

## **Apresentação**

O Centro de Treinamento de Agricultores de Fazenda Souza - **CEFAS** - em Caxias do Sul está localizado a 25 quilômetros do centro da cidade, em acesso por estrada asfaltada. No local, há infra-estrutura de hotelaria capaz de hospedar até 30 alunos. Além disso, é extremamente aprazível, pois o Centro está localizado num ambiente longe dos transtornos inerentes aos grandes centros urbanos.

No Centro, iniciado em 1996, são realizados os cursos do Programa de Agroindústria do Conselho Regional de Desenvolvimento da Serra (COREDE Serra). O Programa foi implantado pelo Pólo de Modernização Tecnológica através da parceria entre a EMATER-RS/ASCAR, FEPAGRO, Universidade de Caxias do Sul e Prefeitura de Caxias do Sul.



A missão do CEFAS é qualificar homens, mulheres e jovens da agricultura familiar, bem como pequenos agroindustriais, agregando valor na arte de transformar produtos agrícolas em doces, compotas, sucos, picles, especiarias diversas, entre outras, com a finalidade de

diversificar seu uso.

Veja, a seguir, o calendário com as condições de acesso e os conteúdos dos cursos programados para o ano de 2010.

### **Centro de Treinamento de Agricultores de Fazenda Souza - CEFAS**

**Distrito Fazenda Souza  
CEP 95125-000 Caxias do Sul/RS  
Fone: (54) 3267-1402  
(54) 3267 1059**

**CEFAS**  
**Centro de Treinamento de Agricultores de**  
**Fazenda Souza - Caxias do Sul**

**CALENDÁRIO DE CURSOS**  
**- 2010 -**

CURSOS	PERÍODOS
<p><u><b>Processamento de Frutas e Hortaliças e Estudo de Mercado</b></u>  <u><b>Módulo Salgado</b></u>            Conteúdo:            Picles em Vinagre aromatizado, Produtos em óleo (berinjela e alho), Concentrado de tomate, Molho de tomate Tipo Italiano, Cat-chup Caseiro, Tomate Seco em óleo vegetal.</p>	<p>1º Curso: 22 a 26 de Março            2º Curso: 17 a 21 de Maio            3º Curso: 09 a 13 de Agosto            4º Curso: 04 a 08 de Outubro            5º Curso: 06 a 10 de Dezembro</p>
<p><u><b>Processamento de Frutas e Hortaliças e Estudo de Mercado</b></u>  <u><b>Módulo Doce</b></u>            Conteúdo:            Geléias, Schimiers, Doces em Calda, Compotas, Cristalizados, Polpa de Frutas (armazenamento), Doces de Corte, Sucos, Néctar.</p>	<p>1º Curso: 12 a 16 de Abril            2º Curso: 28/06 a 02 de Julho            3º Curso: 13 a 17 de Setembro            4º Curso: 08 a 12 de Novembro</p>
<p><u><b>Processamento Artesanal de Laticínios</b></u>            Conteúdo:            Queijos: Minas Frescal, Colonial, Prato, Parmesão e Castelmagno (tipo italiano).            Ricota, Doce de Leite, Bebida Láctea, Iogurte e Achocolatado.</p>	<p>1º Curso: 22 a 26 Março            2º Curso: 12 a 16 Abril            3º Curso: 17 a 21 Maio            4º Curso: 28/06 a 02 de Julho            5º Curso: 09 a 13 Agosto            6º Curso: 13 a 17 Setembro            7º Curso: 04 a 08 Outubro            8º Curso: 08 a 12 Novembro            9º Curso: 06 a 10 Dezembro</p>
<p><u><b>Capacitação em Vinificação</b></u>  <u><b>Curso ministrado pela FEPAGRO</b></u>            Conteúdo:            Módulo I: a videira e seu ciclo, tipos de uvas, padrões de identidade, qualidade, composição química e fermentação, elaboração de vinhos tintos, brancos e roses.            Módulo II: enfermidades do vinho. envelhecimento, estabilização tartárica e microbiológica, engarrafamento.</p>	<p><i><b>Módulo I</b></i>            1º Curso: 02 a 04 Fevereiro            2º Curso: 09 a 11 Fevereiro            3º Curso: 23 a 25 Fevereiro</p> <p><i><b>Módulo II</b></i>            1º Curso: 04 a 06 Maio            2º Curso: 15 a 17 Junho</p>

## PROGRAMAS DOS CURSOS CEFAS

<b>Processamento de Frutas e Hortaliças e Estudo de Mercado</b>		
<b>Conteúdo comum aos dois Módulos</b>	<b>MÓDULO SALGADOS</b>	<b>MÓDULOS DOCES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mercado, Legislação e Comercialização.</li> <li>• Infra-estrutura</li> <li>• Higiene dos processos</li> <li>• Métodos de Conservação dos alimentos</li> <li>• Utensílios e equipamentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encurtidos em Vinagre aromatizado</li> <li>• Produtos em óleo</li> <li>• Derivados de tomate (tomate seco, Ket-chup, concentrado, molho tipo italiano)</li> <li>• Hortaliças minimamente processadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geléias</li> <li>• Schimiers</li> <li>• Doces em Calda</li> <li>• Compotas</li> <li>• Cristalizados</li> <li>• Sucos e Néctar</li> <li>• Produção e Armazenagem de Polpa de Frutas</li> <li>• Doces de Corte</li> </ul>
<b>Processamento Artesanal de Laticínios</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo e qualidade do leite.</li> <li>• Zoonoses.</li> <li>• Leite: análise, microorganismos, composição e tratamento.</li> <li>• Defeitos nos produtos lácteos.</li> <li>• Legislação da produção e comercialização.</li> <li>• Teoria e prática de:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Queijo colonial;</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Queijo parmesão;</li> <li>• Queijo tipo castelmagno;</li> <li>• Queijo minas frescal;</li> <li>• Ricota;</li> <li>• Doce de leite;</li> <li>• Iogurte;</li> </ul>	

### Valor dos Cursos

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Processamento de Frutas e Hortaliças e Estudo de Mercado - Módulo Doces</li> </ul>	40 horas/aula = R\$ 250,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Processamento de Frutas e Hortaliças e Estudo de Mercado – Módulo Salgados</li> </ul>	40 horas/aula = R\$ 250,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Processamento Artesanal de Laticínios</li> </ul>	40 horas/aula = R\$ 250,00

## Maiores informações:

[cfsouza@emater.tche.br](mailto:cfsouza@emater.tche.br)

[capelli@emater.tche.br](mailto:capelli@emater.tche.br)

**Pelos telefones:**

**CEFAS (54) 3267-1402**

**EMATER REGIONAL (54) 3223-5633**

**\* Curso de Vinificação**

**Telefone: (54) 3267 1059**

[celso-costa@fepagro.rs.gov.br](mailto:celso-costa@fepagro.rs.gov.br)

## Reserva de vagas e inscrições

Telefone (54) 3218 25 97 com

Pró-Reitoria de Extensão Universidade de Caxias do Sul

## Informações sobre inscrições:

### As inscrições serão feitas da seguinte forma:

- Efetuar o depósito bancário no valor de R\$ 50,00 em nome da Fundação Universidade de Caxias do Sul no Banco do Brasil, Agência: 3412-6  
Conta Nº 5548-4 – Código Identificador: 816-8.  
O valor do depósito de R\$ 50,00 será abatido do valor total do custo por participante
- A Ficha de Inscrição e o comprovante de depósito deverão ser encaminhados via FAX para:  
PROGRAMA DE AGROINDÚSTRIA  
UCS – Universidade de Caxias do Sul  
Pró-Reitoria de Extensão  
Fone/Fax: (54) 3218-2597 – com as srtas. Silvana ou Karen
- As inscrições serão por ordem de chegada e somente serão confirmadas com a chegada da Ficha de Inscrições e o comprovante de depósito no FAX acima indicado.