PROGRAMA PEDAGÓGICO

INSTITUIÇÃO DE ENSINO	
RAZÃO SOCIAL:	CURSOS VIRTUAIS LTDA
NOME FANTASIA:	CURSOSVIRTUAIS.NET
CNPJ:	08.179.401/0001-62
REGISTRO ABED:	7734 - CATEGORIA INSTITUCIONAL

CURSO	
NOME:	SECAGEM E ARMAZENAMENTO DE GRÃOS
MODALIDADE:	CAPACITAÇÃO LIVRE OFERTA - EAD

Metodologia: O conteúdo do curso é disponibilizado ao aluno para estudo online em uma interface diagramada de fácil navegação AVA (Ambiente Virtual de Estudos). O acesso ao material é bastante intuitivo e proporciona uma experiência de interatividade no processo de aprendizagem a distância.

Formato: O curso é ofertado de forma assíncrona e conta com atividades complementares síncronas, permitindo que o aluno organize seus estudos conforme sua disponibilidade. Os módulos de aprendizado são liberados de maneira assíncrona e progressiva, sendo necessário concluir cada etapa para avançar à seguinte. Complementarmente, o curso conta com atividade síncrona por meio do suporte em tempo real com o professor, disponível às terças e quintas-feiras, das 15h às 16h, na ferramenta de tira-dúvidas.

Tutoria e formas de interação: Os alunos recebem suporte de uma tutoria especificamente designada. A interação é realizada por meio do da Área do Aluno, no Ambiente Virtual de Estudos (AVA). A tutoria consiste na assistência didática, compartilhamento de informações, troca de experiências visando o melhor aproveitamento dos conteúdos estudados.

Prova final/Certificação: A prova final é quantitativa. A geração do certificado é condicionada à verificação de aproveitamento mínimo de 70% (setenta por cento) na prova final. O curso conta com ferramenta de avaliação de conteúdo (aprendizagem) correspondente à carga horária certificada.

Organização curricular: O curso apresenta organização curricular elaborada a partir de projetos pedagógicos específicos por uma equipe pedagógica multidisciplinar, que acompanha toda a concepção dos conteúdos.

Tecnologia de EAD/e-learning: Após a elaboração dos conteúdos é realizada a migração para o ambiente de estudos na área do aluno, que é um AVA otimizado para nossa plataforma de ensino.

Materiais didáticos: O conteúdo programático é desenvolvido com base em apostilas e outros materiais didáticos atualizados. Além do material de estudo, o aluno conta com diferentes ferramentas de aprendizagem, como grupo de estudos com tutor/professor, tira-dúvidas por inteligência artificial, atividades avaliativas ao longo das aulas e prova final para avaliação do aprendizado.

Interação e suporte administrativo: O curso conta – além do suporte de tutoria - com uma infraestrutura de apoio que prevê a interação entre alunos e professores/tutores; e alunos e equipe de apoio administrativo. Essa interação é garantida por meios eletrônicos e/ou por meio telefônico, conforme o caso. O Ambiente Virtual de Estudos (AVA) utilizado pela CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma plataforma proprietária, desenvolvida e atualizada permanentemente.

Sobre a instituição de ensino: A CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma escola de educação à distância. Iniciamos nossas atividades em 2006 e contamos com mais de 500 mil alunos matriculados em diversos cursos. Além disso, somos associados da ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância. Legalmente constituída inscrita no CNPJ 08.179.401/0001-62, atua com a idoneidade e credibilidade auxiliando diversos órgãos públicos e empresas privadas, além de milhares de profissionais, servidores públicos, estudantes e professores de todo o país.

ESTRUTURA DO CURSO - COMPONENTES CURRICULARES

NOME DA CAPACITAÇÃO: Secagem e Armazenamento de Grãos

BASE LEGAL: CF/88, arts. 206, II, e 209; na LDB 9.394/96, arts. 39, § 2º, I, e 40; e no Decreto 5.154/2004, art. 3, em consonância com a Resolução CNE/CP 1/2021 (MEC), arts. 14 e 37, quanto à formação e aperfeiçoamento profissional.

OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: Ao concluir o curso de Secagem e Armazenamento de Grãos, o aluno deverá ser capaz de compreender os princípios da pós-colheita, da secagem, da conservação e do armazenamento de grãos, reconhecendo a influência da umidade, temperatura, ventilação e propriedades físicas e químicas na qualidade do produto. Também deverá identificar modalidades de secagem, tipos de secadores e sistemas de armazenamento convencional, a granel, hermético e emergencial, além de aplicar boas práticas de aeração e manejo. Deverá, ainda, reconhecer pragas, roedores, ácaros e microrganismos, adotando medidas preventivas e observando a legislação brasileira pertinente.

ATIVIDADES/AULAS:
1) Secagem e Armazenamento de Grãos
2) Armazenagem de Grãos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:
Secagem, Armazenamento e Conservação de Grãos
Fatores pré-colheita
Armazenamento a granel
Armazenamento em sacaria
Armazém
Soja
Benefícios da Soja
Cultivo
Produção
Abrangência geográfica
Estágios Fenológicos da Soja
Plantio de Soja
Semeio
Solo
Umidade, temperatura e germinação
Transporte
Armazenamento
Uso, comercialização e demandas da soja

Tecnologia de Sementes
Escolha do campo
Tecnologia aumenta proteção a ataques de insetos
A soja no Brasil
Leite de soja
Molho de soja
Proteína de soja
Óleo de soja
Tofu
Ciclo de desenvolvimento da soja
Boas Práticas de Armazenagem
Aeração
Arado
Modalidades de Secagem
Tipos de Secadores
Legislação Brasileira sobre Grãos
Aspectos evolutivos da armazenagem de grãos no Brasil.
Níveis e sistemas de armazenamento.
Situação do armazenamento de grãos no Brasil
Evolução do armazenamento no Brasil
Níveis de armazenamento
Unidades em nível de produtor
Unidades em nível intermediário
Unidades do subnível coletor
Unidades do subnível subterminal
Unidades em nível terminal
Unidades e sistemas de armazenamento
Convencional
Unidades para armazenamento a granel
Unidades para armazenamento hermético
Unidades para armazenamento emergencial
Caracterização e propriedades dos grãos
Estrutura botânica e particularidades dos grãos de arroz, feijão, milho, trigo e soja
Química de grãos - Amido, lipídeos e proteínas
Propriedades dos grãos
Porosidade
Condutibilidade térmica
Higroscopicidade
Ângulo de talude
Respiração
Operações de pré-armazenamento e armazenamento de grãos
Colheita dos grãos
Secagem e limpeza de grãos
Armazenamento de grãos
Pragas e microrganismos de grãos armazenados
Pragas
Roedores
Ácaros
Microrganismos
Medidas especiais de manejo e conservação de grãos
Aeração, transilagem e intrassilagem

Ácidos orgânicos e hermeticidade
Proteção contra pragas de armazenamento
Em paióis
Em armazéns convencionais
Em armazéns graneleiros
Em silos verticais

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE

CURSOS VIRTUAIS LTDA - CNPJ 08.179.401/0001-62
Assinatura eletrônica qualificada com certificado digital ICP-Brasil

Código: **293**

