações e equipamentos; Matéria-prima; Técnicas básicas de fabricação de móveis; Gerenciamento; Fabricação de uma cadeira; Fabricação de uma mesa.

Professor: José Reinaldo Moreira da Silva, Doutor em Usinagem de Madeira.

Livro: 202 págs. Filme: 100min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5616



CURSO PROJETOS E FABRICAÇÃO DE MÓVEIS

Prog. Curso: Importância do tema; "Design" e estilo; Interpretação de desenho técnico; Projetos de móveis; Interpretação de projetos; e outros.

Professores: Participação especial do Arquiteto e Designer de móveis, Marcel Chiste Bailoni, e do Marceneiro Osvaldo Gomes.

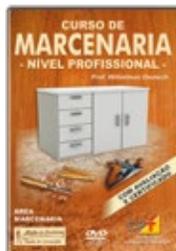
Livro: 218 págs. Filme: 103min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5612



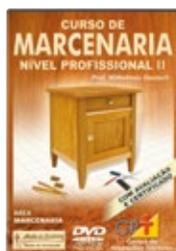
Livro: 188 págs.
Filmes: 105min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5586



Livro: 154 págs.
Filmes: 81min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5594



Livro: 162 págs.
Filmes: 76min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5598



Livro: 190 págs.
Filmes: 99min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5615



Livro: 202 págs.
Filmes: 62min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5461

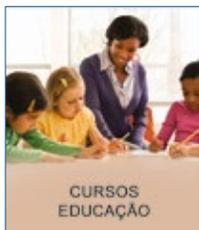


Livro: 205 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5462



Livro: 354 págs.
Filmes: 75min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5506

Veja os programas dos cursos e preços no site: www.cpt.com.br na área Marcenaria ou pelo tel: (0xx) 31 3899-7000



Cursos para Capacitar Professores em Metodologia de Ensino



A PARTIR DE 9 OU MAIS CURSOS NA ÁREA: 10% DE DESCONTO, EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)



CURSO METODOLOGIA DE PROJETOS MAIOR EFICIÊNCIA NO ENSINO

Prog. Curso: O que é pedagogia de projetos; Mudanças na concepção de ensino e aprendizagem; Bases pedagógicas do trabalho com projetos; As origens da Pedagogia de Projetos; Transversalidade e interdisciplinaridade; Currículo; Curiosidade e criatividade; Pressuposto da autoria; Pressuposto da ideia; Valorizar a capacidade de pensar do aluno; O papel do professor; Planejamento e organização de um projeto; Concepção; Desenvolvimento dos projetos; Escolha do tema/problematização; Projetos x atividades rotineiras; Quando usar e quando não usar; Problemas mais comuns na implementação; Aspectos práticos da aplicação da metodologia de projetos; O trabalho com projetos em diferentes etapas do ensino; O trabalho com projetos na Educação Infantil; O trabalho com projetos no Ensino Fundamental 1; O trabalho com projetos no Ensino Fundamental II; O trabalho com projetos no Ensino Médio.

Professora: Elaine Battestin, Licenciada em Letras, Pós-graduada em Educação, Instrutora de cursos de educação continuada para professores e Escritora de livros infantis.

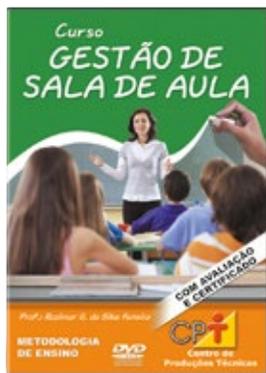
Livro: 245 págs. Filmes: 156min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5769

A metodologia de ensino define a eficiência do aprendizado

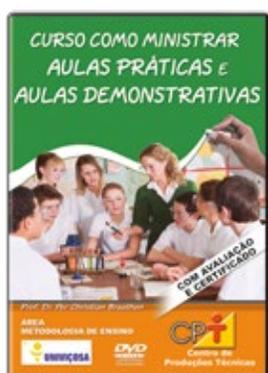


CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância**.
- Cursos Fundamentados no Referencial Curricular Nacional.



Livro: 377 págs. Filmes: 135min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5672



Livro: 153 págs. Filmes: 177min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5725

CURSO EDUCAÇÃO INCLUSIVA E EDUCAÇÃO ESPECIAL

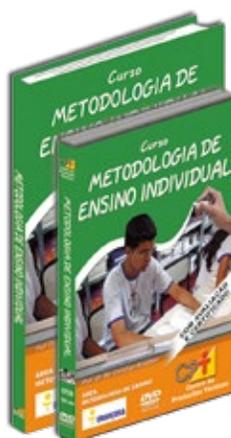
Programa do Curso: A Educação Inclusiva; O Atendimento Educacional Especializado - AEE; Flexibilização curricular e adaptação da abordagem; Condução das aulas e avaliação; A família; A adoção da educação inclusiva (Educação especial e Educação inclusiva: dificuldades e soluções); Tipos de deficiências e suas características; Infraestrutura e acessibilidade.

Professoras: Rita de Cássia Arruda, Especialista em Educação Especial e Inclusiva; Emiliane Rezende, Coordenadora Pedagógica do Colégio Anglo de Viçosa - MG; e Rita de Cassia Finamore, Mestre em Educação Especial e Coordenadora de Área da APAE de Viçosa - MG.

Livro: 178 págs. Filmes: 280min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5738



Livro: 190 págs.
Filmes: 165min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5697



Livro: 176 págs.
Filmes: 135min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5720



Livro: 181 págs.
Filmes: 153min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5714



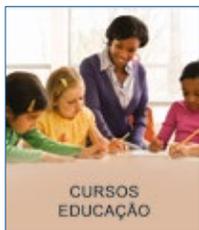
Livro: 188 págs.
Filmes: 150min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5686



Livro: 169 págs.
Filmes: 158min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5729



Livro: 222 págs.
Filmes: 182min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5745



Cursos para Capacitar Professores em Metodologia de Ensino



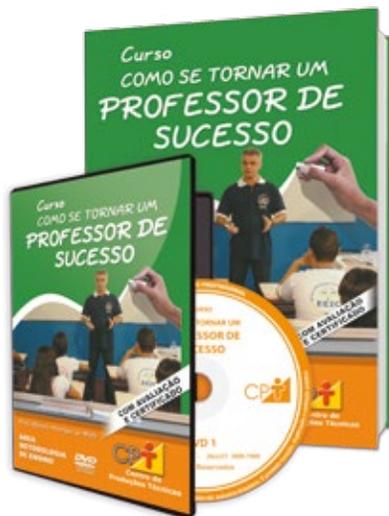
A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

CURSO COMO SE TORNAR UM PROFESSOR DE SUCESSO

Prog. Curso: O processo de ensino aprendizagem; A carreira do professor; O professor de sucesso; Marketing pessoal; Preparação do professor de sucesso; Recursos e logística; Potencializando o aprendizado; Seus pecados e virtudes de um professor.

Profesor: Marcelo Henrique de Mello, Especialista em Didática e Formação de Professores.

Livro: 345 págs. Filmes: 122min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5689

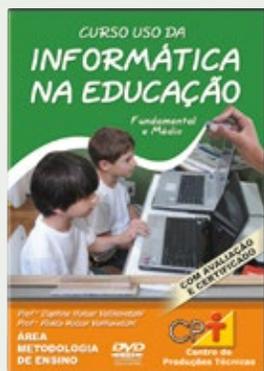


CURSO AVALIAÇÃO DO ALUNO NO PROCESSO EDUCACIONAL

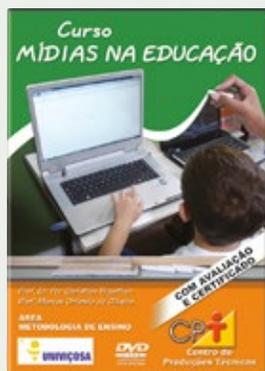
Prog. Curso: O conceito de avaliação; Princípios e tipos de avaliação; Como encarar o erro no processo de avaliação; Ferramentas de avaliação: como elaborar, aplicar e avaliar corretamente; Avaliação no ensino fundamental Avaliação no ensino médio.

Profesora: Rozimar Gomes da Silva Ferreira, que é formada em Letras, Mestra em Língua Portuguesa, especialista em supervisão escolar

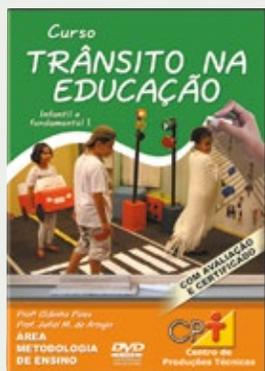
Livro: 404 págs. Filmes: 172min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5687



Livro: 246 págs.
Filmes: 285min Carga Hor.: 40h
Cód.: 5682



Livro: 186 págs.
Filmes: 146min Carga Hor.: 60h
Cód.: 5707



Livro: 189 págs.
Filmes: 157min Carga Hor.: 40h
Cód.: 5674



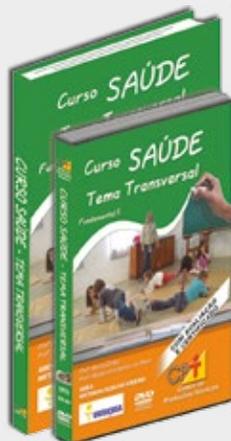
OPORTUNIDADE!

Faça os cursos desta área no formato online.

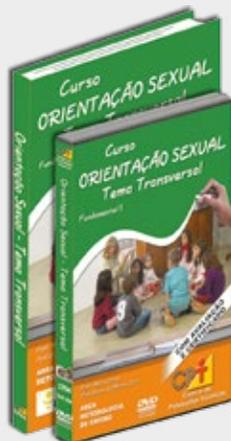
www.uov.com.br
(0xx) 31 3899 - 7000



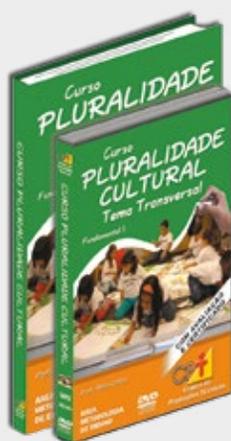
TEMAS TRANSVERSAIS



Livro: 192 págs.
Filmes: 256min Carga Hor.: 60h
Cód.: 5711



Livro: 210 págs.
Filmes: 256min Carga Hor.: 60h
Cód.: 5704



Livro: 216 págs.
Filmes: 255min Carga Hor.: 60h
Cód.: 5692

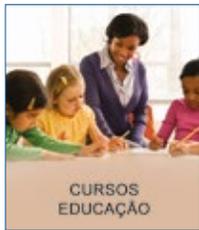


Livro: 232 págs.
Filmes: 350min Carga Hor.: 60h
Cód.: 5685



Livro: 216 págs.
Filmes: 269min Carga Hor.: 60h
Cód.: 5702

Veja os programas dos cursos e preços no site: www.cpt.com.br na área Metodologia de Ensino ou pelo tel: (0xx) 31 3899-7000



Cursos para Capacitar Profissionais em Educação Infantil



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)



CURSO EDUCAÇÃO INFANTIL MUSICALIZAÇÃO INFANTIL

Prog. Curso: Preparação do professor; Ações da criança; Atividades rítmicas usando o corpo; Atividades rítmicas com instrumentos; Canções de roda; Jogo teatral e histórias cantadas; Atividades lúdicas; Iniciação musical; Temas musicais; Atividades na escola.

Professores: Cássio Alexandre Fernandes (Thyaga), Músico e Educador; e Maurícia Schiline, Pedagoga e especialista em Educação Infantil.

Livro: 144 págs. Filmes: 70min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5557



Livro: 162 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5422



Livro: 148 págs.
Filmes: 81min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5571

CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED** - Associação Brasileira de Educação a Distância.
- Cursos Fundamentados no Referencial Curricular Nacional.



Livro: 191 págs.
Filmes: 69min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5553



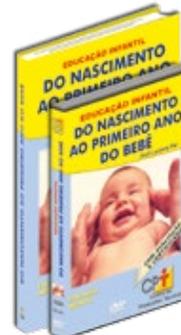
Livro: 245 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5349



Livro: 230 págs.
Filmes: 62min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5465



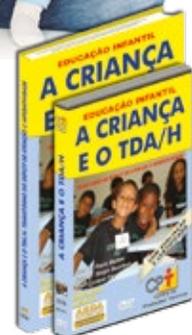
Livro: 284 págs.
Filmes: 89min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5597



Livro: 472 págs.
Filmes: 62min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5334



Livro: 362 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5333



Livro: 175 págs.
Filmes: 80min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5556



Livro: 188 págs.
Filmes: 63min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5398



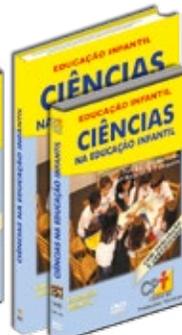
Livro: 187 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5457



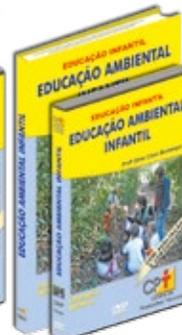
Livro: 209 págs.
Filmes: 76min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5596



Livro: 261 págs.
Filmes: 78min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5410



Livro: 282 págs.
Filmes: 104min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5602



Livro: 181 págs.
Filmes: 78min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5567



Livro: 181 págs.
Filmes: 68min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5466



Livro: 158 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5558



Cursos na Área Administração Escolar



CAPACITAÇÃO PARA COZINHEIRA/MERENDEIRA ESCOLAR

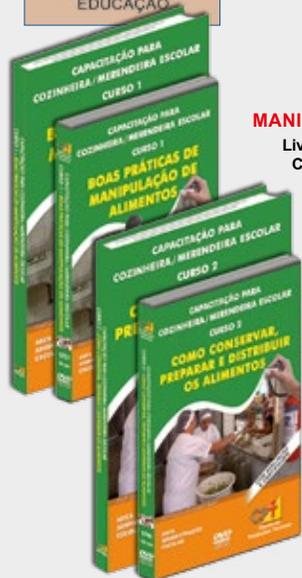
CURSO 1 BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Livro: 255 págs. Filmes: 88min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5737

CURSO 2 COMO CONSERVAR, PREPARAR E DISTRIBUIR OS ALIMENTOS

Livro: 174 págs. Filmes: 154min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5746

Professora dos cursos 1 e 2: Jeanice de Azevedo Aguiar, Mestra em Nutrição e atuante em Programas de Alimentação Escolar.



CURSO COMO FIDELIZAR OS ESTUDANTES DE SUA ESCOLA

Prog. Curso: A Busca por alunos e sua fidelização na educação básica brasileira; Estratégias de combate à evasão escolar; Marketing educacional; Fidelização de alunos; Planejamento estratégico como ferramenta de fidelização; A importância da marca de sua escola; A motivação dos colaboradores na fidelização de alunos

Professora: Adriana Silva Fialho Cambuí, Pedagoga, Pós-graduada em Gestão da Qualidade e em Administração de Recursos Humanos.

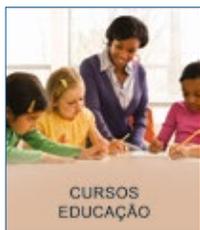
Livro: 192 págs. Filmes: 121min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5782



Livro: 350 págs.
Filmes: 267min Carga Hor.: 60h
Cód.: 5736

Livro: 314 págs.
Filmes: 61min Carga Hor.: 70h
Cód.: 5533

Livro: 209 págs.
Filmes: 207min Carga Hor.: 60h
Cód.: 5717



Cursos na Área Vestibular e Concurso

CURSO REDAÇÃO PARA VESTIBULAR E CONCURSO

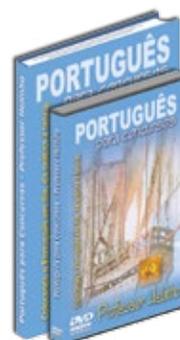
Prog. Curso: A importância da redação; Tipos de linguagem; Modalidades textuais: gêneros e tipos de textos; Texto narrativo; A descrição; Dissertação (e suas inúmeras faces); Coerência e Coesão; Recomendações práticas; Autoavaliação.

Professora: Gamali Rodrigues Gomide, Especialista em Linguística e Redação

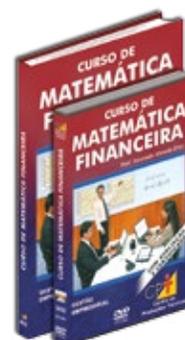
Livro: 255 págs. Filmes: 74min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5580



Livro: 152 págs. Filmes: 58min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5534



Livro: 244 págs. Filmes: 100min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5451



Livro: 239 págs. Filmes: 100min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5452

Veja os Programas dos Cursos: www.cpt.com.br na área Educação - Vestibular e Concurso

Professor Eventual

Conheçam as Aulas Especiais para Alavancar o Aprendizado de seus Estudantes



- Aula 1 - Água Fonte de Vida
- Aula 2 - O Perigo e as Consequências das Drogas
- Aula 3 - Como Fazer uma Boa Redação
- Aula 4 - Bullying e suas Consequências
- Aula 5 - Relações Sexuais e DSTs
- Aula 6 - Criatividade
- Aula 7 - Reprodução Humana
- Aula 8 - Jovens e o Facebook
- Aula 9 - Aproveite seu Tempo e Aprenda Mais
- Aula 10 - Saneamento Básico o Grande Problema das Cidades



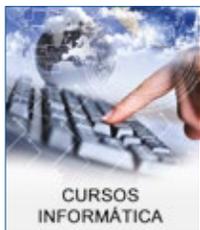
Volume 1



Volume 2

- Aula 1 - Trânsito - Cidadania e Respeito às Regras
- Aula 2 - Produtor de Água
- Aula 3 - Como Produzir Energia Elétrica a Partir do Sol
- Aula 4 - Queimadas e Suas Consequências
- Aula 5 - Estratégias de Concentração para Estudar
- Aula 6 - Como Produzir Energia Elétrica a partir do Vento
- Aula 7 - Os Jovens e as Finanças - Educação Financeira para o Sucesso
- Aula 8 - Inovação
- Aula 9 - Rádio Escola - Implantação e Funcionamento
- Aula 10 - Puberdade - Noções de Higiene e Saúde

Veja os Programas das aulas e preços no site: www.cpt.com.br na série Professor Eventual ou pelo tel: (0xx) 31 3899-7000



Cursos para Capacitar Profissionais em Desenvolvimento de Sites e Softwares



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

CURSOS DE DESENVOLVIMENTO DE SITES

CURSO DESENVOLVIMENTO DE SITES - PARTE 1 HTML

Prog. Curso: Conceitos iniciais de desenvolvimento WEB; A linguagem HTML; Declaração DOCTYPE; Cabeçalho e corpo; Elementos e atributos; Eventos intrínsecos e Acessibilidade; Estudo de caso.

Livro: 284 págs. Filmes: 233min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5699



CURSO DESENVOLVIMENTO DE SITES - PARTE 2 CSS

Prog. Curso: O CSS; Propriedades em CSS; Seletores; Efeito cascata e herança; Listas, menus, tabelas, formulários e links; Compatibilidade entre navegadores; Estudo de caso CSS; Provedores de hospedagem.

Livro: 250 págs. Filmes: 155min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5700



CURSO DESENVOLVIMENTO DE SITES - PARTE 3 JAVASCRIPT

Prog. Curso: A Linguagem JavaScript; Operadores; Estrutura de controle; Funcionalidades do JavaScript; Javascript orientado a objetos; JQuery; Estudo de caso Javascript.

Livro: 252 págs. Filmes: 215min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5701



Professor destes cursos: Sérgio Antônio dos Santos, Bacharel em Sistemas de Informação e Desenvolvedor Web há mais de 10 anos.

CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância**.



OPORTUNIDADE!

Conheça os Cursos CPT no formato online.

www.uov.com.br
(0xx) 31 3899 - 7000

CURSO DE PROGRAMAÇÃO JAVA

Prog. Curso: Como instalar o Java; Fundamentos da linguagem Java; Linguagem orientada a objeto; Controle de fluxo; Métodos; Array; String e caracteres.

Professor: Allan Guerreiro, Especialista em Programação e Docente da Univiçosa.

Livro: 253 págs. Filmes: 190min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5663



CURSO AVANÇADO DE PROGRAMAÇÃO JAVA

Prog. Curso: Interfaces gráficas em Java com Swing; Interfaces gráficas de entrada; Tratamento de exceções; Manipulação de arquivos e fluxos em Java; Conexão com banco de dados JDBC; Multithreading; Redes em Java.

Professor: Allan Guerreiro, Especialista em Programação e Docente da Univiçosa.

Livro: 313 págs. Filmes: 257min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5675



CURSO LÓGICA DE PROGRAMAÇÃO

Prog. Curso: O que é a lógica de programação; Princípios da lógica de programação; Comandos e estruturas de controle; Estruturas de dados homogêneas; Programação modular.

Professor: Allan Guerreiro, Especialista em Programação e Docente da Univiçosa.

Livro: 213 págs. Filmes: 208min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5677



Cursos CPT:

Despertam sonhos e geram histórias de Sucesso!



Livro: 352 págs.
Filmes: 177min Carga Hor.: 40h
Cód.: 5792

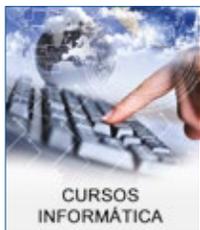


Livro: 164 págs.
Filmes: 261min Carga Hor.: 60h
Cód.: 5679



Livro: 188 págs.
Filmes: 238min Carga Hor.: 60h
Cód.: 5681





Cursos para Capacitar Profissionais em Redes de Computadores



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

COMO MONTAR UMA CENTRAL PABX ASTERISK

Prog. Curso: Hardware necessário e instalação do Asterisk; Criação de ramais: o arquivo sip.conf; conexão para chamadas externas. **Configurando o Asterisk para receber chamadas:** recebendo ligações externas; URA; implementando a URA; recebimento de chamadas automáticas em ramais. **Outros recursos do Asterisk:** sala de conferência; mensagem padrão do Asterisk em português; gravação de mensagens ou voicemail; transferência de ligação; gravação de chamadas efetuadas no sistema; música em espera; outros comandos do arquivo extensions.conf.

Professor: Cristiano Luiz Gomide Cabral, Professor da área de TI da UNIVIÇOSA há mais de 10 anos e responsável pela implantação e manutenção do sistema Asterisk nesta Universidade.

Livro: 194 págs. Filmes: 175min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5776



CURSO INSTALAÇÃO E CONFIGURAÇÃO DO LINUX

O sistema operacional Linux é bastante conhecido por ter distribuição livre, não sendo necessária licença para o seu uso e de seus aplicativos. Justamente por isso, tem crescido o número de usuários e empresas interessadas em sua instalação.

Prog. Curso: Instalação do Linux; Configuração de rede, atualização e instalação de programas; Aprofundando na interface gráfica Gnome; O libre office e seu editor de texto; Calc - planilha eletrônica.

Professor: Guilherme Barcellos Gjurup, Especialista em Informática que há mais de dez anos atua nesta área.

Livro: 352 págs. Filmes: 177min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5792



CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância**.



OPORTUNIDADE!

Conheça os Cursos CPT no formato online.

www.uov.com.br
(0xx) 31 3899 - 7000

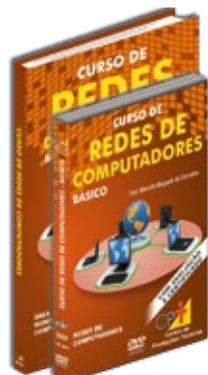
CURSO DE REDES DE COMPUTADORES

Para que o aluno conheça os tipos de rede, os equipamentos envolvidos e os padrões utilizados, foi elaborado este curso que fornecerá conhecimento para implantação e configuração das redes de computadores.

Prog. Curso: Estrutura da rede cabeada; Rede sem fio; Rede corporativa; Rede ethernet; como as redes se comunicam; Principais protocolos do TC/IP; Exercício de configuração.

Professor: Marcilio Bergami de Carvalho, Especialista em Redes há mais de vinte anos.

Livro: 228 págs. Filmes: 141min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5638



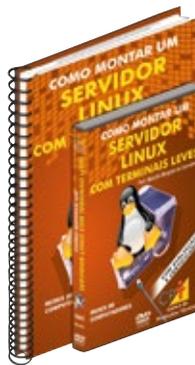
COMO MONTAR UM SERVIDOR LINUX COM TERMINAIS LEVES

Com o objetivo de ensinar, de forma prática, a instalação e configuração do Linux com LTSP, o CPT elaborou este curso, visando capacitar os interessados em atuar nesta área.

Prog. Curso: Hardware necessário; O OpenSUSE; Instalação do LTSP; Criação de usuários; Instalação de novos softwares.

Professor: Marcilio Bergami de Carvalho, Especialista em Redes há mais de vinte anos.

Livro: 212 págs. Filmes: 96min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5662



CURSO ANTENAS DE COMUNICAÇÃO WIRELESS INSTALAÇÃO E CONFIGURAÇÃO

Este curso foi desenvolvido para que você aprenda técnicas e formas de instalação e configuração de antenas de forma bem prática.

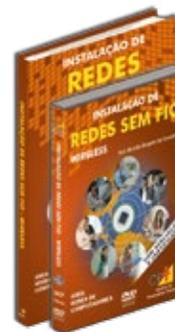
Prog. Curso: Componentes padrões e principais barreiras; Características das antenas; Conectando dois prédios; Conectando três ou mais pontos; Conectando dois prédios sem visada - Bridge; Instalando rede em uma grande área; Internet em um prédio - hotel.

Professores: Cleiton Elói de Freitas, Coordenador do Curso de Redes na Univiçosa - MG; e Eder Moreira de Leis, Analista de Sistemas da Univiçosa - MG.

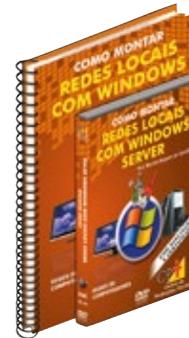
Livro: 216 págs. Filmes: 206min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5710



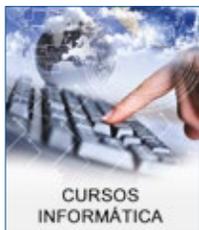
Livro: 176 págs.
Filmes: 109min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5644



Livro: 206 págs.
Filmes: 118min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5637



Livro: 368 págs.
Filmes: 132min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5660



Cursos para Capacitar Profissionais em Manutenção de Equipamentos de Informática



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

CURSO MONTAGEM DE COMPUTADORES

Prog. Curso: Conceitos fundamentais: hardware; software; sistema operacional. Componentes do computador; Preparação para montagem; A montagem.

Professor: Éder Moreira Lelis, Analista de Sistemas da UNIVIÇOSA - MG e Técnico em Informática há mais de 10 anos.

Livro: 175 págs. Filmes: 96min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5767



CURSO MANUTENÇÃO PREVENTIVA DE COMPUTADORES

Prog. Curso: Manutenção preventiva física: a poeira; eletricidade estática; limpeza prévia; desmontando o computador; limpeza dos componentes; montagem. Manutenção preventiva lógica: criando ponto de restauração; limpeza de disco; retirando programas desnecessários; limpando dados do navegador; e outros.

Professor: Éder Moreira Lelis, Analista de Sistemas da UNIVIÇOSA - MG e Técnico em Informática há mais de 10 anos.

Livro: 180 págs. Filmes: 75min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5774



CURSO MANUTENÇÃO CORRETIVA DE COMPUTADORES

Prog. Curso: O computador não liga; Erro de inicialização; Computador liga, mas o monitor fica preto; Computador não liga e emite bips; Computador reinicia ou trava aleatoriamente; Computador altera data e hora.

Professor: Éder Moreira Lelis, Analista de Sistemas da UNIVIÇOSA - MG e Técnico em Informática há mais de 10 anos.

Livro: 206 págs. Filmes: 73min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5783



CURSO INSTALAÇÃO E CONFIGURAÇÃO DO LINUX

O sistema operacional Linux é bastante conhecido por ter distribuição livre, não sendo necessária licença para o seu uso e de seus aplicativos. Justamente por isso, tem crescido o número de usuários e empresas interessadas em sua instalação.

Prog. Curso: Instalação do Linux; Configuração de rede, atualização e instalação de programas; Aprofundando na interface gráfica Gnome; O libre office e seu editor de texto; Calc - planilha eletrônica.

Professor: Guilherme Barcellos Gjurup, Especialista em Informática que há mais de dez anos atua nesta área.

Livro: 354 págs. Filmes: 177min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5792



Livro: 255 págs.
Filmes: 96min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5617



Livro: 214 págs.
Filmes: 93min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5614



Livro: 236 págs.
Filmes: 77min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5599



Livro: 215 págs.
Filmes: 81min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5603



Livro: 224 págs.
Filmes: 93min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5618

CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância**.



CURSO ONLINE

Configuração do Computador e Instalação do



Windows 8
e
Windows 8.1

Acesse: www.uov.com.br
ligue: (31) 3899-7000



Livro: 190 págs.
Filmes: 79min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5587



Livro: 196 págs.
Filmes: 117min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5627



Livro: 220 págs.
Filmes: 103min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5620



Livro: 313 págs.
Filmes: 108min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5619



Livro: 218 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5593



Cursos Para Facilitar a Vida das Pessoas em Casa



A PARTIR DE 9 OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

CURSO TREINAMENTO DE EMPREGADA DOMÉSTICA

Prog. Curso: Organização e simplicidade no trabalho; Saúde e higiene; Acidentes e primeiros socorros; Cuidados iniciais com os alimentos; Preparo dos alimentos; Planejamento de refeições; Arrumação da mesa; Equipamentos domésticos; Arrumação e limpeza da casa; Ética profissional e relacionamento de trabalho.

Professoras: Maria Terezinha Lopes de Freitas, Edvânia Soares de Oliveira e Eleuzia Natália Miguel, Economistas Domésticas.

Livro: 242 págs. Filmes: 106min
Carga Hor.: 40h Cód.: 53005



CURSO COMO ORGANIZAR SUA CASA

Prog. Curso: Planejamento das tarefas domésticas; Organização dos quartos; Ordem no guarda-roupa; Lugar de sapato; Um lugar para cada coisa; Tudo em ordem; Cada coisa em seu lugar; Cozinha e despensa; Organização de banheiros; Simplifique sua vida; Administrando o tempo.

Professoras: Karla M. Damiano Teixeira, Mestra em Economia Familiar, da Universidade Federal de Viçosa; e Márcia Barroso Fontes, Professora de Vestuário e Têxteis da UFV.

Livro: 234 págs. Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h Cód.: 53001



CURSOS TREINAMENTO DE BABÁ

SAÚDE, ALIMENTAÇÃO E HIGIENE DA CRIANÇA

Neste curso, você obterá orientações qualificadas para atender às necessidades diárias das crianças e para construir hábitos saudáveis junto a elas.

Prog. Curso: A Profissional Babá; Período de adequação ao trabalho; Educação consciente; Saúde da criança; Alimentação da criança; Higiene da criança.

Professor: Bruno de Moraes Cury, Mestre em Psicologia.

Livro: 192 págs. Filmes: 137min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5742



DESENVOLVIMENTO E COMPORTAMENTO DA CRIANÇA

Prog. Curso: Desenvolvimento; Comportamento e Psicologia Infantil; Brincadeiras e Desenvolvimento; Descanso; Sexualidade Infantil; Noções sobre Crianças com Deficiências.

Professora: Fabiana Cristina Teixeira, Psicóloga Clínica e Mestra em Educação.

Livro: 153 págs. Filmes: 130min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5743



SEGURANÇA E PRIMEIROS SOCORROS

Prog. Curso: Segurança; Noções de primeiros socorros; Ferimentos e hemorragia; Insolação e queimaduras; Intoxicação, afogamento e choque elétrico; Desmaio, convulsão e epilepsia; Engasgo e parada cardiopulmonar; Prestando socorro a outros acidentes; Transporte da criança.

Professora: Luciana Pereira de Moraes, Bacharel em Enfermagem.

Livro: 229 págs. Filmes: 110min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5744



Livro: 209 págs.
Filmes: 207min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5717



Livro: 217 págs.
Filmes: 51min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 53011



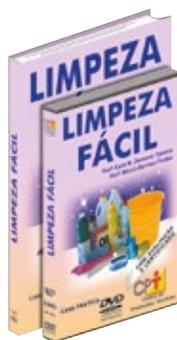
Livro: 285 págs.
Filmes: 47min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 53012



Livro: 230 págs.
Filmes: 62min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5562



Livro: 273 págs.
Filmes: 51min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 53003



Livro: 286 págs.
Filmes: 78min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 53002



Livro: 256 págs.
Filmes: 59min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5512



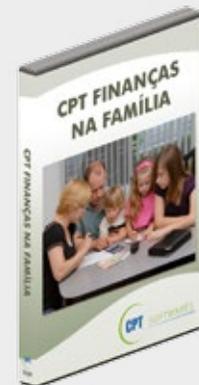
Livro: 266 págs.
Filmes: 71min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5477



Livro: 186 págs.
Filmes: 66min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5568

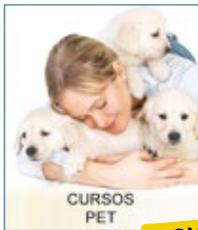


Gerencie, de forma eficiente, suas finanças e de sua família com o software



FINANÇAS NA FAMÍLIA

Veja nas páginas 62 e 63
(0XX) 31 3899.7600
www.cptsoftwares.com.br



Cursos na Área Pet



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)



NOVO

CURSO COMO CUIDAR E EDUCAR O SEU CÃO

Este curso tem por objetivo ensinar os donos de cães como cuidar de forma correta do seu cão para que ele tenha boa saúde e, também, ensinar a educá-lo de forma prática, possibilitando uma convivência saudável e harmoniosa.

Prog. Curso: Cuidados com o filhote; Entendendo o cão para educá-lo; Saúde e higiene do cão; Habitat; Técnicas para educação do cão.

Professor: Lucas Bonoto, Especialista em adestramento e educação de cães há mais de 10 anos.

Livro: 294 págs. Filme: 145min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5760



NOVO

CURSO PRIMEIROS SOCORROS PARA CÃES E GATOS

**PARADARESPIRATÓRIAE CARDÍACA, DESMAIOS,
ESTADO DE CHOQUE E CONVULSÕES**

Prog. Curso: Primeiros passos em primeiros socorros; Diferença entre urgência e emergência; Kit de primeiros socorros; Técnicas de curativos; Avaliando a situação; Respiração; Batimentos cardíacos; Nível de consciência; Perfurações, hemorragia e ferimentos abertos; Temperatura; Cor das mucosas; Hidratação; Observação da boca; Parada respiratória; Parada cardíaca; Desmaios, estado de choque e convulsões.

Professora: Alessandra Sayegh Arreguy Silva, Médica Veterinária pela Universidade Federal de Viçosa.

Livro: 151 págs. Filme: 78min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5751



Livro: 231 págs.
Filmes: 180min Carga Hor.: 40h
Cód.: 5761



Livro: 210 págs.
Filmes: 101min Carga Hor.: 40h
Cód.: 5762



Livro: 249 págs.
Filmes: 109min Carga Hor.: 40h
Cód.: 5752



Livro: 229 págs.
Filmes: 88min Carga Hor.: 40h
Cód.: 5794



Livro: 247 págs.
Filmes: 128min Carga Hor.: 40h
Cód.: 5763



Livro: 241 págs.
Filmes: 96min Carga Hor.: 40h
Cód.: 5764

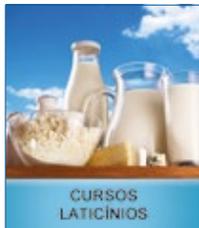


Livro: 343 págs.
Filmes: 57min Carga Hor.: 40h
Cód.: 5285



Livro: 298 págs.
Filmes: 67min Carga Hor.: 40h
Cód.: 5264





Cursos Para Capacitar Profissionais de Laticínios



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância**.



CURSO HIGIENIZAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Prog. Curso: Princípios da higienização; Componentes e locais de higienização; Etapas da higienização; Propriedades e características dos resíduos dos alimentos; Natureza da superfície; Tipos de higienização; Agentes de limpeza e sanificação; Formulação dos detergentes; Compostos clorados; Avaliação da higienização; Instalações; Cuidados com a matéria-prima; Programa de higiene, limpeza e sanificação; Treinamento de pessoal em higiene, limpeza e sanificação; Embalagens; Boas práticas de fabricação; Higiene pessoal.

Professores: Nélio José de Andrade, Doutor e pesquisador da UFV; e Cláudia Lúcia de Oliveira Pinto, pesquisadora da EPAMIG.

Livro: 340 pág. Filmes: 63 min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5176



Livro: 248 págs. Filmes: 85min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5545



Livro: 156 págs. Filmes: 64min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5565



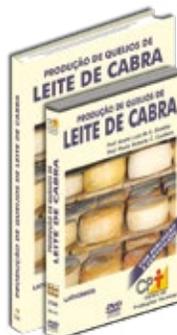
Livro: 226 págs. Filmes: 59min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5540



Livro: 125 págs. Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5548



Livro: 277 págs. Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5145



Livro: 364 págs. Filmes: 58min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5144



Livro: 133 págs. Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5552



Livro: 156 págs. Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5541



Livro: 253 págs. Filmes: 51min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5079



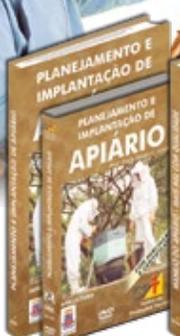
Livro: 143 págs. Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5566

Cursos Para Capacitar Apicultores

A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância**.
- Tecnologia da UESB - Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia.



Livro: 178 págs.
Filmes: 66 min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5435



Livro: 248 págs.
Filmes: 63 min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5436



Livro: 144 págs.
Filmes: 55 min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5483



Livro: 180 págs.
Filmes: 63 min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5470



Livro: 257 págs.
Filmes: 64 min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5440



Livro: 268 págs.
Filmes: 64 min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5450



Livro: 146 págs.
Filmes: 68 min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5439

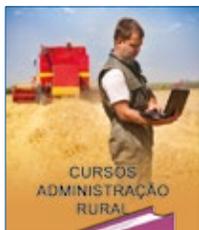


Livro: 130 págs.
Filmes: 65 min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5480



Livro: 200 págs.
Filmes: 74 min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5459

Veja os programas dos cursos e preços no site: www.cpt.com.br na área Apicultura ou pelo tel: **(0xx) 31 3899-7000**



Cursos na Área Administração Rural



CURSO PLANEJAMENTO E GESTÃO FINANCEIRA NA EMPRESA RURAL

Prog. Curso: A empresa rural; Planejamento; Planejamento e gestão dos recursos humanos; Planejamento financeiro; Sistema de controle e registro; Contabilidade rural; Projeto Agropecuário - passo a passo; Avaliações econômicas em projetos agropecuários; Simulações em projetos agropecuários.

Professor: Fabiano Alvim Barbosa, Médico Veterinário e Diretor do Núcleo de Tecnologia Brasil Pecuária.

Livro: 312 págs. Filmes: 113min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5683



CURSO PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DE PROPRIEDADES RURAIS

Prog. Curso: Tendências; Passos do planejamento; Levantamento das características da área; Levantamento dos ambientes e características do solo; Levantamento dos recursos naturais; Planejamento de uso da propriedade; Planejamento estratégico da Fazenda Boa Vista; Implantação do projeto.

Professores: João Luiz Lani, Doutor em Planejamento Estratégico e Docente do Departamento de Solos da UFV; e Eufra Ferreira do Amaral, Pesquisador da EMBRAPA.

Livro: 165 págs. Filmes: 70min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5475



CURSO ADMINISTRAÇÃO DA PEQUENA EMPRESA RURAL

Prog. Curso: Exemplo de sucesso; Planejamento estratégico; Utilização de técnicas de cultivo adequadas; Foco na atividade; Intensificação da atividade; Máxima ocupação da área agrícola; Abertura para novas tecnologias; Parceria com instituições de pesquisas; Certificação dos produtos; Diversificação; Comercialização; Gestão e sustentabilidade.

Professor: Edson Carlos Schwambach, Zootecnista, Sítiate por opção e Cafeicultor de grande sucesso.

Livro: 358 págs. Filmes: 102min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5659



Livro: 257 págs.
Filmes: 68min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5096



Livro: 340 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5191



Livro: 272 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5174



Livro: 250 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5220



Livro: 180 págs.
Filmes: 77min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5223



Livro: 238 págs.
Filmes: 50min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5503



Cursos na Área Exemplos de Sucesso

CURSO COMO TORNAR SEU SÍTIO LUCRATIVO

Prog. Curso: **Diversidade agropecuária:** A diversificação agropecuária é de suma importância para o produtor rural, pois é uma boa forma de evitar as incertezas e vulnerabilidades de clima, mercado, pragas e doenças. Além disso, pode auxiliar na redução de riscos e de custos de produção, além de contribuir, e muito, com o meio ambiente. **Manejo integrado:** A chave mais importante do processo, onde todo subproduto das atividades são utilizados, proporcionando economia na adubação. **Verticalização:** Sr. Renato mostra a importância de se processar os produtos obtidos na propriedade para agregar valor e facilitar a comercialização. **Canal direto de comercialização:** É apresentada a importância de o produtor vender seu próprio produto, destacando vários meios de comercialização.

Professor: Renato Brandão Bravo, Produtor Pioneiro em turismo rural no Distrito Federal.

Livro: 232 págs. Filmes: 86min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5344

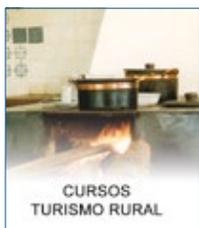
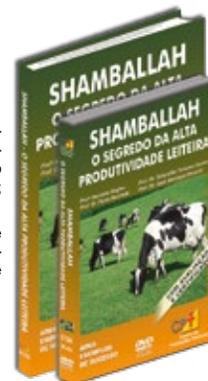


CURSO SHAMBALLAH O SEGREDO DA ALTA PRODUTIVIDADE LEITEIRA

Prog. Curso: O Sítio Shamballah; Alimentos utilizados na propriedade; Instalações; Manejo do rebanho; Dicas para produtividade/qualidade; Produção de volúmosos; Dicas para se obter boa silagem; Inseminação artificial.

Professores: Sebastião Teixeira Gomes, Docente da Universidade Federal de Viçosa; Paulo Machado, Docente da ESALQ -USP; e José Henrique Bruschi, Pesquisador da Embrapa/Gado de Leite.

Livro: 210 págs. Filmes: 59min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5126



Cursos na Área Turismo Rural

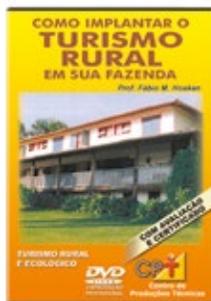
CURSO QUALIFICAÇÃO DE PROFISSIONAIS PARA TURISMO RURAL SERVIÇOS BÁSICOS

Prog. Curso: Qualidade de serviços; Cargos e funções de um hotel fazenda; Conselhos saudáveis para quem manuseia alimentos; Controle de qualidade dos serviços; Resultados do bom atendimento; Como conquistar e manter visitantes; Modelo de questionário de avaliação; Informações sobre órgão de assistência - SENAC.

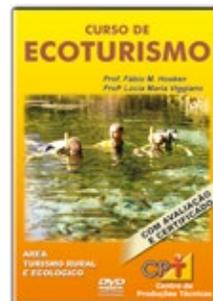
Professor: Fábio M. Hosken, Consultor em Turismo Rural do SEBRAE - MG.



Livro: 325 págs.
Filmes: 75min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5259



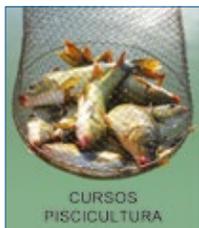
Livro: 246 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5114



Livro: 241 págs.
Filmes: 65min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5302



Livro: 336 págs.
Filmes: 64min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5177



Cursos para Capacitar Piscicultores



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)



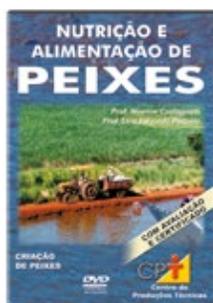
NOVO

CURSO CRIAÇÃO DE PEIXES COMO IMPLANTAR UMA PISCICULTURA

Prog. Curso: Gestão da água, do solo e do ambiente; Espécies de importância econômica; Construção de estruturas produtivas; Regras de manejo; Abate e Processamento; Comercialização; Planejamento para implantação da piscicultura.

Professor: Dr. Giovanni Resende, Zootecnista, Mestre e Doutor em Aquicultura. Pesquisador da EPAMIG (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais).

Livro: 486 págs. Filmes: 224min
Carga Hor.: 90h Cód.: 5858

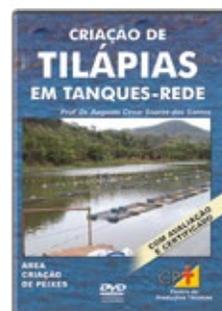


CURSO NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DE PEIXES

Prog. Curso: Peixes: Sistemas de criação; Nutrição; Características do alimento; Alimentação; Custo da alimentação.

Professores: Newton Castagnoli, Doutor em Piscicultura; e Luiz Edivaldo Pezzato, Doutor em Nutrição de Peixes da UNESP de Botucatu-SP.

Livro: 242 págs. Filmes: 53min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5295



Livro: 260 págs.
Filmes: 105min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5791

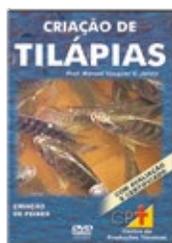
CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância**.



OPORTUNIDADE!
Conheça os Cursos CPT no formato online.

www.uov.com.br
(0xx) 31 3899 - 7000



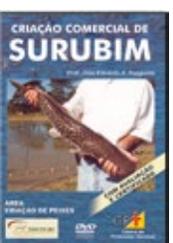
Livro: 150 págs.
Filmes: 51min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5066



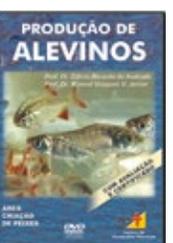
Livro: 234 págs.
Filmes: 63min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5431



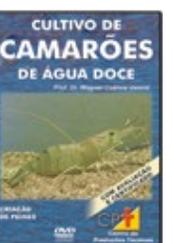
Livro: 260 págs.
Filmes: 223min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5698



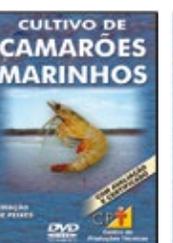
Livro: 153 págs.
Filmes: 63min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5428



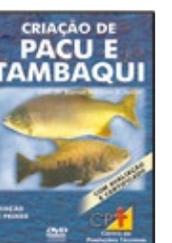
Livro: 188 págs.
Filmes: 52min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5037



Livro: 258 págs.
Filmes: 52min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5062



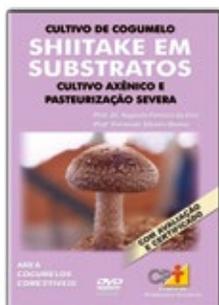
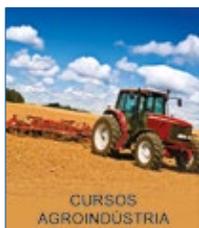
Livro: 140 págs.
Filmes: 80min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5443



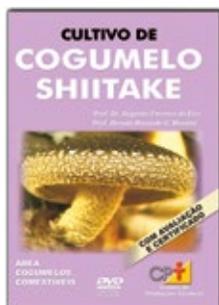
Livro: 314 págs.
Filmes: 52min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5159

Veja os Programas dos Cursos: www.cpt.com.br na área Piscicultura

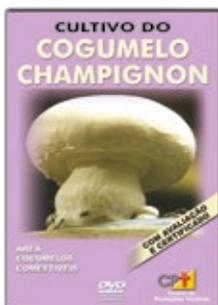
Cursos na Área Cogumelos Comestíveis



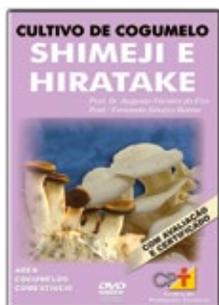
Livro: 196 págs.
Filmes: 63min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5511



Livro: 242 págs.
Filmes: 72min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5088



Livro: 113 págs.
Filmes: 68min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5089



Livro: 224 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5520



Livro: 242 págs.
Filmes: 67min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5455

Veja os preços no site: www.cpt.com.br na área Agroindústria - Cogumelos Comestíveis
ou pelo tel: (0xx) 31 3899-7000



Cursos para Capacitar Profissionais em Jardinagem e Paisagismo



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)



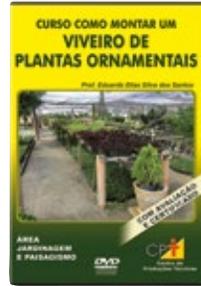
CURSO COMO PRODUZIR PLANTAS ORNAMENTAIS

O objetivo deste curso é oferecer aos empreendedores da área conhecimentos sobre as técnicas de produção de plantas ornamentais, atividade em franca expansão no país.

Prog. Curso: Métodos de propagação de plantas ornamentais; Cultivo das mudas produzidas; Preparação das mudas para comercialização; Aproveitamento de sobras de jardinagem; Mercado.

Professor: Eduardo Elias Silva dos Santos, Engenheiro Florestal e Paisagista.

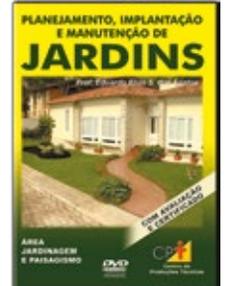
Livro: 197 págs. Filmes: 215min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5747



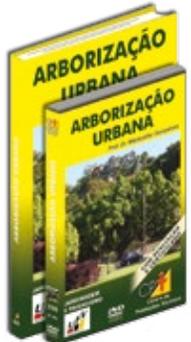
Livro: 156 págs.
Filmes: 131min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5724



Livro: 357 págs.
Filmes: 110min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5611



Livro: 185 págs.
Filmes: 66min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5568



Livro: 305 págs.
Filmes: 50min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5108



Livro: 327 págs.
Filmes: 58min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5121



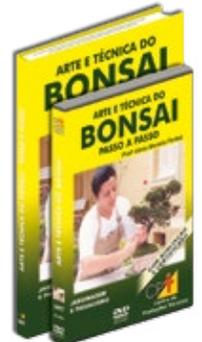
Livro: 326 págs.
Filmes: 57min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5107



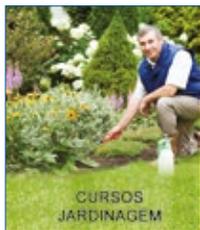
Livro: 248 págs.
Filmes: 98min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5613



Livro: 276 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5180



Livro: 250 págs.
Filmes: 62min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5497



Cursos na Área Floricultura

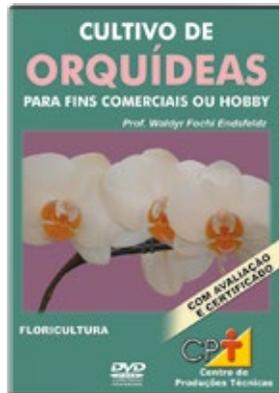


CURSO CULTIVO DE ORQUÍDEAS PARA FINS COMERCIAIS OU HOBBY

Prog. Curso: Aspectos econômicos; Aspectos botânicos; A classificação e nomenclatura; Clima e substrato; Fotossíntese e fotoperíodo; Luminosidade; Instalação e equipamentos; Propagação das orquídeas; Tratamento dos "Seedlings"; e outros.

Professor: Waldyr Fochi Endsfeldz, Orquidófilo, Diretor Técnico da Sociedade Bandeirante de Orquídeas - São Paulo. Um dos maiores especialistas do país.

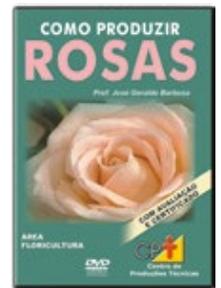
Livro: 262 págs. Filmes: 72min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5104 R\$ 298,00



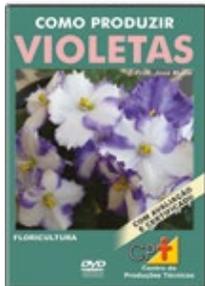
Livro: 232 págs.
Filmes: 57min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5046



Livro: 235 págs.
Filmes: 81min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5536



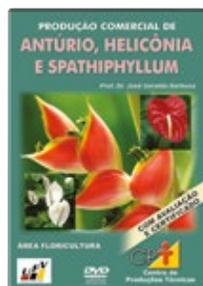
Livro: 250 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5047



Livro: 208 págs.
Filmes: 54min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5048



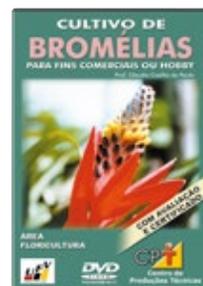
Livro: 220 págs.
Filmes: 50min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5178



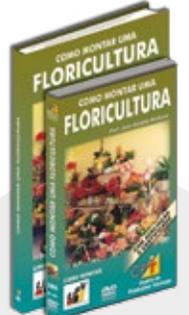
Livro: 217 págs.
Filmes: 51min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5227



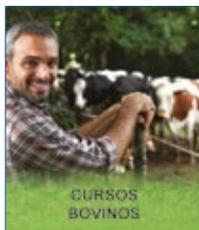
Livro: 232 págs.
Filmes: 50min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5186



Livro: 284 págs.
Filmes: 62min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5153



Na página 19 você encontra, também o curso **COMO MONTAR UMA FLORICULTURA**



Capacitação em Pastagem e Alimentação Animal



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

CURSO FABRICAÇÃO DE RAÇÃO NA FAZENDA

Prog. Curso: Viabilidade de uma fábrica de ração; Visão geral do funcionamento; Infraestrutura e equipamentos; Dimensionamento da fábrica; Tipos de ingredientes e suas particularidades; Planejamento da aquisição dos ingredientes; Operação da fábrica e produção de rações; Gerenciamento da produção.

Professor: Jorge Prado Borges Neto, Zootecnista, Especialista e Consultor Técnico na área de Nutrição Animal da Prado Consultoria e Planejamento Pecuário.

Livro: 263 págs. Filmes: 119min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5789



CURSO PLANEJAMENTO ALIMENTAR EM SISTEMA DE PASTEJO - PARA GADO DE LEITE E CORTE -

Prog. Curso: O que é planejamento alimentar; Como calcular o suprimento de forragem; Gestão do manejo do pastejo no planejamento alimentar; Estimativa do consumo e monitoramento da produção animal; Planejamento alimentar em sistema exclusivo de pastejo; Planejamento alimentar em sistemas intensivos com uso de volumosos suplementares.

Professores: Adilson de Paula Almeida Aguiar da FAZU, Diretor da Consupec e Prof. Mateus Contatto Caseta, Zootecnista - Consultor da Contatto Consultoria.

Livro: 222 págs. Filmes: 157min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5790



CURSO FORMAÇÃO DE PASTAGEM

Prog. Curso: Introdução; Avaliação da degradação de uma pastagem; Renovar ou recuperar - uma decisão difícil; Escolha da espécie forrageira; Aquisição das sementes; Fertilidade do solo; Preparo do solo; Semeio; Plantio de mudas.

Professores: Adilson de Paula Almeida, Professor da Faculdade de Agronomia e Zootecnia de Uberaba-MG, conhecido e experiente consultor de pastagens; e Bianca Franco Almeida, Zootecnista.

Livro: 284 págs. Filmes: 70min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5192



CURSO FORMAÇÃO DE PASTAGEM COM PLANTIO DIRETO

Prog. Curso: Introdução; Plantio direto na formação de pastagens; Renovação x recuperação de pastagens; Principais falhas na formação. **O que é plantio direto; Análise do solo; Calagem; Dessecação; Semeio.**

Professores: Doutor Lino Roberto Ferreira e Dr. Ernani Luiz Agnes, do Departamento de Fitotecnia da Universidade Federal de Viçosa; e Doutor Francisco Cláudio Lopes de Freitas da Universidade Federal Rural do Semiárido.

Livro: 152 págs. Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5564



CURSO FORMAÇÃO DE PASTAGEM COM BRAQUIÁRIA EM CONSORCIO COM MILHO

Prog. Curso: Correção e preparo do solo; Controle de invasoras; Escolha da cultivar; Plantio; Tratos culturais; Colheita do milho; Manejo da braquiária.

Professores: Doutores Lino Roberto Ferreira e Francisco Cláudio Freitas; Antônio Alberto da Silva e Adriano Jakelaitis, pesquisadores doutorandos em Fitotecnia da Universidade Federal de Viçosa.

Livro: 246 págs. Filmes: 69min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5505

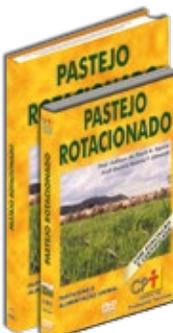


CURSO PASTEJO ROTACIONADO

Prog. Curso: Pastejo contínuo x pastejo rotacionado; As plantas forrageiras; As necessidades do animal; Formação dos piquetes; Tempo de ocupação e período de descanso; Dimensionamento dos piquetes; Manejo da pastagem em rotação; Avanço tecnológico.

Professores: Adilson de Paula Almeida Aguiar, do Departamento de Zootecnia da FAZU - Faculdades Integradas de Uberaba - MG; e Bianca Helena P. J. F. Almeida, Zootecnista. Ambos Especialistas reconhecidos em todo o país.

Livro: 222 págs. Filmes: 58min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5385



CURSO MANEJO DE PASTAGENS

Prog. Curso: A história da introdução de forrageiras no Brasil; Não existe capim milagroso; As pastagens degradadas; A recuperação e a renovação de pastagens; Métodos de estabelecimento de pastagem; O manejo da pastagem; Superpastejo; Subpastejo e outros.

Professores: Adilson de Paula Almeida Aguiar, do Departamento de Zootecnia da FAZU - Faculdades Integradas de Uberaba - MG; e Bianca Helena P. J. F. Almeida, Zootecnista. Ambos Especialistas reconhecidos em todo o país.

Livro: 380 págs. Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5190

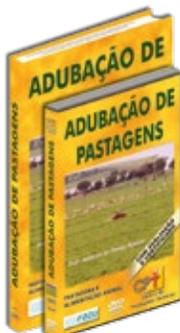


CURSO RECUPERAÇÃO DE PASTAGENS

Prog. Curso: Por que a pastagem se degrada?; Avaliação do grau de degradação; Recuperar ou renovar?; Métodos de recuperação; Adequando a pressão do pastejo; Cobertura morta; Manejo da fertilidade; Controle de pragas; Manejo após a recuperação; Custos.

Professores: Adilson de Paula Almeida Aguiar, do Departamento de Zootecnia da FAZU - Faculdades Integradas de Uberaba - MG; e Bianca Helena P. J. F. Almeida, Zootecnista. Ambos Especialistas reconhecidos em todo o país.

Livro: 348 págs. Filmes: 52min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5345



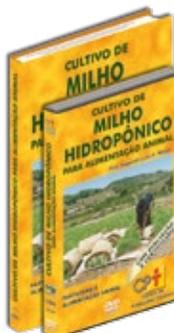
Livro: 212 págs.
Filmes: 74min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5543



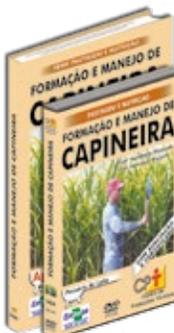
Livro: 212 págs.
Filmes: 52min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5128



Livro: 274 págs.
Filmes: 148min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5876



Livro: 242 págs.
Filmes: 52min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5304



Livro: 218 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5464



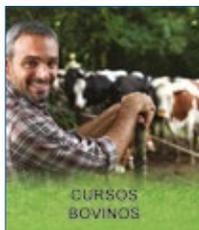
Livro: 246 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5388



Livro: 178 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5585



Livro: 247 págs.
Filmes: 56min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5236



Capacitação Profissional em Gado de Corte



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

CURSO BOVINOS DE CORTE EM CONFINAMENTO MANEJO E GERENCIAMENTO

Prog. Curso: Preparação dos animais; identificação dos animais; pesagens e rastreabilidade. **Atividades de manejo de rotina:** tratos; manejo de cocho; comportamento animal x estresse. **Nutrição:** alimentos usados no confinamento; milho moído e a dieta de grão inteiro; soja e os substitutos proteicos; o balanceamento da ração; núcleo; mistura dos alimentos. **Sanidade:** problemas comportamentais; distúrbios metabólicos; consistência de fezes; acidose e timpanismo; problemas respiratórios; aditivos promotores do crescimento e eficiência alimentar. **Gestão do confinamento:** monitoramento do ganho de peso; planejamento e gestão; utilização de softwares para a gestão do confinamento.

Professor: Gilmar Ferreira Prado, Zootecnista, Especialista em Nutrição Animal, Consultor da Prado Consultoria e Professor de pós-graduação na FAZU - Faculdades Associadas de Uberaba - MG.

Livro: 136 págs. Filmes: 136min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5750



CURSO BOVINOS DE CORTE EM CONFINAMENTO INSTALAÇÕES, PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E ESCOLHA DOS ANIMAIS

Prog. Curso: Importância estratégica; Funcionamento básico de um confinamento; Instalações: localização do confinamento; dimensionamento; elementos estruturais. **Produção de Alimentos:** Fatores econômicos. **Escolha dos animais:** escolha e recepção dos animais; características desejáveis nos animais; formação de lotes conforme a capacidade de desempenho; medida sanitária.

Professor: Gilmar Ferreira Prado, Zootecnista, Especialista em Nutrição Animal, Consultor da Prado Consultoria e Professor de pós-graduação na FAZU - Faculdades Associadas de Uberaba - MG.

Livro: 148 págs. Filmes: 156min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5749



CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância**.



OPORTUNIDADE!

Conheça os Cursos CPT no formato online.

www.uov.com.br
(0xx) 31 3899 - 7000

CURSO NUTRIÇÃO DE BOVINOS DE CORTE

Prog. Curso: Conceitos fundamentais de nutrição de bovinos; A digestão nos bovinos; Qualidade dos nutrientes; Os alimentos volumosos; Os alimentos concentrados; Exigências nutricionais no rebanho; Formulação da dieta.

Professor: Gilmar Ferreira Prado, Zootecnista, Especialista em Nutrição Animal, Consultor da Prado Consultoria e professor da FAZU.

Livro: 201 págs. Filmes: 116min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5765



CURSO ALIMENTAÇÃO DE BOVINOS DE CORTE EM PASTO E EM CONFINAMENTO

Prog. Curso: Planejamento do manejo alimentar; Produção de alimentos na propriedade; Formação de grupos de alimentação; Manejo alimentar na pastagem; Manejo alimentar de animais confinados; Suplementação no período da seca; Suplementação no período das chuvas; Gerenciamento da alimentação do rebanho.

Professor: Gilmar Ferreira Prado, Zootecnista, Especialista em Nutrição Animal, Consultor da Prado Consultoria e professor da FAZU.

Livro: 259 págs. Filmes: 122min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5777



CURSO MANEJO RACIONAL DE GADO PARA VAQUEIRO

Prog. Curso: De vaqueiro a manejador; Visão, audição e memória do gado; Zona de fuga e ponto de balanço; Usando zona de fuga e ponto de balanço no manejo; Outras técnicas de manejo gentil; Manejo em diferentes categorias animais; Adequação das instalações para o bem-estar animal; Análise final do manejo gentil.

Professor: Paulo Eduardo Fonseca Loureiro, Médico Veterinário, mestre em produtividade animal, Consultor Pecuario, Especialista em técnicas de manejo gentil.

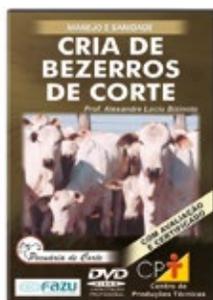
Livro: 174 págs. Filmes: 72min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5584



Livro: 284 págs.
Filmes: 104min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5650



Livro: 184 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5492



Livro: 212 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5479



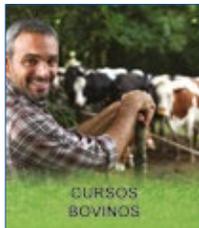
Livro: 188 págs.
Filmes: 50min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5247



Livro: 148 págs.
Filmes: 76min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5583



Livro: 126 págs.
Filmes: 69min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5482



Capacitação Profissional em Gado de Corte



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)



CURSO PLANEJAMENTO ALIMENTAR EM SISTEMA DE PASTEJO - PARA GADO DE LEITE E CORTE -

Prog. Curso: O que é planejamento alimentar; Como calcular o suprimento de forragem; Gestão do manejo do pastejo no planejamento alimentar; Estimativa do consumo e monitoramento da produção animal; Planejamento alimentar em sistema exclusivo de pastejo; Planejamento alimentar em sistemas intensivos com uso de volumosos suplementares.

Professores: Adilson de Paula Almeida Aguiar da FAZU, Diretor da Consupec e Prof. Mateus Contatto Caseta, Zootecnista - Consultor da Contatto Consultoria.

Livro: 222 págs. Filmes: 157min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5790



CURSO INSEMINAÇÃO ARTIFICIAL EM BOVINOS - CONVENCIONAL E EM TEMPO FIXO -

Prog. Curso: Introdução; Infraestrutura e equipamentos; Fisiologia reprodutiva dos bovinos; Inseminação artificial; Inseminação Artificial em Tempo Fixo - IATF; Protocolos de IATF para vacas de corte e de leite; Estratégias de IATF na estação de monta; Estação de monta e melhoramento genético; Aumentando os lucros com a IATF.

Professor: Luis Fonseca Matos, Médico Veterinário e Doutor em Produção Animal, Coordenador dos Cursos de Biotecnologia em Reprodução Bovina do CPT Cursos Presenciais.

Livro: 266 págs. Filmes: 90min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5626

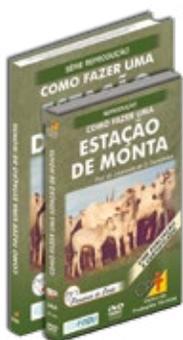


CURSO TÉCNICAS PARA PRODUZIR MAIS BEZERROS

Prog. Curso: Objetivos do manejo reprodutivo; Organizando o rebanho; Estação de Monta; Manejo nutricional para a reprodução; Sanidade; Presença do touro; Controle da amamentação.

Professor: José Olavo Mendes Júnior, Médico Veterinário, Mestre em reprodução animal, e Coordenador desta área no Hospital Veterinário Universitário - FAZU/UNIUBE/ABCZ.

Livro: 186 págs. Filmes: 57min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5507

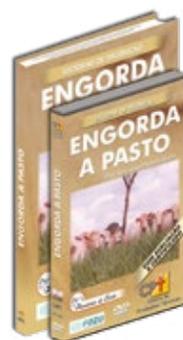


CURSO COMO FAZER UMA ESTAÇÃO DE MONTA

Prog. Curso: Por que fazer uma estação de monta; Qual a época e a duração mais adequadas; Preparo dos animais antes da estação; A importância dos microminerais na reprodução de bovinos; Inseminação artificial; Principais doenças reprodutivas; Diagnóstico de gestação e manejo de fêmeas prenhes; Usando a estação de monta na seleção

Professor: Leonardo de Oliveira Fernandes, da FAZU - Faculdades Associadas de Uberaba; e Pesquisador da EPAMI - Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais.

Livro: 210 págs. Filmes: 57min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5469



CURSO ENGORDA A PASTO

Neste curso, você aprenderá como proceder na engorda a pasto, na etapa final do sistema de produção, momento em que todos os animais são vendidos.

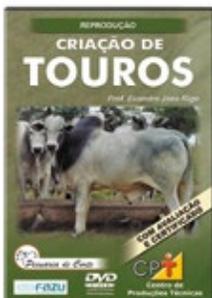
Prog. Curso: Genética para engorda a pasto; Características do novilho para engorda a pasto; Desempenho animal na pastagem; Suplementação; Sanidade; Intensificação da engorda a pasto; Exemplos práticos; Trabalhos de pesquisas práticas do professor Adilson.

Professor: Adilson de Paula Almeida Aguiar, da FAZU - Faculdades Integradas de Uberaba - MG, Zootecnista, Especialista em Pastagens

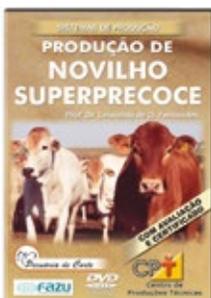
Livro: 210 págs. Filmes: 67min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5491



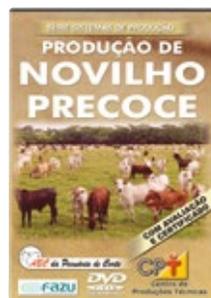
Livro: 229 págs.
Filmes: 66min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5473



Livro: 296 págs.
Filmes: 63min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5494



Livro: 187 págs.
Filmes: 64min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5515



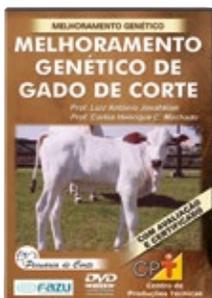
Livro: 239 págs.
Filmes: 69min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5531



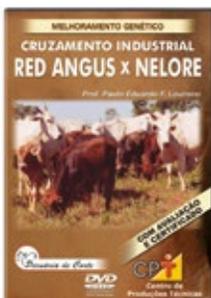
Livro: 263 págs.
Filmes: 119min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5789



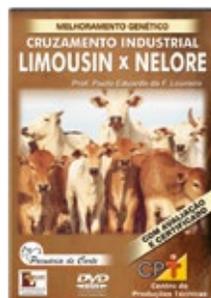
Livro: 225 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5493



Livro: 132 págs.
Filmes: 70min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5554



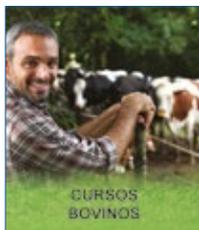
Livro: 260 págs.
Filmes: 62min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5437



Livro: 264 págs.
Filmes: 64min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5421



Livro: 188 págs.
Filmes: 65min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5516



Capacitação Profissional em Gado de Leite



A PARTIR DE 9 OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

CURSO ALIMENTAÇÃO DE VACAS LEITEIRAS EM PASTO E EM CONFINAMENTO

Prog. Curso: Fundamentos de nutrição de vacas leiteiras; Alimentos volumosos; Alimentos concentrados; Subprodutos usados para alimentação de vacas leiteiras; Variações das exigências nutricionais ao longo do ciclo de produção; Estratégias de alimentação nas diferentes fases do manejo; Balanceamento da dieta; Manejo alimentar.

Professor: Juliano Resende, Zootecnista, Pós-graduado em bovinocultura leiteira, Professor da Fazu, Faculdades Associadas de Uberaba; e Consultor na área de Produção Animal da Resende Consultoria e Planejamento Pecuario.

Livro: 218 págs. Filmes: 131min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5778



CURSO SISTEMA SUPERINTENSIVO DE PRODUÇÃO DE LEITE EM PASTO

Prog. Curso: Introdução ao sistema de produção superintensivo; Estrutura de produção; Melhoramento genético; Manejo superintensivo da pastagem; Manejo do rebanho; Manejo alimentar no pastejo superintensivo; Ordenha e qualidade do leite; Viabilidade econômica e gestão.

Professor: Adilson de Paula Almeida Aguiar, Zootecnista e Especialista em Produção Animal.

Livro: 231 págs. Filmes: 135min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5775



CURSO PRODUÇÃO DE LEITE ORGÂNICO

Prog. Curso: O que é leite orgânico; Processos de certificação e exemplos de propriedades certificadas; Variações na infraestrutura de produção e no manejo; Manejo da pastagem; Manejo alimentar para produção orgânica; Cuidados com a saúde do rebanho; Ordenha e qualidade do leite; Viabilidade econômica da produção orgânica.

Professora: Luana Barros, Gestora de Agronegócio e Coordenadora do Projeto Sistema Orgânico de Produção do Zebu Leiteiro, da FAZU-Faculdades Associadas de Uberaba.

Livro: 225 págs. Filmes: 111min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5766



CURSO PRODUÇÃO DE LEITE EM CONFINAMENTO

Prog. Curso: Viabilidade do sistema; Instalações; Produção de alimentos e manejo alimentar; Melhoramento genético; Reprodução; Manejo dos animais; Manejo de dejetos e integração com a agricultura; Manejo da ordenha e qualidade do leite; Sanidade; Gestão do empreendimento.

Professor: Adilson de Paula Almeida Aguiar - Zootecnista, Especialista em Produção Animal.

Livro: 280 págs. Filmes: 146min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5781



CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância.



• Tecnologia da **EMBRAPA** - Gado de leite.



OPORTUNIDADE!
Conheça os Cursos CPT no formato online.

www.uov.com.br
(0xx) 31 3899 - 7000

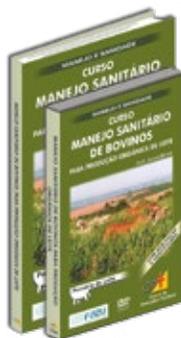
CURSO MANEJO SANITÁRIO DE BOVINOS

PARAPRODUÇÃO ORGÂNICA DE LEITE

Prog. Curso: Leite orgânico x sanidade do rebanho; Cultivo, processamento e uso de plantas medicinais; Produção de pomadas e sua aplicação; Produção de tinturas e sua aplicação; Homeopatia para gado leiteiro; Principais parasitas e formas de controle; Controle da mastite.

Professora: Luana Barros, Gestora de Agronegócio.

Livro: 206 págs. Filmes: 95min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5768



CURSO PRODUÇÃO DE LEITE EM PASTO

Prog. Curso: Estrutura de produção; Genética do rebanho; Alternativas de manejo da pastagem; Níveis de intensificação do sistema; Nutrição e manejo alimentar em sistema de pastejo; Controle sanitário do rebanho; Ordenha e qualidade do leite; Viabilidade econômica e gestão do sistema de produção.

Professor: Adilson de Paula Almeida Aguiar, Zootecnista, Especialista em Produção Animal, Diretor da Consupec - Consultoria e Planejamento Pecuario

Livro: 280 págs. Filmes: 151min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5797

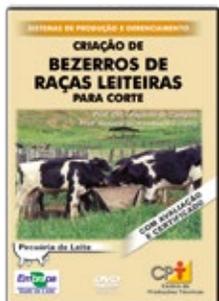
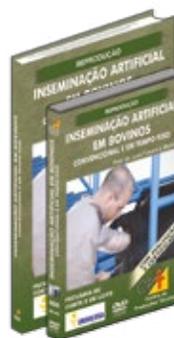


CURSO INSEMINAÇÃO ARTIFICIAL CONVENCIONAL E EM TEMPO FIXO

Prog. Curso: Introdução; Infraestrutura e equipamentos; Fisiologia reprodutiva dos bovinos; Inseminação artificial; Inseminação Artificial em Tempo Fixo - IATF; Protocolos de IATF para vacas de corte e de leite; Estratégias de IATF na estação de monta; Estação de monta e melhoramento genético; Aumentando os lucros com a IATF.

Professor: Luis Fonseca Matos, Médico Veterinário e Doutor em Produção Animal.

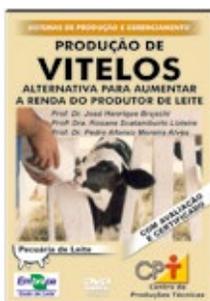
Livro: 266 págs. Filmes: 90min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5626



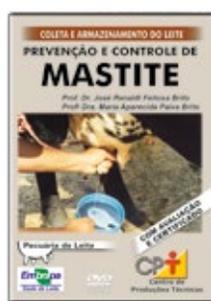
Livro: 249 págs.
Filmes: 52min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5434



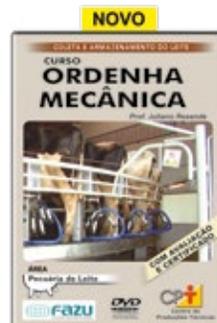
Livro: 192 págs.
Filmes: 52min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5335



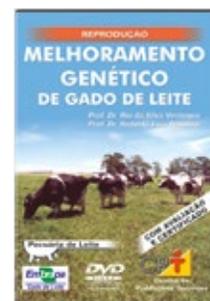
Livro: 216 págs.
Filmes: 47min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5112



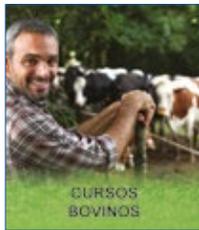
Livro: 236 págs.
Filmes: 51min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5364



Livro: 302 págs.
Filmes: 227min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5799



Livro: 298 págs.
Filmes: 62min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5366



Capacitação Profissional em Gado de Leite



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

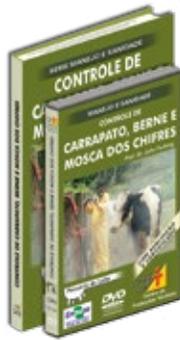


CURSO COMO PRODUZIR MAIS LEITE E MAIS BEZERRAS

Prog. Curso: Manejo x fisiologia da reprodução; Acompanhamento reprodutivo de novilhas; Manejo das vacas; Sanidade e reprodução; Interação nutrição/reprodução; Registro das informações e avaliação da eficiência reprodutiva; Inseminação artificial e outras biotécnicas da reprodução.

Professora: Beatriz Cordenonsi Lopes, é pesquisadora da EPAMIG e chefe da Assessoria de Assuntos Estratégicos desta empresa, em Belo Horizonte, MG.

Livro: 266 págs. Filmes: 123min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5796



CURSO CONTROLE DE CARRAPATO, BERNE E MOSCA DOS CHIFRES

Prog. Curso: Introdução; O sistema estratégico de controle; Resistência dos carrapatos aos carrapaticidas; A escolha do produto carrapaticida; Mosca-dos-chifres e berne.

Professor: Doutor John Furlong, Pesquisador da Embrapa Gado de Leite e Especialista em parasitas de bovinos.

Livro: 202 págs. Filmes: 57min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5343



CURSO BEZERRAS DE RAÇAS LEITEIRAS DO NASCIMENTO AO DESALEITAMENTO

Prog. Curso: Sistemas de cria; Alimentação e manejo da vaca no pré-parto; Cuidados ao parto; Cuidados após o nascimento; Instalações; Importância do colostro; Dieta líquida; Introdução de concentrados na dieta; Importância da água; Outras práticas; Desmama e desaleitamento.

Professores: Oriel Fajardo Campos, da Embrapa Gado de Leite e Rosane Scatamburlo Lizieire, da Estação Experimental de Itaguaí da Pesagro-Rio.

Livro: 248 págs. Filmes: 57min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5382



CURSO CONFORTO ANIMAL PARA MAIOR PRODUÇÃO DE LEITE

Prog. Curso: Ambiência e conforto animal; Comportamento animal na pastagem; Comportamento animal no confinamento; Ingestão de alimentos no confinamento; Os efeitos do estresse calórico e seu controle; Sombreamento; Ventilação; Resfriamento; Instalações e conforto animal; Rotina de manejo; Interação homem x animal.

Professores: Maria de Fátima Ávila Pires e Aloísio Torres Campos, Pesquisadores da Embrapa Gado de Leite.

Livro: 251 págs. Filmes: 57min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5408



CURSO RECRIA DE NOVILHAS PARA PRODUÇÃO DE LEITE

Prog. Curso: Manejo na pré-puberdade; Desenvolvimento físico das novilhas; Manejo nutricional em busca da meta de peso; Manejo sanitário; Recria a pasto; Recria em confinamento; Como avaliar o manejo.

Professores: Doutor Oriel Fajardo Campos, Pesquisador da Embrapa Gado de Leite; e Doutora Rosane Scatamburlo Lizieire, Pesquisadora da Pesagro - Rio de Janeiro.

Livro: 78 págs. Filmes: 54min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5386



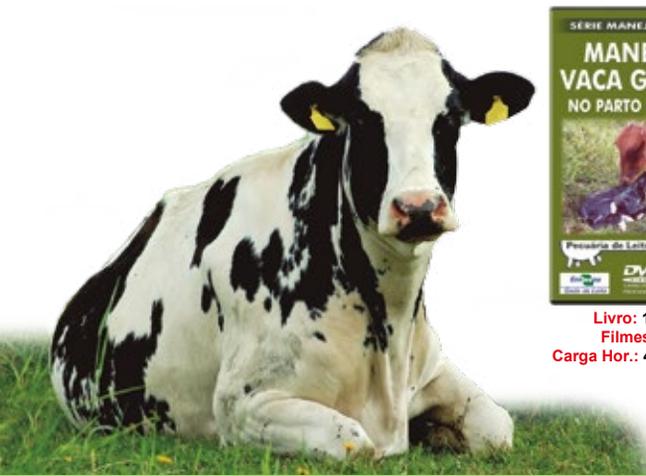
CURSO ENQUANTO O VETERINÁRIO NÃO CHEGA

Neste curso, você encontrará informações atualizadas sobre os problemas mais frequentes que ocorrem na criação de bovinos.

Prog. Curso: Aplicação de medicamentos; Intoxicação por plantas; Acidose e Timpanismo; Problemas de casco; Acidentes ofídicos; Diarreia em bezerras; Dermatômicos; Partos.

Professor: Doutor Pacifico Antônio Diniz Belém, do Departamento de Veterinária da Universidade Federal de Viçosa - UFV.

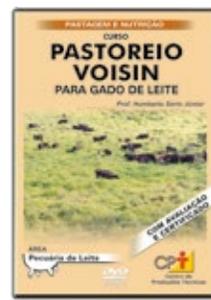
Livro: 206 págs. Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5091



Livro: 160 págs.
Filmes: 53min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5427



Livro: 146 págs.
Filmes: 68min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5561



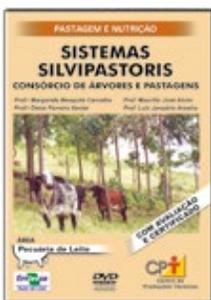
Livro: 202 págs.
Filmes: 51min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5263



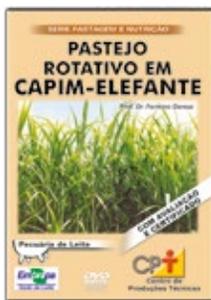
Livro: 218 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5464



Livro: 158 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5419



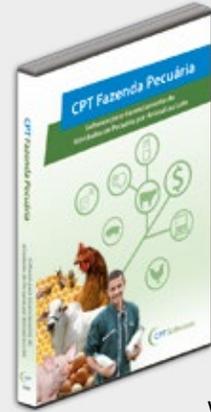
Livro: 207 págs.
Filmes: 54min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5383



Livro: 246 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5388



Livro: 263 págs.
Filmes: 119min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5789



FAZENDA PECUÁRIA

Software de Gerenciamento de Atividades de Pecuária por Animal ou Lote

(0XX) 31 3899.7600

www.cptsoftwares.com.br



Cursos na Área Criação de Cavalos



A PARTIR DE 9 OU MAIS CURSOS NA ÁREA: 10% DE DESCONTO, EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)



CURSO ALIMENTAÇÃO DE CAVALOS

Neste curso, você aprenderá como alimentar adequadamente seus cavalos para a manutenção da saúde e produtividade de cada animal.

Prog. Curso: Aparelho digestivo; Nutrientes essenciais à alimentação; Os pastos; Principais componentes da ração; Como fornecer a alimentação; Alimentação de potros; Alimentação de éguas de cria; Alimentação de cavalo adulto; Complicações alimentares.

Professor: Doutor Orlando Marcelo Vendramini, Médico Veterinário e Professor do Departamento de Zootecnia da Universidade Federal de Viçosa.

Livro: 344 págs. Filmes: 54min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5217



CURSO APRENDA MONTAR E LIDAR COM CAVALOS

Este curso é destinado às pessoas que querem iniciar sua convivência com os cavalos, ensinando-os a montar e apresentando as práticas básicas no dia a dia com este animal tão precioso.

Prog. Curso: Características dos cavalos; Como pegar no pasto e colocar o cabresto; Higiene básica; Equipamentos para montaria; A montaria e os primeiros comandos.

Professor: Doutor Orlando Marcelo Vendramini, Médico Veterinário e Professor do Departamento de Zootecnia da Universidade Federal de Viçosa.

Livro: 232 págs. Filmes: 59min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5320



CURSO COMO AVALIAR IDADE E PELAGEM DE CAVALO

Prog. Curso: Como avaliar a idade de cavalos; A prática do reconhecimento da idade; Como avaliar a pelagem de cavalos; Classificação das pelagens; Particularidades das pelagens; Particularidades especiais; Marcas ou sinais; Pelagens de jumentos e muarens.

Professor: Doutor Orlando Marcelo Vendramini, Médico Veterinário e Professor do Departamento de Zootecnia da Universidade Federal de Viçosa.

Livro: 206 págs. Filmes: 64min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5196



CURSO REPRODUÇÃO DE CAVALOS

Prog. Curso: Aparelho reprodutor do garanhão e da égua; O ciclo estral; Influência do fotoperíodo; Cuidados de higiene para a monta natural; Inseminação artificial; Fecundação; Transferência de embriões; Gestação; O parto; Cuidados com o potro.

Professor: Doutor Orlando Marcelo Vendramini, Médico Veterinário e Professor do Departamento de Zootecnia da Universidade Federal de Viçosa.

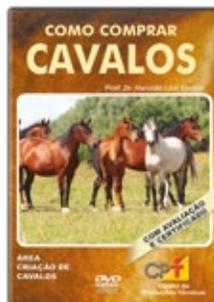
Livro: 243 págs. Filmes: 62min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5306



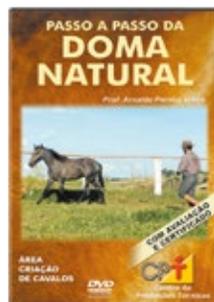
Livro: 283 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5246



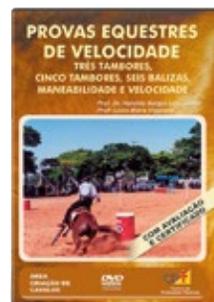
Livro: 136 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5555



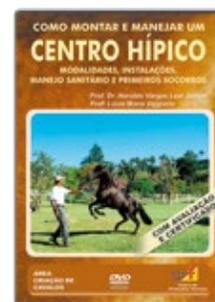
Livro: 271 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5331



Livro: 161 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5194



Livro: 226 págs.
Filmes: 56min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5286



Livro: 210 págs.
Filmes: 65min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5233

Veja os Programas dos Cursos: www.cpt.com.br na área Criação de Cavalos

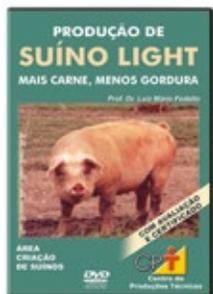
Cursos Para Capacitar Suinocultores



CURSO PRODUÇÃO DE SUÍNO LIGHT MAIS CARNE, MENOS GORDURA

Prog. Curso: Introdução; Do suíno tradicional ao suíno light; Instalações; Reposição de matrizes e machos; Alimentação; Manejo; Aspectos sanitários e de biossegurança; Produção de carne; Aspectos comerciais.

Professor: Luiz Mário Fedalto, Mestre e Doutor em Suinocultura.



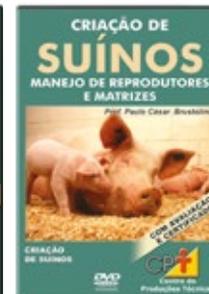
Livro: 274 págs.
Filmes: 51min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5458



Livro: 190 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5403



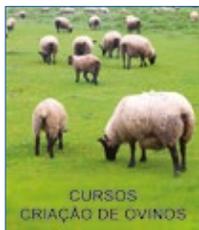
Livro: 382 págs.
Filmes: 59min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5321



Livro: 250 págs.
Filmes: 44min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5054



Livro: 256 págs.
Filmes: 48min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5055



Cursos Para Capacitar Criadores de Ovinos



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO

OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

CURSO GERENCIAMENTO NA CRIAÇÃO DE OVINOS

Prog. Curso: Introdução à gestão na ovinocultura; Programa de alimentação; Produção de alimentos; Gerenciamento da reprodução; Gerenciamento sanitário; Escrituração zootécnica; Melhoramento genético; Gestão financeira e estratégias de investimento; Gestão dos recursos humanos e dos insumos; Mercado e comercialização.

Professor: Nelson Bernardi Júnior, Médico Veterinário e Mestre em Reprodução Animal.

Livro: 238 págs. Filmes: 167min
 Carga Hor.: 60h Cód.: 5731



CURSO FORMULAÇÃO E FABRICAÇÃO DE RAÇÃO PARA OVINOS NA FAZENDA

Prog. Curso: A digestão nos ovinos; Tipos de nutrientes; Composição nutricional dos alimentos volumosos; Composição nutricional dos alimentos concentrados; Exigências nutricionais dos animais; Categorias animais x alimentação; Infraestrutura para produção de ração concentrada na fazenda e outros.

Professor: Nelson Bernardi Júnior, Médico Veterinário e Mestre em Reprodução Animal.

Livro: 262 págs. Filmes: 134min
 Carga Hor.: 60h Cód.: 5732



CURSO MELHORAMENTO GENÉTICO DE OVINOS

Prog. Curso: Viabilidade do melhoramento genético na ovinocultura; O que é melhoramento genético; Gerenciamento do rebanho para o melhoramento; Técnicas de melhoramento genético; Ferramentas para direcionar o melhoramento; Características importantes para o melhoramento; Estratégias de melhoramento para diferentes características.

Professor: Nelson Bernardi Júnior, Médico Veterinário e Mestre em Reprodução Animal.

Livro: 230 págs. Filmes: 191min
 Carga Hor.: 60h Cód.: 5733



CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância**.



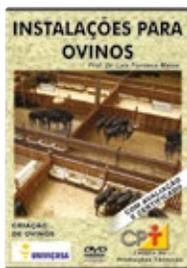
OPORTUNIDADE!

Faça os cursos desta área no formato online.

www.uov.com.br
 (0xx) 31 3899 - 7000



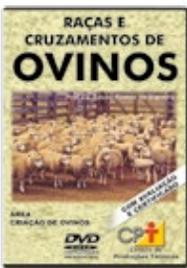
Livro: 246 págs.
 Filmes: 54min
 Carga Hor.: 40h
 Cód.: 5415



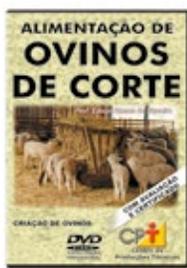
Livro: 374 págs.
 Filmes: 85min
 Carga Hor.: 40h
 Cód.: 5639



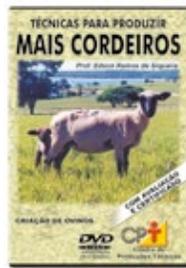
Livro: 254 págs.
 Filmes: 58min
 Carga Hor.: 40h
 Cód.: 5289



Livro: 262 págs.
 Filmes: 53min
 Carga Hor.: 40h
 Cód.: 5310



Livro: 334 págs.
 Filmes: 58min
 Carga Hor.: 40h
 Cód.: 5244



Livro: 195 págs.
 Filmes: 61min
 Carga Hor.: 40h
 Cód.: 5327

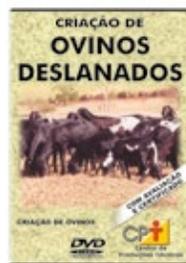


Livro: 156 págs.
 Filmes: 67min
 Carga Hor.: 40h
 Cód.: 5162

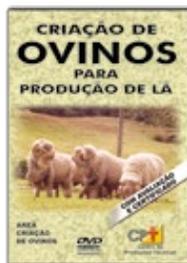
CURSO CRIAÇÃO DE OVINOS DESLANADOS

Prog. Curso: Raças deslanadas criadas no Brasil; Manejo dos carneiros; Manejo das ovelhas; Estação de monta; Manejo na gestação e cuidados com recém-nascidos; Sanidade; Cria e criação de cordeiros; Genética; Aquisição de animais.

Professor: Edson Ramos de Siqueira, Professor da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade Estadual Paulista -UNESP.



Livro: 163 págs.
 Filmes: 59min
 Carga Hor.: 40h
 Cód.: 5409



Livro: 240 págs.
 Filmes: 62min
 Carga Hor.: 40h
 Cód.: 5438



Livro: 266 págs.
 Filmes: 56min
 Carga Hor.: 40h
 Cód.: 5243

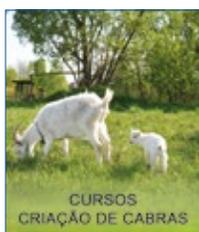
CURSO INSEMINAÇÃO ARTIFICIAL EM OVINOS CONVENCIONAL E EM TEMPO FIXO

Prog. Curso: Introdução; Conceitos e princípios da IA em ovinos; Vantagens da aplicação da inseminação artificial; Infraestrutura e equipamentos; Fisiologia da reprodução dos ovinos; Identificação da ovelha em estro; Coleta de sêmen; Uso do sêmen congelado para inseminação; Inseminação cervical superficial e transcervical; Inseminação artificial em tempo fixo - IATF; Aplicação de protocolos para IATF; Inseminação artificial laparoscópica.

Professor: Luis Fonseca Matos, Médico Veterinário e Doutor em Produção Animal.



Livro: 320 págs.
 Filmes: 107min
 Carga Hor.: 60h
 Cód.: 5631

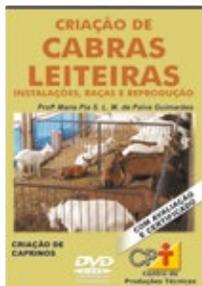


Cursos Para Capacitar Criadores de Cabra

CURSO CRIAÇÃO DE CABRAS LEITEIRAS INSTALAÇÕES, RAÇAS E REPRODUÇÃO

Prog. Curso: Introdução; Planejamento da atividade; Sistemas de criação; Estruturação do criatório - confinamento e pasto; Aquisição dos animais; Manejo para reprodução; Conselhos para iniciantes.

Professora: Maria Pia Souza Lima Mattos de Paiva Guimarães, Médica Veterinária e Pós-graduada em Tecnologia de Laticínios.



Livro: 198 págs.
 Filmes: 75min
 Carga Hor.: 40h
 Cód.: 5537



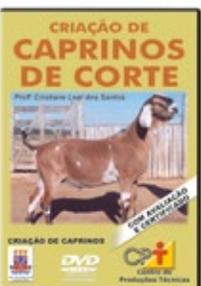
Livro: 204 págs.
 Filmes: 61min
 Carga Hor.: 40h
 Cód.: 5538



Livro: 308 págs.
 Filmes: 62min
 Carga Hor.: 40h
 Cód.: 5532

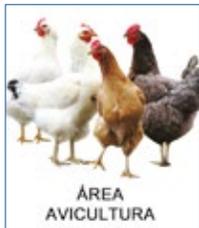


Livro: 301 págs.
 Filmes: 71min
 Carga Hor.: 40h
 Cód.: 5242



Livro: 264 págs.
 Filmes: 67min
 Carga Hor.: 40h
 Cód.: 5514

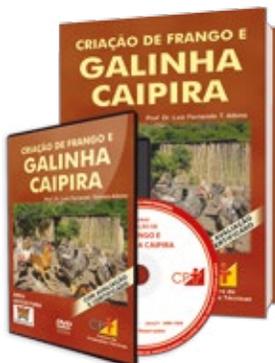
Veja os preços no site: www.cpt.com.br na Área Ovinos e Cabras - Criação de Cabras ou pelo tel: (0xx) 31 3899-7000



Cursos Sobre Criação de Aves



A PARTIR DE 9 OU MAIS CURSOS NA ÁREA: 10% DE DESCONTO, EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)



CURSO CRIAÇÃO DE FRANGO E GALINHA CAIPIRA

Este Curso CPT apresenta informações para os iniciantes na atividade e para aqueles que querem melhorar sua produtividade e qualidade.

Prog. Curso: Instalações e equipamentos; Piquetes; Planejamento da produção; Raças mais indicadas; **Sistemas de criação:** Extensiva; Semi-intensiva; Intensiva. Manejo da alimentação; Manejo geral; Manejo das poedeiras; Incubação dos ovos; Escalonamento da produção.

Professor: Luiz Fernando Teixeira Albino, Doutor da Universidade Federal de Viçosa e Titular do Departamento de Zootecnia. Um dos maiores especialistas do país.

Livro: 401 págs. Filmes: 71min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5050



CURSO COMO MONTAR E OPERAR UM PEQUENO ABATEDOURO DE FRANGOS

O avanço da avicultura alternativa tem aberto espaço para a implantação de abatedouros de pequeno porte.

Prog. Curso: Como funciona um pequeno abatedouro; Instalações, equipamentos e mão-de-obra; Manutenção das instalações e equipamentos; Higienização da indústria; Dimensionamento do abatedouro; Manejo pré-abate; Técnicas de abate; Processamento da carcaça; Tratamento de resíduos; Legislação; Gerenciamento; Mercado.

Professor: Luiz Fernando Teixeira Albino, Doutor da Universidade Federal de Viçosa, Titular do Departamento de Zootecnia, um dos maiores especialistas do país.

Livro: 244 págs. Filmes: 59min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5530

CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância**.



OPORTUNIDADE!

Conheça os Cursos CPT no formato online.

www.uov.com.br

(0xx) 31 3899 - 7000



CURSO PRODUÇÃO DE FRANGOS DE CORTE

Prog. Curso: Apresentação do Curso; Alimentação; Manejo; Comercialização; Gerenciamento dos Pontos Críticos na Produção de Frangos de Corte; Conclusão; Anexo - Ficha de Controle; Avaliação; Endereços Úteis.

Professor: Tadeu Cotta, Médico Veterinário, Mestre em Produção Animal, Doutor em Fisiologia e Especialista em Avicultura.

Livro: 312 págs. Filmes: 58min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5432



CURSO GALINHAS POEDEIRAS CRIA E RECRIA

Prog. Curso: Características das galinhas poedeiras; Localização da granja; Sistemas de criação; Fase inicial da cria; Fase de recria; Programas de luz; Alimentação; Manejo sanitário.

Professor: Júlio Maria Ribeiro Pupa, Médico Veterinário, Mestre e Doutor em Avicultura e Suinocultura pela Universidade Federal de Viçosa - UFV.

Livro: 166 págs. Filmes: 58min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5510



CURSO GALINHAS POEDEIRAS PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE OVOS

Prog. Curso: O Ovo; Instalações e Equipamentos; Fase de Produção - Manejo; Fase de Produção - Alimentação; Muda Forçada; Manejo dos Ovos; Classificação e Comercialização dos Ovos; Estratégias de Sucesso.

Professor: Júlio Maria Ribeiro Pupa, Médico Veterinário, Mestre e Doutor em Avicultura e Suinocultura pela Universidade Federal de Viçosa - UFV.

Livro: 247 págs. Filmes: 51min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5521



CURSO PRODUÇÃO ORGÂNICA DE FRANGOS DE CORTE E AVES DE POSTURA

Prog. Curso: Avicultura orgânica; Regulamentação da produção orgânica no Brasil; As aves; Instalações; Equipamentos; A criação; Manejo alimentar; Manejo sanitário - equipamentos; Manejo - coleta de ovos e cuidados na postura; Manejo sanitário; Produtos finais e comercialização.

Professora: Maria do Carmo Arenales, Médica Veterinária e Especialista em Homeopatia pelo Conselho Federal de Medicina Veterinária.

Livro: 454 págs. Filmes: 67min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5340



CURSO PRODUÇÃO DE FRANGO DE CORTE EM ALTA DENSIDADE

Prog. Curso: Requerimentos ambientais; Instalações para alta densidade; Ventilação; Resfriamento por evaporação; Galpão climatizado; Galpão adaptado; Primeiros passos para abertura de uma empresa comercial e ponto de partida; Instruções Sebrae para o seu empreendimento.

Professora: Ferreira Tinoco, Doutora em Ciência Animal, Especialista em Construções Rurais e Ambientais.

Livro: 256 págs. Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5109



CURSO CRIAÇÃO DE MARRECOS

Prog. Curso: Produção de Marrequinhos: instalações; criação de reprodutores; reprodução. **Fase Inicial:** cuidados na fase de pré-criação, quando as aves são muito sensíveis. **Fase de Crescimento e Engorda:** instalações; densidade de criação; Alimentação **Abate e Comercialização.**

Professor: Dálcio Ricardo de Andrade da UENF - Universidade Estadual Norte Fluminense.

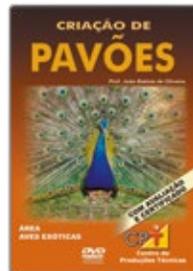
Livro: 244 págs. Filmes: 50min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5090



Livro: 236 págs.
Filmes: 73min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5057

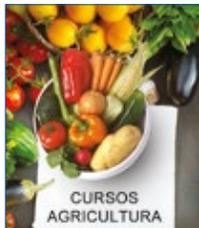


Livro: 220 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5056



Livro: 192 págs.
Filmes: 53min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5278





Cursos na Área Cafeicultura



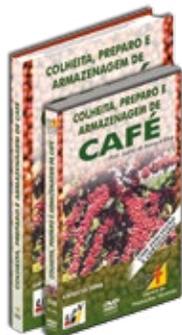
A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

CURSO COLHEITA, PREPARO E ARMAZENAMENTO DE CAFÉ

Prog. Curso: Classificação botânica do café; Fatores pós-colheita; Classificação do Café; Umidade dos grãos; Causas da diminuição da qualidade do café; Fatores negativos em cada etapa do trabalho; Como garantir qualidade na colheita; Como garantir a qualidade através do preparo; Secagem; Armazenagem e beneficiamento; Da fazenda ao porto.

Professor: Juarez de Souza e Silva, PhD do Departamento de Engenharia Agrícola da Universidade Federal de Viçosa.

Livro: 312 págs. Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5028



CURSO PASSO A PASSO PARA SE OBTER CAFÉ DE QUALIDADE

Prog. Curso: Aspectos gerais do café; Classificação do café; Colheita do café; Transporte e recepção do produto; Pré-processamento do café; Armazenagem do café; Mercado dos cafés de qualidade.

Professores: Mauri Martins Teixeira, Doutor em Agronomia; Daniel Marçal de Queiroz, Doutor em Engenharia Agrícola; e Francisco de Assis de Carvalho Pinto, Doutor em Engenharia Agrícola.

Livro: 320 págs. Filmes: 56min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5476



CURSO PRODUÇÃO DE CAFÉ ORGÂNICO

Prog. Curso: Agricultura Orgânica; Escolha da Variedade; Produção de Mudas; Plantio; Tratos Culturais; Pragas e Doenças; Conversão do cafeeiro convencional em orgânico; Colheita e preparo; Certificação e comercialização; Mercado do Café Orgânico.

Professor: Ivan Franco Caixeta, Especialista em Cafeicultura da Escola Superior de Machado - MG.

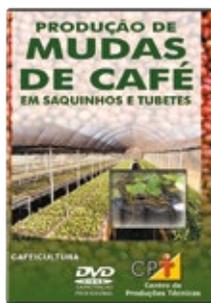
Livro: 288 págs. Filmes: 54min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5122



Livro: 391 págs.
Filmes: 63min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5284



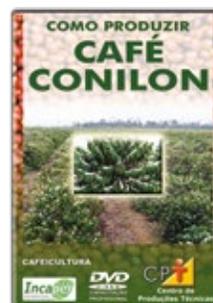
Livro: 256 págs.
Filmes: 51min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5125



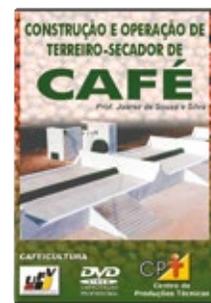
Livro: 38 págs.
Filmes: 59min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5299



Livro: 126 págs.
Filmes: 69min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5384



Livro: 83 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5313



Livro: 76 págs.
Filmes: 69min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5293

Veja os Programas dos Cursos: www.cpt.com.br na área Agricultura - Cafeicultura

Cursos na Área Produtos Florestais



CURSO REPOSIÇÃO FLORESTAL COMO CONSERVAR RECURSOS NATURAIS COM RENTABILIDADES

Prog. Curso: Vista aérea de plantações; Reposição florestal; Áreas erodidas; Sistema agrossilvicultural; Tipos de sistemas agroflorestais; Implantação de sistemas agroflorestais; Mudanças de plantas exóticas e nativas; Matéria Orgânica; Seringueiras; Combate às formigas e cupins antes do plantio das espécies florestais; Cultura múltipla; A cultura das árvores; Projeto RECA.

Professores: Pesquisadores da EMATER do Paraná, do Centro de Pesquisa Agroflorestal da EMBRAPA e da Associação de Recuperação Florestal do Médio Tietê.

Livro: 272 págs. Filmes: 50min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5053



CURSO CULTIVO DE EUCALIPTO

Prog. Curso: O eucalipto e seus produtos; Escolha da área para plantio; Aquisição de mudas; Preparação da área; Preparação do solo; Abertura de covas; Plantio; Manutenção da floresta; Colheita da madeira e mercado; Condução da brotação após a colheita.

Professores: Haroldo Nogueira de Paiva, Doutor em silvicultura; Laércio Jacovine, Doutor em Manejo Florestal e Celso Trindade, Doutor em Ciência Florestal.

Livro: 298 págs. Filmes: 110min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5666



CURSO SECAGEM E TRATAMENTO DE MADEIRA NA FAZENDA

Prog. Curso: Benefícios da secagem da madeira; Características do processo; A estrutura da madeira; Secagem de madeira; Secagem de madeira serrada; Secagem na fazenda; Tratamento industrial; Biodeteriorização da madeira.

Professor: José Tarcísio da Silva Oliveira, Engenheiro Florestal, Doutor em Tecnologia da Madeira e Pesquisador da Universidade Federal de Viçosa.

Livro: 300 págs. Filmes: 58min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5267

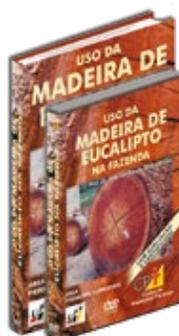


CURSO USO DA MADEIRA DE EUCALIPTO NA FAZENDA

Prog. Curso: Características do gênero; A história do eucalipto no Brasil; Conhecendo a madeira do eucalipto; Escolha da espécie; Madeira juvenil; Tensões de crescimento; Sistemas de desdobro; e outros.

Professor: José Tarcísio da Silva Oliveira, Engenheiro Florestal, Doutor em Tecnologia da Madeira e Pesquisador da Universidade Federal de Viçosa.

Livro: 253 págs. Filmes: 63min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5268

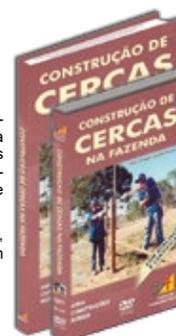


CURSO CONSTRUÇÃO DE CERCAS NA FAZENDA

Prog. Curso: Equipamentos de segurança para o cerqueiro; Equipamentos para construção de cercas; Qualidade dos materiais; **Construção de cercas:** Procedimentos iniciais; arame liso; arame farpado; tela. Considerações finais.

Professor: Rodrigo Carrara Peixoto, Médico Veterinário e Especialista em construção de cercas e currais.

Livro: 74 págs. Filmes: 69min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5277



Veja os preços no site: www.cpt.com.br na área Agricultura - Produtos Florestais ou pelo tel: (0xx) 31 3899-7000



Cursos na Área Agricultura



Veja os Programas dos Cursos: www.cpt.com.br na área Agricultura

CURSO INTEGRAÇÃO LAVOURA, PECUÁRIA E EUCALIPTO

Prog. Curso: Sistemas agrossilvopastoris; Análise e correção do solo; Escolha da espécie florestal; Manejo da área cultivada; Manejo do sistema silvipastoril.

Professores: Lino Roberto Ferreira, Doutor em Produção Vegetal; e Sílvio Nolasco, Doutor em Ciência Florestal.

Livro: 312 págs. Filmes: 114min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5658

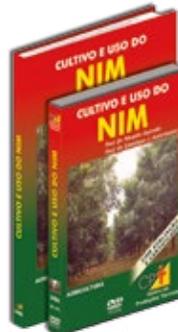


CURSO CULTIVO E USO DO NIM

Prog. Curso: A planta Nim; Produção de mudas; Plantio e manejo da cultura; Colheita e uso do Nim.

Professores: Nivaldo Guirado e Edmilson José Ambrosano, Doutores e Pesquisadores da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios - APTA.

Livro: 166 págs. Filmes: 49min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5486



CURSO ANÁLISE DE SOLO RECOMENDAÇÃO DE CALAGEM E ADUBAÇÃO

Prog. Curso: O Solo; Análise química do solo; Interpretação dos resultados; Recomendação de calagem; Recomendação de adubação.

Professor: Luiz Inácio, Doutor do Departamento de Ciência do Solo da USP.

Livro: 387 págs. Filmes: 53min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5164



CURSO PRODUÇÃO DE TOMATE PARA INDÚSTRIA

Prog. Curso: Biologia do tomateiro; Clima e época de plantio; Produção de mudas; Preparo do solo; Adubação; Transplante; Controle de plantas daninhas; Colheita; Cuidados pós-colheita; Comercialização; Coeficientes técnicos.

Professor: Marcos Tadeu de Moraes Sala Sansão, Engenheiro Agrônomo da Eucatex - Agro.

Livro: 200 págs. Filme: 59min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5456



CURSO CONTROLE DE CUPINS EM ÁREAS AGRÍCOLAS, PASTAGENS E CONSTRUÇÕES RURAIS

Prog. Curso: Caracterização dos cupins; Monitoramento; Prevenção; Controle em construções; Controle em culturas agrícolas; Dúvidas frequentes.

Professor: Og de Souza, Engenheiro Agrônomo, Mestre em Entomologia e Doutor em Ecologia de Cupins.

Livro: 196 págs. Filme: 76min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5205



CURSO PRODUÇÃO DE MILHO EM PEQUENAS PROPRIEDADES

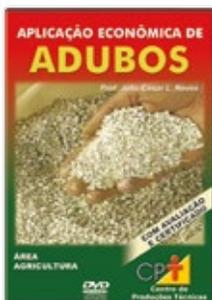
Prog. Curso: Como a planta milho se desenvolve; Amostragem do solo; Correção e preparo do solo; Escolha da cultivar; Plantio; Controle de plantas daninhas; Colheita; Adubação de cobertura; e outros.

Professores: João Carlos Cardoso Galvão, Doutor em Fitotecnia; e Glaucio Vieira Miranda, Doutor em Genética e Melhoramento.

Livro: 300 págs. Filmes: 62min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5495



Livro: 190 págs.
Filmes: 68min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5529



Livro: 292 págs.
Filmes: 54min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5034



Livro: 168 págs.
Filmes: 59min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5524



Livro: 209 págs.
Filmes: 65min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5219



Livro: 370 págs.
Filmes: 70 min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5167

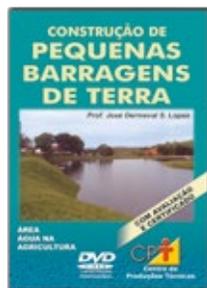


Cursos na Área Irrigação

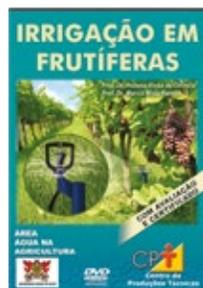
A PARTIR DE 9 OU MAIS CURSOS NA ÁREA: 10% DE DESCONTO, EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)



Livro: 292 págs.
Filmes: 69min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5158



Livro: 274 págs.
Filmes: 70min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5429



Livro: 260 págs.
Filmes: 64min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5163



Livro: 222 págs.
Filmes: 74min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5542



Livro: 228 págs.
Filmes: 67min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5231



Livro: 328 págs.
Filmes: 72min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5253



Cursos na Área Fruticultura



Veja os Programas dos Cursos: www.cpt.com.br na área Agricultura - Fruticultura

CURSO PRODUÇÃO DE MORANGO

Prog. Curso: Variedades; Produção de mudas; Preparo do solo e plantio; Tratos culturais; Pragas e doenças; Colheita e comercialização.

Professor: Doutor Afonso Peche Filho, Coordenador da Equipe de Pesquisadores do IAC.

Livro: 232 págs. Filmes: 65min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5101



CURSO PRODUÇÃO DE QUIVI (KIWI)

Prog. Curso: Cenário histórico do kiwi; Implantação; Variedade e preparo da muda; Plantio e adubação de crescimento; Condução e adubação de manutenção; Irrigação e demais práticas culturais; Polinização, frutificação e colheita; Pós-colheita e comercialização; Receitas.

Professores: Gervásio Silvestrin, Engenheiro Agrônomo; e Ênio Schuck, Pesquisador na área.

Livro: 208 págs. Filmes: 66min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5063

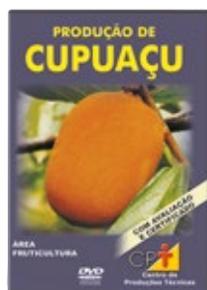


CURSO PRODUÇÃO DE MELÃO

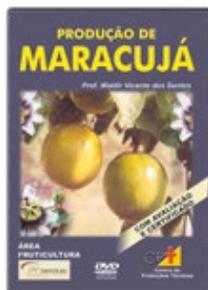
Prog. Curso: Vantagens do cultivo do melão; Ciclo do melão; Exigências do meloeiro em relação ao solo; Como plantar; Tratos culturais necessários; Controle de pragas e doenças; Pragas em pós-colheita; Controle químico das pragas; Controle físico das pragas; e outros.

Professores: Especialistas e Consultores do FRUPEX; Pesquisadores da UFV - Universidade Federal de Viçosa - MG.

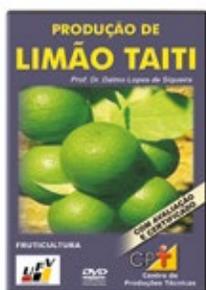
Livro: 214 págs. Filmes: 48min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5043



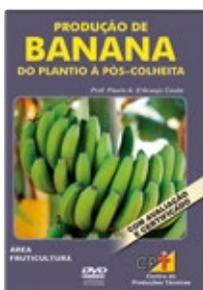
Livro: 226 págs.
Filmes: 54min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5157



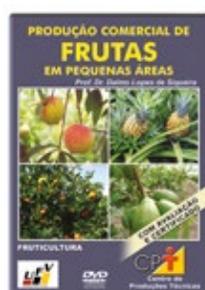
Livro: 195 págs.
Filmes: 68min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5445



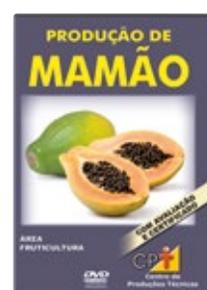
Livro: 214 págs.
Filmes: 62min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5058



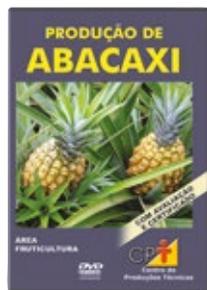
Livro: 382 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5045



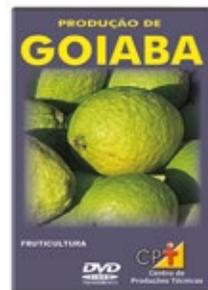
Livro: 276 págs.
Filmes: 57min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5137



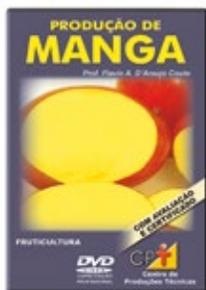
Livro: 391 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5042



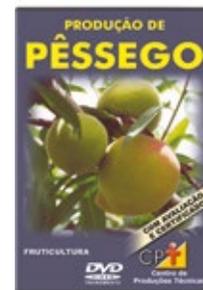
Livro: 252 págs.
Filmes: 56min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5041



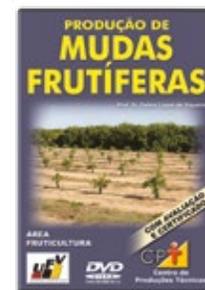
Livro: 259 págs.
Filmes: 73min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5103



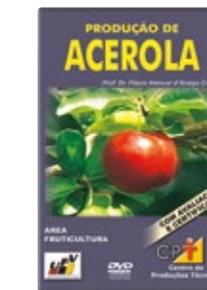
Livro: 280 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5040



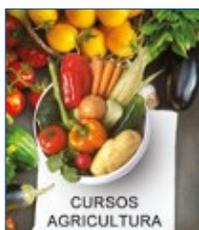
Livro: 217 págs.
Filmes: 67min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5370



Livro: 310 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5148



Livro: 222 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5100



Cursos na Área Cultivo de Coco

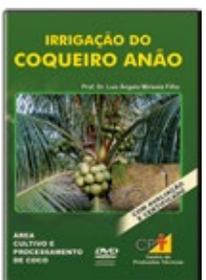
A PARTIR DE 9 OU MAIS CURSOS NA ÁREA: 10% DE DESCONTO, EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)



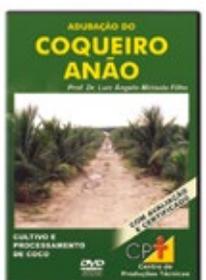
Livro: 154 págs.
Filmes: 64min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5369



Livro: 266 págs.
Filmes: 57min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5143



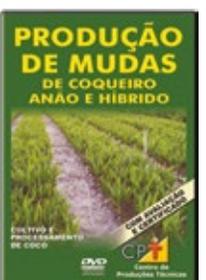
Livro: 392 págs.
Filmes: 67min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5218



Livro: 274 págs.
Filmes: 58min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5300



Livro: 282 págs.
Filmes: 69min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5442



Livro: 174 págs.
Filmes: 64min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5368



Livro: 218 págs.
Filmes: 56min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5105

Veja os preços no site: www.cpt.com.br na área Agricultura - Cultivo de Coco ou pelo tel: (0xx) 31 3899-7000



Cursos na Área Hidroponia



Veja os Programas dos Cursos: www.cpt.com.br na área Agricultura - Hidroponia

CURSO HIDROPONIA CULTIVO SEM SOLO

Prog. Curso: Pesquisa de mercado; Sistemas hidropônicos; Estrutura; Fatores ambientais que afetam a hidroponia; Água; Composição das plantas; Solução nutritiva; Preparo da solução nutritiva; Manejo da solução nutritiva; Espécies de plantas; Produção de mudas; Transplante; Controle de pragas e doenças; Colheita e embalagem; Comercialização.

Professor: José Damião de Jesus Filho, Engenheiro Agrônomo (UNITAU) e Doutor em Solos e Nutrição de Plantas (ESALQ/USP).

Livro: 300 págs. Filmes: 73min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5460



CURSO HIDROPONIA CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS DA ALFACE

Prog. Curso: Apresentação do curso; Doenças e pragas da hidroponia; Controle preventivo; Doenças fúngicas; Doenças bacterianas; Métodos alternativos de controle; Doenças viróticas e pragas; Controle de virose; Material para análise; Defensivos agrícolas.

Professores: Liliane De Diana Teixeira, Pesquisadora da ESALQ - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz; Doutor Valdir Atsushi Yuki, Pesquisador e Chefe do Setor de Virologia do IAC; e Doutor Octávio Nakano, Professor de Entomologia da ESALQ.

Livro: 228 págs. Filmes: 63min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5124



CURSO HIDROPONIA CULTIVO DE TOMATE

Prog. Curso: O tomate; Campo, estufa ou hidroponia; Sistemas de hidroponia; Solução nutritiva; Produção de mudas; Transplante e condução; Doenças e pragas; Colheita e seleção; Embalagem e comercialização; Ambiente protegido; Sistemas de hidroponia; Solução nutritiva; Produção das mudas; Transplante e condução; Colheita e seleção.

Professores: Carlos Alberto G. de Moraes e Marcelo H. Watanabe, Engenheiros Agrônomos.

Livro: 220 págs. Filmes: 52min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5069



CURSO HIDROPONIA SOLUÇÃO NUTRITIVA

Prog. Curso: Solo x hidroponia; Nutrição mineral de plantas; Importância da água; Sais inorgânicos; Formulações, cálculo e preparo de soluções nutritivas; Cuidados com a solução nutritiva; Manejo da solução nutritiva; Solução nutritiva comercial; Doenças em hidroponia; Sistema hidráulico

Professor: Quirino A. C. Carmello, Doutor em Solos e Nutrição de Plantas do Departamento de Química da ESALQ - USP.

Livro: 270 págs. Filmes: 68min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5111

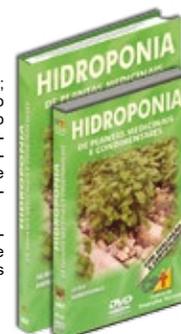


CURSO HIDROPONIA DE PLANTAS MEDICINAIS E CONDIMENTARES

Prog. Curso: Pesquisa de mercado; Instalações; Solução nutritiva; Manejo do ambiente hidropônico; Manutenção da solução nutritiva; Espécies medicinais e condimentares; Produção de mudas e transplante; Controle de pragas e doenças; Colheita, secagem e armazenamento; Comercialização.

Professor: José Damião de Jesus Filho, Engenheiro Agrônomo (UNITAU) e Doutor em Solos e Nutrição de Plantas (ESALQ/USP).

Livro: 255 págs. Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5467



Cursos Para Capacitar Profissionais em Plantas Medicinais

A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)

CURSO CULTIVO ORGÂNICO DE PLANTAS MEDICINAIS

Prog. Curso: Princípios ativos; Escolha da área; Escolha das espécies; Módulo de cultivo; Produção de mudas; Princípios da agricultura orgânica; Instalação da horta; Adução; Preparo do solo; Plantio; Tratos culturais; Controle de pragas e doenças; Comercialização.

Professores: Celso Trindade e Laércio Antônio G. Jacovine, Mestres em Ciências Florestais e Especialistas em Plantas Medicinais; e Maria Luiza Sartório, Bacharela em Química.

Livro: 358 págs. Filmes: 53min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5102



Livro: 255 págs.
Filmes: 66min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5198



Livro: 246 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5168



Livro: 307 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5150



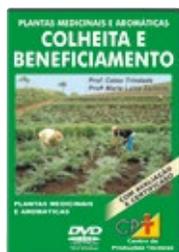
Livro: 328 págs.
Filmes: 50min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5119

CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED** - Associação Brasileira de Educação a Distância.



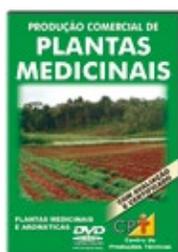
Livro: 226 págs.
Filmes: 54min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5132



Livro: 231 págs.
Filmes: 53min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5131



Livro: 270 págs.
Filmes: 52min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5139



Livro: 332 págs.
Filmes: 63min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5173



Livro: 255 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5467



Cursos Para Capacitar Profissionais em Agricultura Orgânica



A PARTIR DE 9 OU MAIS CURSOS NA ÁREA: 10% DE DESCONTO, EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)



CURSO CULTIVO ORGÂNICO DE HORTALIÇAS EM ESTUFA

Prog. Curso: Introdução; Plástico X Agricultura Orgânica; Escolha do local; Modelos de estufas; Dimensões da estufa; O que plantar; Manejo da temperatura e umidade relativa do ar; Manejo fitossanitário em horticultura orgânica protegida; Recursos Necessários; Comercialização; Curiosidades e benefícios das hortaliças.

Professor: Luiz Geraldo C. Santos, Engenheiro Agrônomo e Especialista em Agricultura Orgânica.

Livro: 276 págs. Filmes: 74min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5308



Livro: 331 págs.
Filmes: 66min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5215



Livro: 298 págs.
Filmes: 62min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5324



Livro: 258 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5471

CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância**.



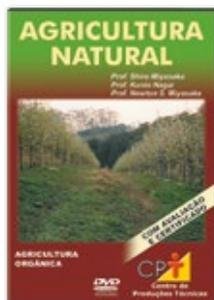
OPORTUNIDADE!

Conheça os Cursos CPT no formato online.

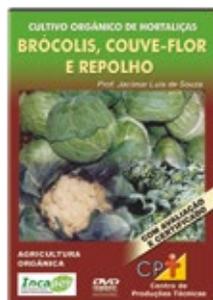
www.uov.com.br
(0xx) 31 3899 - 7000



Livro: 414 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5412



Livro: 193 págs.
Filmes: 73min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5485



Livro: 324 págs.
Filmes: 56min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5228



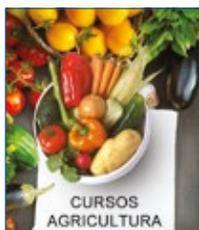
Livro: 256 págs.
Filmes: 57min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5339



Livro: 232 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5363



Livro: 256 págs.
Filmes: 72min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5113



Cursos na Área Horticultura

CURSO CULTIVO DE TOMATE EM ESTUFA

Nesse curso, será tratado o cultivo do tomate em estufas da maneira mais simples e clara possível, para que todos possam se valer dos benefícios dessa técnica.

Prog. Curso: Análise mercadológica e financeira; A estufa; Produção de mudas; Transplante, condução e manejo; Pragas e doenças; Colheita, seleção e embalagem; Conhecendo mais sobre a CARB.

Professora: Doutora Rummy Goto, chefe do departamento de Horticultura da Faculdade de Ciências Agrônomicas da UNESP - Botucatu.

Livro: 224 págs. Filmes: 54min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5116



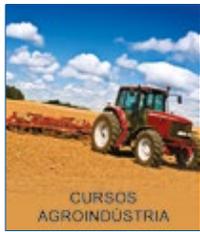
Livro: 228 págs.
Filmes: 53min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5154



Livro: 226 págs.
Filmes: 54min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5095



Livro: 294 págs.
Filmes: 96min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5283



Cursos Que Ensinam a Montar Agroindústria



CURSO COMO MONTAR UMA PEQUENA FÁBRICA DE FRUTAS DESIDRATADAS

Prog. Curso: Vantagens econômicas; Conceitos básicos; Instalações; Equipamentos; Higiene; Processo de produção; Como Produzir; Desidratação de maçã; Desidratação da banana; e outros.

Livro: 224 págs. Filmes: 57min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5127



CURSO PRODUÇÃO DE TOMATE SECO EM CONSERVA E SHITAKE DESIDRATADOS

Prog. Curso: Conceitos básicos; Instalações e equipamentos; Condições higiênicas-sanitárias; Matéria-prima; Processo de produção; Desidratação de Shitakes; Comercialização; Aspectos financeiros.

Professores: Paulo César Stringheta, Doutor do Departamento de Tecnologia de Alimentos da UFV; e Pedro Luis Santos Meloni, Pesquisador e Mestre em Tecnologia de Alimentos.

Livro: 200 págs. Filmes: 72min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5201



CURSO COMO MONTAR UMA PEQUENA FÁBRICA DE POLPAS DE FRUTAS

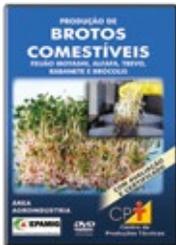
Prog. Curso: Vantagens econômicas da agroindústria; Instalações; Cuidados com o meio ambiente; Equipamentos; Higiene; Qualidade da água; Processo de produção; Como produzir; Embalagem e registro da marca; Comercialização; E outros.

Professor: Raimundo Camelo Mororó, Biólogo e Pesquisador da CEPLAC/CEPEC.

Livro: 311 págs. Filmes: 70min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5118



Livro: 286 págs.
Filmes: 60min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5496



Livro: 230 págs.
Filmes: 62min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5317



Livro: 258 págs.
Filmes: 56min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5117



Livro: 280 págs.
Filmes: 56min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5155



Livro: 257 págs.
Filmes: 65min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5200



Livro: 138 págs.
Filmes: 59min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5417

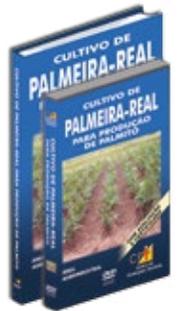


Livro: 232 págs.
Filmes: 53min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5135



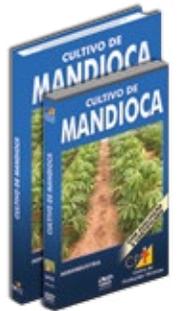
CURSO PRODUÇÃO DE PALMITO DE PUPUNHA

Livro: 268 págs.
Filmes: 70min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5087



CURSO CULTIVO DE PALMEIRA-REAL PARA PRODUÇÃO DE PALMITO

Livro: 206 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5397



CURSO CULTIVO DE MANDIOCA

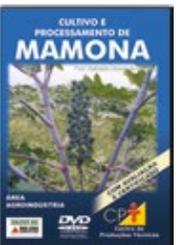
Livro: 206 págs.
Filmes: 53min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5413



CURSO PROCESSAMENTO DE MANDIOCA

Livro: 222 págs.
Filmes: 62min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5414

Cursos Que Ensinam a Produção de Biocombustíveis



Livro: 154 págs.
Filmes: 56min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5498



Livro: 256 págs.
Filmes: 57min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5282



Livro: 220 págs.
Filmes: 74min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5582



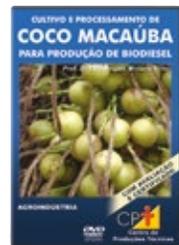
Livro: 184 págs.
Filmes: 70min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5004



Livro: 187 págs.
Filmes: 67min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5463



Livro: 266 págs.
Filmes: 85min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5641



Livro: 336 págs.
Filmes: 104min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5645



Livro: 225 págs.
Filmes: 55min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5550

Cursos Que Ensinam a Produzir Cachaça



CURSO PRODUÇÃO DE CACHAÇA ORGÂNICA

Prog. Curso: A cachaça orgânica artesanal; Cultivo orgânico da cana; Colheita; Produção de cachaça; Envelhecimento e engarrafamento; Dimensionamento de uma cachaçaria; Local da instalação; Aproveitamento integral dos resíduos.

Professor: Marcos Vacaro, Engenheiro Agrônomo e Especialista em Produção de Cachaça Orgânica.

Livro: 278 págs. Filme: 68min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5420



CURSO CACHAÇA PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUALIDADE

Prog. Curso: A cana-de-açúcar; Moagem da cana; Preparo do mosto; Fermentação; Destilação; O alambique; Envelhecimento; Engarrafamento; Análise e degustação; Aproveitamento dos subprodutos da cana; Controle de qualidade da cachaça.

Professor: José Benício Paes, Doutor em Ciências dos Alimentos da UFV.

Livro: 350 págs. Filme: 59min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5115

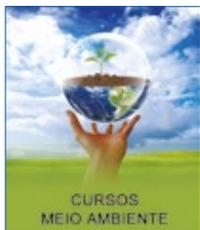


CURSO CULTIVO DE CANA-DE-AÇÚCAR PARA PRODUÇÃO DE CACHAÇA

Prog. Curso: A cana; Setor sucroalcooleiro; Composição química e tecnológica da cana-de-açúcar; Rendimentos dos produtos e subprodutos; Condições de plantio; Etapas de plantio; Adubação; Tratos culturais; Controle de pragas e de doenças; Calagem, gessagem e adubação; Variedades; Colheita; Características que os colmos devem apresentar por ocasião de sua utilização; Produção de aguardente.

Professor: Luiz Antônio de Bastos Andrade, Engenheiro Agrônomo.

Livro: 229 págs. Filme: 54min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5404



Cursos na Área Meio Ambiente



A PARTIR DE **9** OU MAIS CURSOS NA ÁREA: **10%** DE DESCONTO, EM **10x** SEM JUROS NO CARTÃO
OU CADA CURSO EM 10x SEM JUROS NO CARTÃO (* Frete não incluso)



CURSO
TÉCNICAS MECÂNICAS DE CONSERVAÇÃO DE ÁGUA E SOLO
Prog. Curso: Erosão; Equipamentos utilizados na determinação da declividade e na marcação das curvas de nível; Práticas mecânicas de controle da erosão; Técnicas de preparo de solo; Plantio direto.
Professor: Caetano Marciano de Souza, formado em Agronomia, Doutor em Fitoecnia, Professor Titular da Universidade Federal de Viçosa-UFV.

Livro: 356 págs. Filmes: 240min
Carga Hor.: 90h Cód.: 5875

CURSO
RECUPERAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE NASCENTES

Prog. Curso: Formação das nascentes; Panorama atual das nascentes; Recuperação e conservação das nascentes; Técnicas de conservação do solo; Espécies florestais; Aspectos legais para o corte das árvores.
Professor: Paulo Santanna e Castro, Doutor em Ciências Agrônomicas e Especialista em Hidrologia Florestal e Manejo de Bacias Hidrográficas.

Livro: 272 págs. Filmes: 64min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5296



Livro: 181 págs.
Filmes: 74min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5199



Livro: 315 págs.
Filmes: 122min
Carga Hor.: 60h Cód.: 5652

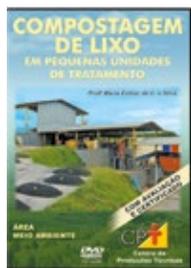
CERTIFICAÇÃO

- Você faz uma avaliação e recebe um **CERTIFICADO** para cada curso estudado.
- Fazendo 9 ou mais cursos nesta área, você recebe um **CERTIFICADO DE ESPECIALISTA** na modalidade Qualificação Profissional.
- **CERTIFICAÇÃO** pela **Universidade Online de Viçosa - UOV**, afiliada mantenedora da **ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância**.



OPORTUNIDADE!
Conheça os Cursos CPT no formato online.

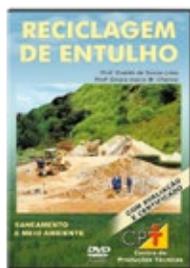
www.uov.com.br
(0xx) 31 3899 - 7000



Livro: 259 págs.
Filmes: 53min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5291



Livro: 274 págs.
Filmes: 56min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5257



Livro: 229 págs.
Filmes: 54min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5269



Livro: 280 págs.
Filmes: 130min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5684



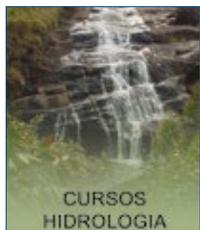
Livro: 261 págs.
Filmes: 67min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5234



Livro: 270 págs.
Filmes: 53min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5406



Livro: 324 págs.
Filmes: 82min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5224

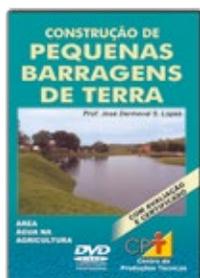


Cursos na Área Hidrologia

CONSTRUÇÃO DE PEQUENAS BARRAGENS DE TERRA

Prog. Curso: Introdução; Elementos da barragem; Tipos de barragens de terra; Projeto da barragem; Construção da barragem; Construção do extravasor; Acabamentos e proteção da barragem; Relação entre volumes de solo.

Professor: José Derneval Saraiva Lopes, Mestre em Engenharia Agrícola e Especialista em Mecanização Agrícola, com grande experiência prática.



Livro: 274 págs.
Filmes: 70min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5429



Livro: 222 págs.
Filmes: 74min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5542



Livro: 272 págs.
Filmes: 64min
Carga Hor.: 60h
Cód.: 5296



Livro: 280 págs.
Filmes: 130min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5684

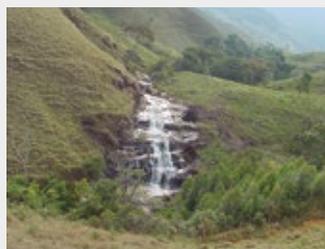
CURSOS ONLINE



Bacias Hidrográficas, Chuvas, Infiltração e Evapotranspiração

Cód.: 45785
Carga Hor.: 60h

www.uov.com.br
Tel: (31) 3899 - 7000

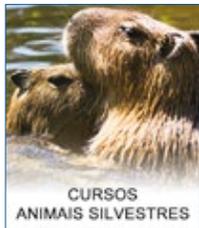


Lençóis, Nascentes e Produção de Água

Cód.: 45786
Carga Hor.: 60h

www.uov.com.br
Tel: (31) 3899 - 7000

Veja os programas dos cursos e preços no site: www.uov.com.br na área Hidrologia ou pelo tel: (0xx) 31 3899-7000



Cursos na Área Animais Silvestres



Veja os Programas dos Cursos: www.cpt.com.br na área Pequenas Criações - Animais Silvestres

CURSO CRIAÇÃO DE SERPENTES PARA PRODUÇÃO DE VENENO

Prog. Curso: Importância das serpentes; Anatomia, biologia e hábitos das serpentes; Legislação; O serpentário - instalações necessárias; O manejo diário das serpentes; Extração do veneno; Acidentes com serpentes.

Professor: Doutor Stefan Tutzer, Biólogo formado pela Universidade de Hohenheim (Stuttgart - Alemanha); e Especialista em Herpetologia.

Livro: 188 págs. Filmes: 85min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5142



CURSO CRIAÇÃO COMERCIAL DE PACA

Prog. Curso: Biologia da Paca; Iniciando um Criatório; Instalações; Manejo e Reprodução; Nutrição das Pacas; Sanidade do Plantel e Estresse; Comercialização; Abate e Preparo da Paca; O Projeto.

Professor: Fábio M. Hosken, Zootecnista, Especialista em Criação de Animais Silvestres e Consultor da Federação da Agricultura e Pecuária de Minas Gerais - FAEMG.

Livro: 233 págs. Filmes: 56min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5140

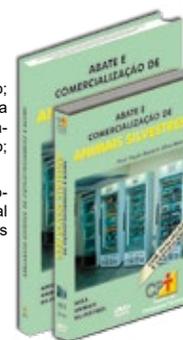


CURSO ABATE E COMERCIALIZAÇÃO DE ANIMAIS SILVESTRES

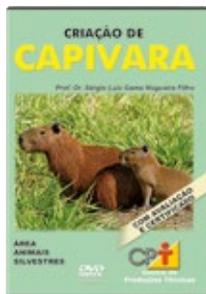
Prog. Curso: Sistemas de produção; Formas de comercialização; O que é a Pró-fauna; Montagem e operação do abatedouro; Exemplos de empreendimento; Principais aspectos mercadológicos.

Professor: Paulo Bezerra Silva, Agrônomo e Especialista em Criação Comercial de Animais Silvestres. Um dos melhores do país.

Livro: 233 págs. Filmes: 57min
Carga Hor.: 40h Cód.: 5212



Livro: 136 págs.
Filmes: 69min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5361



Livro: 219 págs.
Filmes: 57min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5072



Livro: 252 págs.
Filmes: 54min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5141



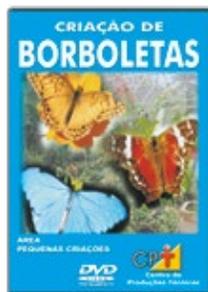
Livro: 260 págs.
Filmes: 50min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5151



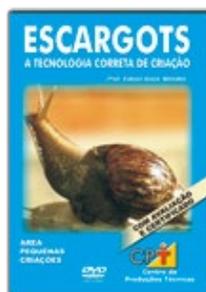
Cursos na Área Pequenas Criações



Livro: 226 págs.
Filmes: 38min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5006



Livro: 78 págs.
Filmes: 56min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5281



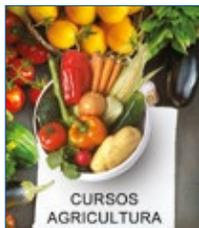
Livro: 245 págs.
Filmes: 56min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5049



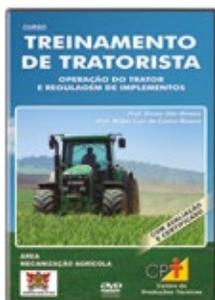
Livro: 242 págs.
Filmes: 53min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5012



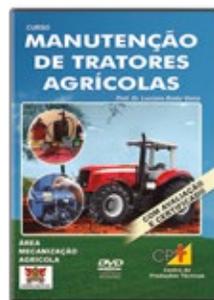
Livro: 196 págs.
Filmes: 61min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5426



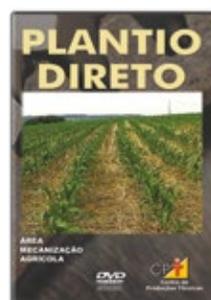
Cursos na Área Mecanização Agrícola



Livro: 470 págs.
Filmes: 132min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5193



Livro: 258 págs.
Filmes: 68min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5271



Livro: 48 págs.
Filmes: 63min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5171



Livro: 278 págs.
Filmes: 59min
Carga Hor.: 40h
Cód.: 5179





- » Quer abrir seu próprio negócio?
- » Quer ser um líder de verdade?
- » Quer conquistar um cargo melhor na empresa em que trabalha?

Vendidos Separadamente

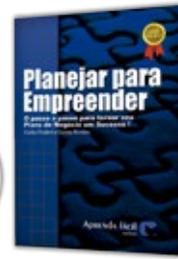
Livros e Audiolivros



Cod.: 1392
187 pág.



Cod.: 31392
3h30min.



Cod.: 1393
379 pág.



Cod.: 31393
6h25min.



Cod.: 1395
254 pág.



Cod.: 31395
5h10min.



Cod.: 1427
187 pág.



Cod.: 1416
338 pág.



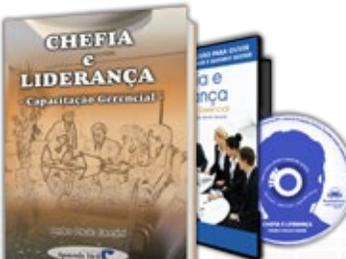
Cod.: 1420
115 pág.



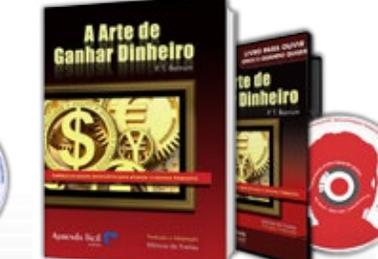
Cod.: 1419
117 pág.



Cod.: 31419
1h42min.



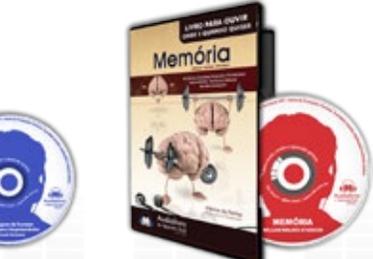
Cod.: 1206
204 pág.



Cod.: 1429
103 pág.



Cod.: 1431
229 pág.



Cod.: 31430
3h15min.



Cod.: 31431
5h05min.

Livros de Gestão Empresarial



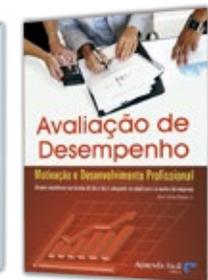
Cod.: 1361
437 págs.



Cod.: 1432
136 págs.



Cod.: 1456
178 págs.



Cod.: 1446
114 págs.



Cod.: 1447
342 págs.

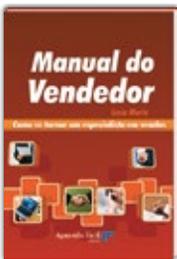


Cod.: 1457
181 págs.



Cod.: 1459
378 págs.

Livros de Vendas



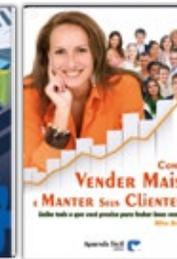
Cod.: 1422
301 págs.



Cod.: 1426
114 págs.



Cod.: 1424
129 págs.



Cod.: 1423
130 págs.



Cod.: 1418
211 págs.



Cod.: 1417
158 págs.



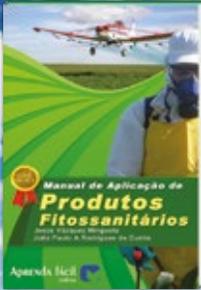
Cod.: 1449
158 págs.



Cod.: 1428
289 págs.

Desenvolvimento Pessoal

Agricultura



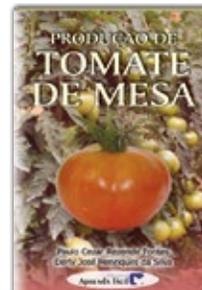
Cod.: 1384
588 pág.



Cod.: 1386
360 pág.



Cod.: 1389
95 pág.



Cod.: 1289
196 pág.



Cod.: 1376
107 pág.



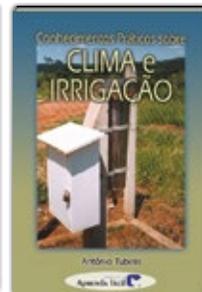
Cod.: 1223
122 pág.



Cod.: 1458
193 pág.



Cod.: 1372
333 pág.



Cod.: 1238
226 pág.



Cod.: 1247
130 pág.



Cod.: 1141
146 pág.



Cod.: 1305
374 pág.

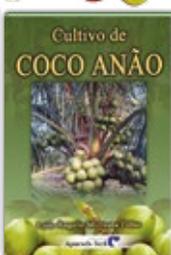
Fruticultura



Cod.: 1327
324 pág.



Cod.: 1168
172 pág.



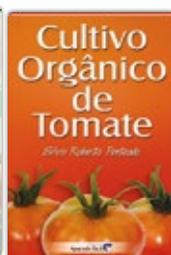
Cod.: 1298
321 pág.



Cod.: 1306
806 pág.



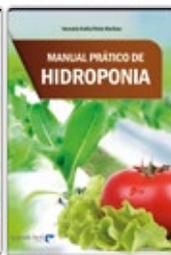
Cod.: 1326
240 pág.



Cod.: 1334
214 pág.



Cod.: 1169
258 pág.



Cod.: 1346
286 pág.



Agricultura Orgânica e Hidroponia

Mecanização Agrícola



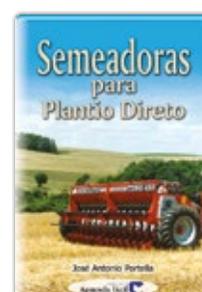
Cod.: 1259
334 pág.



Cod.: 1269
292 pág.



Cod.: 1237
312 pág.



Cod.: 1268
252 pág.



Cod.: 1225
190 pág.

Coleção Gado de Leite

São livros completos, que auxiliam o produtor de leite em vários setores de sua produção, como a escolha da raça mais adequada, os cuidados com bezerras e novilhas, o melhor manejo e a alimentação das vacas leiteiras.



Cod.: 1406
171 pág.

Cod.: 1408
129 pág.

Cod.: 1409
182 pág.

Cod.: 1410
192 pág.

Cod.: 1411
125 pág.

Acesse nosso site e conheça outros títulos da Coleção, como:

- Manejo de Bezerras Leiteiras
- Manejo de Novilhas Leiteiras
- Manejo de Vacas Leiteiras em Confinamento
- Mandioca na Alimentação do Bovino Leiteiro

E Muito Mais!!!

Ligue para nossas vendedoras (0xx) 31 3899-7000

ou acesse nosso site www.afe.com.br para saber mais detalhes!



Pecuária de Leite



Cod.: 1400
860 pág.

Cod.: 1380
120 pág.

Cod.: 1348
224 pág.

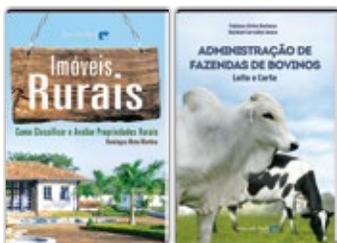
Pecuária de Corte



Cod.: 1368
232 pág.

Cod.: 1379
85 pág.

Administração Rural



Cod.: 1451
415 pág.

Cod.: 1363
342 pág.

Alimentação Animal



Cod.: 1366
263 pág.

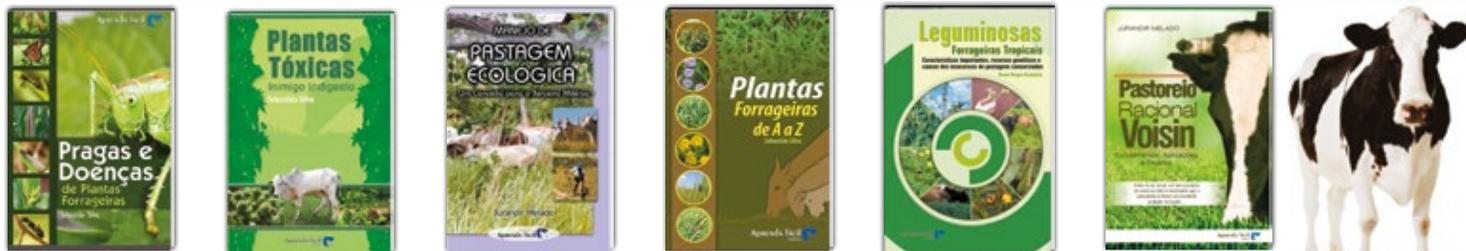
Cod.: 1370
249 pág.

Cod.: 1239
166 pág.

Cod.: 1252
132 pág.

Cod.: 1351
178 pág.

Pastagem



Cod.: 1390
265 pág.

Cod.: 1383
179 pág.

Cod.: 1207
224 pág.

Cod.: 1373
225 pág.

Cod.: 1375
167 pág.

Cod.: 1325
300 pág.

Avicultura



Cod.: 1246
208 pág.

Cod.: 1452
376 pág.

Cod.: 1378
203 pág.

Cod.: 1308
250 pág.

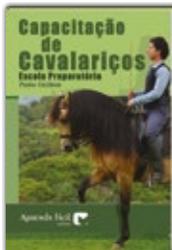
Cod.: 1309
234 pág.

Cod.: 1285
280 pág.

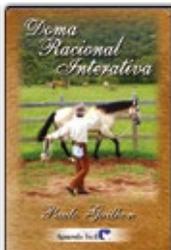
Cod.: 1286
191 pág.

Cod.: 1114
290 pág.

Equinos



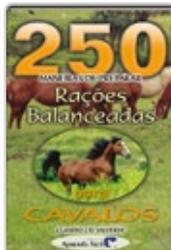
Cod.: 1382
164 pág.



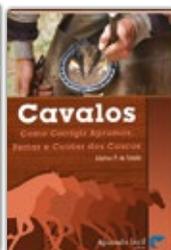
Cod.: 1299
208 pág.



Cod.: 1415
138 pág.



Cod.: 1335
306 pág.

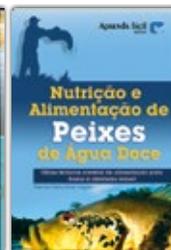


Cod.: 1391
211 pág.

Criação de Peixes



Cod.: 1396
244 pág.

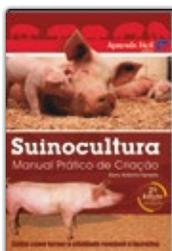


Cod.: 1208
128 pág.

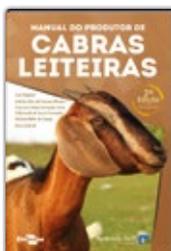


Cod.: 1288
372 pág.

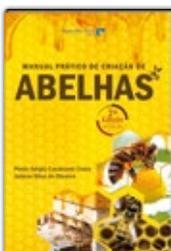
Suínos



Cod.: 1399
379 pág.



Cod.: 1349
214 pág.



Cod.: 1342
424 pág.

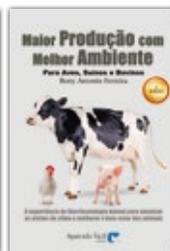


Cod.: 1385
102 pág.

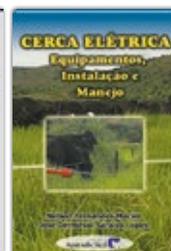
Construções Rurais e Ambiente Animal



Cod.: 1448
311 pág.



Cod.: 1344
371 pág.



Cod.: 1210
166 pág.



Cod.: 1345
250 pág.

Pássaros



Cod.: 1233
164 pág.

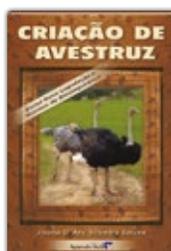


Cod.: 1234
200 pág.



Cod.: 1290
370 pág.

Animais Silvestres e Exóticos



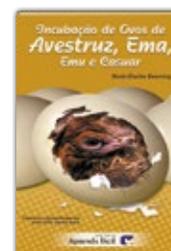
Cod.: 1333
211 pág.



Cod.: 1273
298 pág.

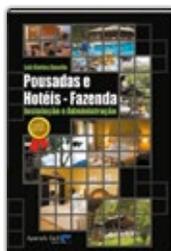


Cod.: 1249
234 pág.

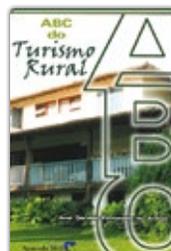


Cod.: 1357
257 pág.

Turismo Rural e Ecológico



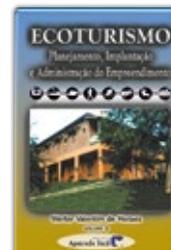
Cod.: 1377
447 pág.



Cod.: 1170
138 pág.



Cod.: 1230
158 pág.



Cod.: 1231
170 pág.



Cod.: 1232
170 pág.

Meio Ambiente

Mantenha o Meio Ambiente em Equilíbrio

Saiba como
Conservar e Recuperar
Áreas, Matas e
Nascentes



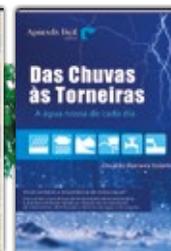
Cod.: 1371
270 pág.



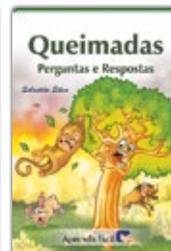
Cod.: 1254
255 pág.



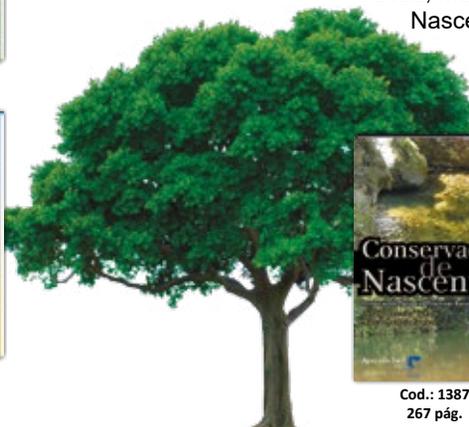
Cod.: 1387
267 pág.



Cod.: 1397
105 pág.



Cod.: 1364
151 pág.



Cães

Educação



Cod.: 1441
146 pág.



Cod.: 1442
92 pág.



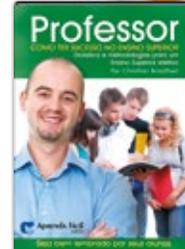
Cod.: 1443
151 pág.



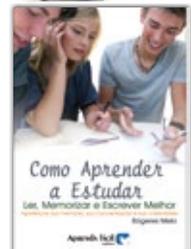
Cod.: 1444
167 pág.



Cod.: 1440
74 pág.



Cod.: 1445
277 pág.



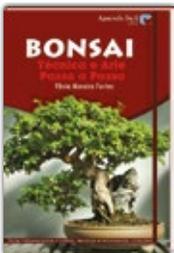
Cod.: 1435
269 pág.

Floricultura

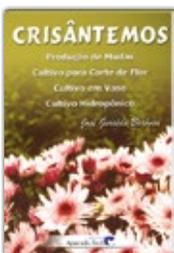
Casa Prática



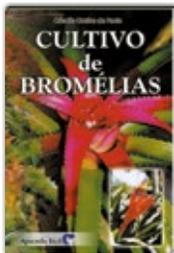
Cod.: 1307
200 pág.



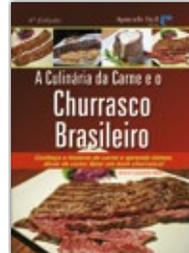
Cod.: 1229
190 pág.n



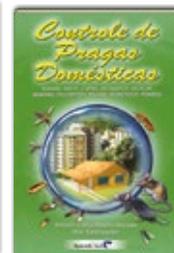
Cod.: 1320
220 pág.



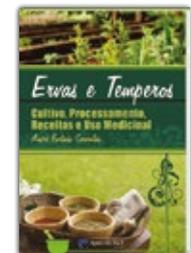
Cod.: 1214
140 pág.



Cod.: 1197
167 pág.



Cod.: 1304
250 pág.

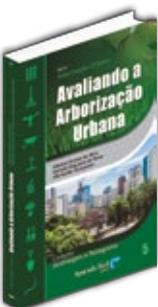


Cod.: 1272
272 pág.

Jardinagem

Coleção completa, com 10% DE DESCONTO,
em 6x, SEM JUROS, no cartão

Livros da Coleção



Cod.: 1360
346 pág.



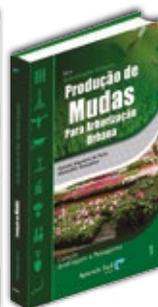
Cod.: 1291
157 pág.



Cod.: 1347
203 pág.



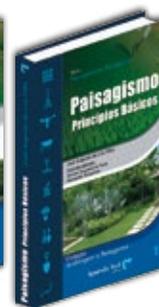
Cod.: 1331
242 pág.



Cod.: 1257
171 pág.



Cod.: 1295
219 pág.



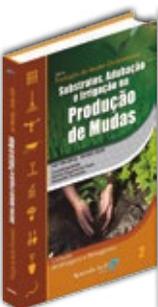
Cod.: 1270
166 pág.



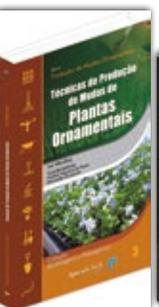
Cod.: 1321
230 pág.



Cod.: 1266
122 pág.



Cod.: 1296
166 pág.



Cod.: 1336
223 pág.



Cod.: 1267
156 pág.



Cod.: 1310
214 pág.



Cod.: 1337
179 pág.



Cod.: 1271
144 pág.



Cod.: 1294
174 pág.



Cod.: 1274
188 pág.





Soluções Tecnológicas para Empreendedores

Softwares Empresariais

- ✓ CPT Plano de Negócios
Cód: 2300
- ✓ CPT Microempreendedor
Cód: 2293
- ✓ CPT Almoxarifado
Cód: 2208
- ✓ CPT Módulo de Iscas e Armadilhas
Cód: 2310
- ✓ CPT Módulo RAAE Vetores e Pragas
Cód: 2314
- ✓ CPT Módulo Limpeza de Reservatório
Cód: 2312
- ✓ CPT Módulo RAAE Limpeza de Reservatório
Cód: 2316
- ✓ CPT Módulo Credenciário
Cód: 2308
- ✓ CPT Módulo Produção
Cód: 2215
- ✓ CPT Módulo Locação
Cód: 2257
- ✓ CPT Finanças na Família
Cód: 2186



Softwares Para Serviços

- ✓ CPT Dedetizadora
Cód: 2191
- ✓ CPT Vetpédia
Cód: 2207
- ✓ CPT Doutor Vet
Cód: 2291
- ✓ CPT Hotel e Pousada
Cód: 2249
- ✓ CPT Motel
Cód: 2262
- ✓ CPT Dentista
Cód: 2212
- ✓ CPT Buffet e Festas
Cód: 2255
- ✓ CPT Salão de Beleza
Cód: 2165
- ✓ CPT Mecânica de Veículos
Cód: 2260
- ✓ CPT Estacionamento
Cód: 2267
- ✓ CPT Lava-Rápido
Cód: 2289
- ✓ CPT Gráfica e Comunicação Visual
Cód: 2276
- ✓ CPT Refrigeração
Cód: 2280
- ✓ CPT Obras
Cód: 2205
- ✓ CPT Copiadora
Cód: 2167



Softwares Agropecuários

- ✓ CPT Fazenda Agrícola
Cód: 2264
- ✓ CPT Fazenda Pecuária
Cód: 2269
- ✓ Pacote CPT Fazenda Agrícola e Pecuária
Cód: 2271
- ✓ CPT Agropédia e Receituário Agrônômico
Cód: 2182
- ✓ CPT Microaspersão e Gotejamento
Cód: 2287
- ✓ CPT Irrigação por Aspersão
Cód: 2282
- ✓ CPT Manejo de Irrigação
Cód: 2285
- ✓ CPT Adubação Grandes Culturas
Cód: 2302
- ✓ CPT Adubação Frutas e Flores
Cód: 2304
- ✓ CPT Adubação Hortaliças
Cód: 2306
- ✓ CPT Suínos
Cód: 2295



Softwares Para Comércio

- ✓ CPT Pet Shop
Cód: 2214
- ✓ CPT Loja Agropecuária
Cód: 2298
- ✓ CPT Loja de Roupas e Calçados
Cód: 2169
- ✓ CPT Loja de Materiais de Construção
Cód: 2206
- ✓ CPT Padaria
Cód: 2204
- ✓ CPT Sorveteria
Cód: 2189
- ✓ CPT Restaurante
Cód: 2209
- ✓ CPT Lanchonete
Cód: 2188
- ✓ CPT Pizzaria
Cód: 2210
- ✓ CPT Floricultura
Cód: 2192
- ✓ CPT Vidraçaria e Esquadrias
Cód: 2274
- ✓ CPT Marmoraria
Cód: 2272
- ✓ CPT Marcenaria
Cód: 2278
- ✓ CPT Papelaria
Cód: 2168
- ✓ CPT Loja de Celulares
Cód: 2170
- ✓ CPT Gerenciador
Cód: 2250



PREÇOS NO SITE: cptsoftwares.com.br

OU PELO TEL: (0xx) 31 3899.7600 - 31 98799.0134 | Viçosa - MG

CURSOS CPT

ENSINAM TÉCNICAS E PROCESSOS PARA VIABILIZAR
EMPREENDIMENTOS RENTÁVEIS

NOVO



CURSO MONTAGEM E GERENCIAMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ DE HOTEL

O café da manhã é um elemento estratégico para o sucesso do hotel, pois proporcionar satisfação e fidelização do hóspede. O professor Anderson Luiz Silva, gastrônomo e Administrador de Empresas, especialista em gestão de hotéis, ensina, de forma muito prática, sobre a infraestrutura, compras e armazenamento, produção gastronômica, planejamento, organização, atendimento, reposição e encerramento café.

Ver página 14

NOVO



CURSO ESTRATÉGIAS PARA DESENVOLVIMENTO DE MUNICÍPIOS

Aprenda como aplicar um programa de desenvolvimento para cidades, municípios e região, que provoca transformações e desenvolvimento contínuo. O reconhecido e experiente Professor Brenner Lopes que desenvolveu o Programa de Desenvolvimento Territorial para Cidades, Municípios e Regiões, ensina, de forma clara e com exemplos, os conceitos, grupo gestor, diagnósticos, agenda, plano de ação, aglomerações produtivas, compras e acessos a mercados; acesso a serviços financeiros; empreendedorismo, políticas públicas e liderança para o desenvolvimento.

Ver página 11

NOVO



Ver página 11



Ver página 11

NOVO



CURSO TÉCNICAS MECÂNICAS DE CONSERVAÇÃO DE ÁGUA E SOLO

Aprenda a minimizar as perdas de solo e como aumentar o aproveitamento de água das chuvas, visando maior produção agrícola. Um curso completo que ensina técnicas eficientes para controlar erosão e obter maior volume de água na propriedade rural. O professor Caetano Marciano de Souza, agrônomo, Doutor em Fitotecnia, Professor titular da UFV e especialista em preparo e conservação de solo e água, ensina de forma prática, sobre erosão, equipamentos utilizados, práticas mecânicas de controle de erosão, técnicas de preparo do solo e plantio direto.

Ver página 55

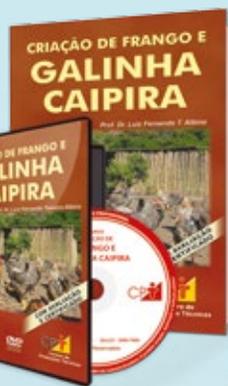
NOVO



CURSO CRIAÇÃO DE PEIXES COMO IMPLANTAR UMA PISCICULTURA

Curso completo que ensina técnicas para você obter resultados com alta rentabilidade na implantação de sua piscicultura. O professor Giovanni Resende, zootecnista, Mestre e Doutor em Aquicultura, Pesquisador da EPAMIG, ensina desde a gestão da água, do solo e do ambiente, passando pela construção das estruturas, escolha dos peixes, regras de manejo, alimentação dos peixes, controle de pragas invasoras, despescas, abate, processamento até a comercialização.

Ver página 39



CURSO CRIAÇÃO DE FRANGO E GALINHA CAIPIRA

A criação de frango e galinha caiçira é uma alternativa de produção de carnes e ovos voltada a um mercado consumidor exigente, disposto a pagar mais caro, que busca produtos naturais e de melhor qualidade. O Professor Luiz Fernando Albino, Doutor em Zootecnia da UFV e um dos maiores especialistas do país na área, ensina a você como criar galinhas caiçiras da forma eficiente e rentável.

Ver página 48

Os Cursos CPT combinam diversos interesses da cadeia produtiva de toda a sociedade, com tecnologias inovadoras, que propiciam alternativas de renda a produtores rurais e empreendedores, o que certamente gera benefícios ao consumidor.

www.cpt.com.br

(0xx) 31 3899-7000