

## CETAJ – NÃO ME TOQUE

### Apresentação



O Centro de Qualificação Profissional de Agricultores de Não Me Toque – CETAJ foi criado em 08 de dezembro de 2006 numa parceria entre a EMATER/RS-ASCAR e Cooperativa Agropecuária e Industrial – COTRIJAL, com apoio da Prefeitura Municipal de Não Me Toque, SICREDI, Sindicato Rural e Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Não Me Toque.

O Centro tem por objetivo oportunizar aos participantes descobrir e desenvolver aptidões humanas, através de conhecimentos tecnológicos ajustados à sua realidade e que possam contribuir na melhoria da qualidade de vida, com incremento de renda de forma sustentável.



As atividades de qualificação do Centro são realizadas através de cursos e de contatos de produtores – especialmente associados da COTRIJAL – com o Departamento de Cooperativismo da COTRIJAL e Técnicos da EMATER/RS. Atualmente estão sendo realizados cursos de panificação e processamento de farináceos; uso, manejo e manipulação de plantas bioativas; secagem e armazenagem de grãos e em fase de estruturação o curso de Gerenciamento Rural.

Contando com Unidades Didáticas para Cursos de panificação e processamento de farináceos, plantas bioativas, secagem e armazenagem de grãos, os participantes – inicialmente associados da Cotrijal das 30 Unidades abrangidas em 14 municípios da região, participam em atividades teóricas/práticas em carga horária de no mínimo 24 horas pelo período de três dias.



**RS 142 – km 24 – CEP 99470 000 – Não Me Toque-RS**

**Fone: ( 54 ) 3332-5317**

**( 54 ) 3332-2500**

e-mail: [cntoque@emater.tche.br](mailto:cntoque@emater.tche.br)  
[comunicacao@cotrijal.com.br](mailto:comunicacao@cotrijal.com.br)

## CALENDÁRIO DE CURSOS DO CETAJ 2010

CURSO	DATA	Carga Horária	VALOR
<b>Cursos: Alimentação Saudável, qualidade de vida e bem estar</b>			
Processamento Artesanal de Leite – Laticínios	22 a 24/06/2010 24 a 26/08/2010	24 horas/aula	Sem custos direto
Processamento Artesanal do Pescado	15 a 17/06/2010 03 a 05/08/2010	24 horas/aula	Sem custos direto
Tortas Especiais	27 a 29/04/2010 09 a 11/11/2010	24 horas/aula	Sem custos direto
( Grãos e farelos na alimentação )	18 a 20/05/2010 19 a 21/10/2010	24 horas/aula	Sem custos direto
( Soja na alimentação humana )	29/06 a 01/07/2010 14 a 16/09/2010	24 horas/aula	Sem custos direto
( Pratos Especiais com Frango )	08 a 10/06/2010 23 a 25/11/2010	24 horas/aula	Sem custos direto
( Salgados Integrais e coquetel )	25 a 27/05/2010 28 a 30/09/2010	24 horas/aula	Sem custos direto
Plantas Bioativas	13 a 15/04/2010 04 a 06/05/2010 26 a 28/10/2010	24 horas/aula	Sem custos direto
Secagem e Armazenagem de Grãos	06 a 08/04/2010 27 a 29/07/2010 05 a 07/10/2010	24 horas/aula	Sem custos direto
Gestão Rural	11 e 12/05/2010 – Mód I 06 a 08/07/2010 – Mód II  17 e 18/08/2010 – Mód I 13 a 15/10/2010 – Mód II	40 horas/aula	Sem custos direto

### “ Conteúdo dos Cursos “

<b>Cursos: Alimentação Saudável, qualidade de vida e bem estar ( * )</b>	
<b>( Salgados Integrais e coquetel )</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Boas práticas de fabricação;</li> <li>➤ Importância da alimentação integral;</li> <li>➤ Quantidade per capita em eventos;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Etiqueta;</li> <li>➤ Drinkes e coquetéis;</li> <li>➤ Elaboração de receitas com integrais;</li> </ul>
<b>( Grãos e farelos na alimentação )</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Boas práticas de Fabricação;</li> <li>➤ Valor nutritivo dos grãos: ( linhaça, grão de bico, aveia, ervilha, lentilha, nozes, castanhas, amendoim, centeio, gergelim );</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Indicações e utilizações;</li> <li>➤ Elaboração de receitas diversas;</li> </ul>

<b>( Pratos Especiais com Frango )</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Boas práticas de fabricação;</li> <li>➤ Panorama da cadeia produtiva do frango;</li> <li>➤ Valor nutritivo da carne de frango;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cuidados no preparo do frango ( gorduras, peles, penas, desossa ;</li> <li>➤ Elaboração de receitas a base de frango:</li> </ul>
<b>( Soja na alimentação humana )</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Boas práticas de fabricação;</li> <li>➤ Variedades indicadas para consumo humano;</li> <li>➤ Produção Orgânica;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Composição química da soja;</li> <li>➤ Benefícios do consumo da soja;</li> <li>➤ Cuidados no preparo;</li> <li>➤ Elaboração de receitas a base de soja;</li> </ul>
<b>Tortas especiais</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Apresentação e Expectativas do Curso;</li> <li>➤ Histórico de Bolos e Tortas;</li> <li>➤ Higiene do manipulador;</li> <li>➤ Ingredientes básicos;</li> <li>➤ Utensílios;</li> <li>➤ Congelamento e armazenagem de bolos e tortas;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Práticas de elaboração de bolos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• camadas;</li> <li>• elaboração dos recheios;</li> <li>• montagem;</li> <li>• coberturas.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Laticínios – Processamento Artesanal de Leite</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Obtenção higiênica do leite (higiene microorganismos e sanidade).</li> <li>➤ Boas práticas na fabricação de laticínios</li> <li>➤ Composição e propriedade do leite</li> <li>➤ Pasteurização do Leite</li> <li>➤ Práticas dos processos de fabricação,</li> <li>➤ Queijos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mussarela;</li> <li>- Colonial;</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minas;</li> <li>- Ricota;</li> <li>- Requeijão cremoso;</li> <li>➤ Fabricação de fermentados: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Iogurte ;</li> <li>- Bebida Láctea;</li> </ul> </li> <li>➤ Produção doce de leite;</li> <li>➤ Pasteurização de nata;</li> <li>➤ Pão de soro.</li> </ul>
<b>Processamento Artesanal de Pescado</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Apresentação do conteúdo</li> <li>➤ Noções de higiene pessoal, do ambiente e boas práticas de fabricação;</li> <li>➤ Preparo de sanitizantes;</li> <li>➤ Avaliação sensorial do pescado, insensibilização, sangria, evisceração, lavagem e retirada do couro.</li> <li>➤ Filetagem e tipos de cortes;</li> <li>➤ Embalagem do pescado;</li> <li>➤ Preparo da polpa de peixe;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Preparo da “sardinha”;</li> <li>➤ Preparo do peixe a escabeche.</li> <li>➤ Rendimento de carcaça</li> <li>➤ Aproveitamento do pescado – receitas <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salpicão;</li> <li>- Patê;</li> <li>- Moqueca;</li> <li>- Montagem do Escabeche;</li> <li>- Sardinha;</li> </ul> </li> </ul>

<b>Curso: Plantas Bioativas</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dinâmica de apresentação dos participantes.</li> <li>➤ Missão da EMATER/ASCAR e COTRIJAL;</li> <li>➤ História das Plantas Bioativas;</li> <li>➤ -Mitologia X Plantas Bioativas;</li> <li>➤ Conceitos básicos;</li> <li>➤ Manejo de plantas medicinais;</li> <li>➤ Sugestões de cultivo;</li> <li>➤ Colheita, secagem e armazenagem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Princípios ativos;</li> <li>➤ Plantas tóxicas;</li> <li>➤ Fitozooterapia;</li> <li>➤ Identificação de plantas;</li> <li>➤ Formas de preparo;</li> <li>➤ Legislação.</li> <li>➤ Oficinas práticas de elaboração de receitas/manipulação de plantas bioativas.</li> </ul>

<b>Curso: Secagem e Armazenagem de Grãos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conhecendo o grão</li> <li>➤ Ar e umidade e suas propriedades</li> <li>➤ Manejo da fornalha</li> <li>➤ Secagem de grãos</li> <li>➤ Práticas de secagem</li> <li>➤ Manejo integrado de insetos</li> <li>➤ Manejo integrado de roedores</li> <li>➤ Armazenagem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aeração</li> <li>➤ Armazenagem prática de higienização</li> <li>➤ Silagem de grãos úmidos</li> <li>➤ Fungos e micotoxinas</li> <li>➤ Rações</li> <li>➤ Comercialização</li> <li>➤ Classificação de grãos</li> </ul>

<b>Curso: Gestão Rural</b>	
<p><b>Módulo I :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Apresentação do público e levantamento das expectativas</li> <li>➤ Percepção da realidade através de uma construção do mapa do seu estabelecimento agropecuário</li> <li>➤ Percepção dos problemas conjunturais que afetam as atividades (internas e externas)</li> <li>➤ Proposta do curso</li> <li>➤ Evolução histórica da agricultura e sua influência no contexto atual</li> <li>➤ Macroeconomia e especificidades da agropecuária</li> <li>➤ Visita a um estabelecimento agropecuário com objetivo de caracterização e levantamento patrimonial</li> <li>➤ Sistematização das informações do estabelecimento visitado</li> <li>➤ Administração dos fatores de produção: conceitos</li> <li>➤ Uso e disponibilidade da mão de obra (planilha de controle)</li> <li>➤ Comercialização e tendências de Mercado</li> <li>➤ Contabilidade agrícola x lançamentos de receitas e despesas</li> <li>➤ Cálculos para determinação dos custos fixos</li> <li>➤ Tema de casa: Inventário patrimonial e lançamentos e exercícios de cálculos de contabilidade</li> </ul> <p><b>Módulo II:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Revisão e análise dos cálculos realizados no tema de casa</li> <li>➤ Indicadores: renda, custos variáveis, custos fixos e outros.</li> <li>➤ Análise do retorno de investimentos agropecuários</li> <li>➤ Formação do custo Hora/máquina</li> <li>➤ Taxa de juros (real x nominal); câmbio.</li> <li>➤ Contratos agrícolas</li> <li>➤ Planejamento: análise de viabilidade econômica e análise de atividades e Riscos</li> <li>➤ Avaliação</li> </ul>	