

Apresentação



Alunos no curso de Manejo e
Conservação de solos e Água.

O Centro de Treinamento de Agricultores de Canguçu - CETAC – teve seu início em 1994, através de uma parceria entre a Prefeitura Municipal e a EMATER/RS, com o apoio da EMBRAPA, da Universidade Federal de Pelotas e da COSULATI. Em 1996 foi incluído como Centro de Treinamento da SAA, que construiu por meio do RS RURAL um novo alojamento. Com a instalação das primeiras Unidades Didáticas para os exercícios práticos dos cursos, começaram, em 1997, as atividades de qualificação profissional de produtores.

O CETAC dispõe de uma área física de 49,5 hectares onde se encontra toda a infraestrutura para o bom aproveitamento dos cursos pelos produtores, como o alojamento, alimentação, salas de aula e de lazer e as unidades didáticas.



Alunos no curso de Processamento
Artesanal de Carne de Pescado.

O objetivo básico do CETAC é a qualificação profissional de produtores nos aspectos econômicos, sociais, ambientais e de resgate da cidadania. O Centro também serve de estratégia de ação para os escritórios municipais da EMATER/RS-ASCAR no desenvolvimento de seus trabalhos, além de ser pólo de difusão e validação de novas tecnologias, que devem ser viáveis à realidade econômica e social dos produtores.

Atualmente são parceiros no desenvolvimento das atividades do CETAC a Secretaria da Agricultura e Abastecimento, a EMATER/RS-ASCAR, a Prefeitura de Canguçu, o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Canguçu, o Sindicato Rural de Canguçu, a COSULATI, a Escola de Agricultura de Canguçu, a EMBRAPA, a Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) e a FIBRIA.

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 Canguçu - CETAC

Rua João de Deus Nunes, 200.Vila Isabel – C. Postal 67

CEP: 96600-000 Canguçu/RS

Fone: (53) 3252-2328/3252-3362

E-mail: ctcanguc@emater.tcche.br

CALENDÁRIO DE CURSOS 2010

Nome do Curso	Data de Realização	Carga Horária	Participantes por turma	Custo participante
Artesanato em Escamas	02 a 06/08 04 a 08/10	40	15 a 20	160,00
Bovinocultura Leiteira	22 a 26/03 12 a 16/04 21 a 25/06 12 a 16/07 09 a 13/08 18 a 22/10 08 a 12/11	40	15	160,00
Boas Práticas de Fabricação	10 a 14/05 05 a 09/07 13 a 17/09	40	15 a 20	160,00
Curtimento de Pele de Pescado	07 a 11/06	40		160,00
Irrigação	03 a 06/08	32	15 a 20	120,00
Manejo e Conservação de Solos e Água	20 a 23/07	32	15 a 20	120,00
Manufatura de Lã Básica	25 a 29/10	40	12	160,00
Manufatura de Lã Tingimento	22 a 26/11	40	12	160,00
Pecuária Familiar Bovinos Corte	14 a 17/09	32	12	120,00
Pecuária Familiar Ovinos	18 a 21/05	32	15 a 20	120,00
Plantas de Cobertura e Plantio Direto	21 a 24/09	32	15 a 20	120,00
Plantas Medicinais – Fitoterapia Animal	03 a 07/05 27/09 a 01/10	40	15 a 20	160,00
Processamento Artesanal de Carne Suína	14 a 18/05 16 a 20/08	40	12	160,00
Processamento Artesanal de Frutas e Hortaliças	28/06 a 02/07 18 a 22/10	40	12	160,00
Processamento Artesanal de Carne de Pescado	24 a 28/05 23 a 27/08	40	12	160,00
Produção de Floresta com Eucalipto	06 a 09/04 11 a 14/05 15 a 18/07 27 a 30/07	32	15 a 20	FIBRIA
Saneamento Ambiental	06 a 09/07	32	15 a 20	120,00

OBSERVAÇÕES:

- As datas dos cursos programados poderão sofrer alteração. Caso isso ocorra, o Centro disponibilizará a nova data na Internet.
- A realização de cada curso fica condicionado à existência de, no mínimo, 10 inscrições confirmadas. Por isso, mantenha contato com o Centro.
- No curso de frutas e hortaliças, as frutas processadas serão as disponíveis na época.
- As turmas são compostas pela ordem de realização das inscrições.
- Procurar entrar sempre em contato com o Centro, na semana anterior ao curso para a confirmação do mesmo.

**PROGRAMA DOS CURSOS
CETAC**

Curso: Bovinos de Leite

<ul style="list-style-type: none"> • Situação geral da Bovinocultura do leite. • Problemas da atividade leiteira. • Agricultura familiar. • Sustentabilidade e cidadania. • Análise econômica da atividade leiteira. • Desempenho da vaca leiteira. • Consumo de volumosos conforme a sua qualidade. • Anatomia e fisiologia da vaca. • Aspectos importantes na produção de forrageiras: adubação orgânica e pastejo rotativo. • Peletização e inoculação de sementes. • Instalação de cerca elétrica . • Alimentação da vaca leiteira: necessidades qualitativas e quantitativas. • Produção máxima de leite a pasto. • Custo da produção de alguns volumosos. • Capacidade de produção das vacas leiteiras. • Uso do feno, silagem, pré-secado e grão úmido. • Ração concentrada- formulações caseiras/ alimentos alternativos. • Criação a campo da terneira e novilha. 	<ul style="list-style-type: none"> • Criação correta da terneira. • Secagem da vaca leiteira: cuidados pré e pós parto – bem estar do animal. • Uso do sal mineral e vitaminas. • Práticas no estábulo. • Planejamento de volumosos das propriedades – situação da propriedade. • Introdução à sanidade: principais doenças do rebanho leiteiro. • Princípios agroecológicos: fitoterapia, homeopatia e valorização do saber local. • Sanidade animal: parasitas internos e externos (prevenção e controles alternativos). • Higiene e manejo da ordenha. • Qualidade do leite. • Manejo da reprodução. • Uso de plantas medicinais na prevenção e controle de doenças. • Escore corporal e melhoramento animal . • Sanidade e conforto animal. • Estábulo. • Teoria e prática de instalações para bovinos de leite: conforto animal e bem-estar familiar . • Associativismo: organização rural.
<p>Curso: Processamento Artesanal de Carne Suína</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Qualidade da matéria-prima . • Técnica de higienização. • Conservação de alimentos. • Abate. • Zoonoses – inspeção sanitária. • Cortes. • Preparo da carcaça. 	<ul style="list-style-type: none"> • Processamento. • Legislação. • Código do consumidor. • Noções de valor agregado. • Comparativo econômico - suínos vivos x produtos industrializados. • Custo de produção.
<p>Curso: Saneamento Ambiental</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Solos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ perfil; ✓ origem; ✓ constituintes. • Movimento da água no solo. • Insumos usados na propriedade. • Efeitos das plantas de cobertura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Terraceamento e condução da água. • Instalações e benfeitorias na propriedade. • Cursos de água na propriedade. • Abastecimento de água na propriedade. • Destino das águas servidas. • Arredores - cercas e ajardinamento. • Minhocultura e compostagem.
<p>Curso: Processamento Artesanal de Frutas e Hortaliças</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Fundamentação teórica: qualidade da matéria-prima, aspectos higiênicos, manejo de equipamentos, métodos de conservação de alimentos. • Processamento Artesanal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Custos de produção. • Rotulagem dos produtos.
<p>Curso: Manejo e Conservação de Solos e Água</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Solo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ origem; ✓ formação; ✓ constituintes; ✓ perfil; ✓ densidade; 	<ul style="list-style-type: none"> • Construção de terraços base estreita, descompactação do solo. • Planejamento e locação de terraços. • Construção de terraço e descompactação. • Práticas conservacionistas. • Plantas de cobertura: características desejadas,

<ul style="list-style-type: none"> ✓ porosidade; ✓ estrutura; ✓ erosão hídrica. • Perfil e horizontes: <ul style="list-style-type: none"> ✓ como ocorre a erosão; ✓ efeitos da cobertura de solo; ✓ efeitos da declividade. • Terraceamento. • Declives (cálculo). • Trabalho com pé-de-galinha e nível de mangueira. • Locação de terraços com pé-de-galinha e nível de mangueira. 	<p>alelopatia, plantas principais.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema radicular, relação parte aérea/sistema radicular, determinação de massa verde. • Manejo de cobertura sem dessecação. • Dessecantes. • Abastecimento de água, embalagens, meio ambiente e EPI. • Rolagem de plantas de cobertura. • Regulagem de pulverizadores: manual e tratorizado. • Determinação de matéria seca. • Fundamentos do cultivo mínimo e plantio direto. • Vermicompostagem. • Planejamento da propriedade.
Curso: Artesanato em Escamas de Peixe	
<ul style="list-style-type: none"> • Processo de lavagem. • Processo de secagem. • Processo de tingimento. • Confeção de : <ul style="list-style-type: none"> ✓ flores; ✓ broches; ✓ brincos; 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ anéis; ✓ pulseiras; ✓ colares; ✓ chaveiros; ✓ quadros; • bordados.

Informações sobre inscrições

As inscrições poderão ser feitas:

- Nos Escritórios Municipais da EMATER/RS-ASCAR
- Diretamente no CETAC – Pelo telefones/ Fax: (53) 3252-2328 e 3252-3362
- Pelo e-mail: ctcanguc@emater.tche.br

Pessoas para contato no CETAC:

- Dulce Mary Sanches Agendes
- Suzete Goulart de Campos