

CETAM

Centro Regional de Qualificação Profissional de Produtores Rurais de Montenegro



Apresentação

O **Centro de Treinamento de Agricultores de Montenegro - CETAM** – está localizado no bairro Zootecnia em Montenegro. Em atividade desde 1998, encontra-se instalado em uma área de 94 hectares de propriedade da SEAPPA .

Atualmente, estão sendo ofertados os Curso de Laticínios (artesanal e industrial), Inseminação Artificial de Bovinos, Processamento Vegetal (doces e salgados), Piscicultura, Processamento Artesanal de Pescado, Citricultura, Poda de Citros.

Coordenado pela EMATER/RS-ASCAR, dispõe de toda a infra-estrutura para a realização dos cursos ofertados. Com capacidade para hospedar até 30 pessoas, disponibiliza hospedagem, alimentação e todo o material didático para a realização dos cursos. Possui ainda uma unidade didática para cada curso ofertado, local este destinado a realização das atividades práticas relacionadas aos cursos. As ações aqui desenvolvidas, são realizadas em parceria com a SEAPPA, a COOPERMONTE, a Central Riograndense de Inseminação Artificial (CRIA), a Cooperativa dos Citricultores Ecológicos do Vale do Caí (ECOCITRUS) e a Prefeitura Municipal de Montenegro.

Centro de Treinamento de Agricultores de Montenegro -CETAM

Rua Hans Varelmann, s/nº, Bairro Zootecnia – Cx. Postal 34

Fones/Fax: (51) 3649. 5571 - (51) 3632.1261

E-mail ctmnegro@emater.tche.br

Informações sobre os cursos programados pelo Centro de Treinamento de Agricultores de Montenegro/ CETAM 2010

Nome do curso	Cursos/ Módulos (nº)	Data da realização	Hora de início e término do Curso	Carga Horária (h/aula)	Participantes por Turma (nº)	Custo por participante (R\$)
Agroindústria Vegetal - doces	1 2	Estes cursos serão oferecidos a partir de Março/2011, pois a unidade didática está sendo remodelada. O CEFAS – Centro de Treinamento de Fazenda Souza – Caxias do Sul está disponibilizando estes cursos em 2010. Para mais informações consulte o calendário do CEFAS.		16	12 a 15	
Agroindústria Vegetal - salgados	1 2			16	12 a 15	
Agroindústria Vegetal - misto	1			40	12 a 15	
Agroindústria Vegetal – processamento	Uva,figo Goiaba,polpas Banana,tomate Morango,pêssego			8	12 a 15	
Inseminação Artificial em Bovinos	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	11 a 15/01 22 a 26/02 22 a 26/03 12 a 16/04 10 a 14/05 07 a 11/06 05 a 09/07 02 a 06/08 03 a 17/09 04 a 08/10 08 a 12/11 06 a 10/12	Início às 9 h do 1º dia e término às 12 h do 5º dia	40	12 a 15	300,00 incluindo hospedagem e alimentação e material didático, e 225,00 sem hospedagem
Laticínios Industrial	1 2 3	03 a 14/05 e 24 a 28/05 12 a 23/07 e 02 a 13/08 27 a 08/10 e 18 a 29/10	Início às 13h30min do 1º dia e término às 12 h do último dia	Módulo I 80 Módulo II 80	12 a 15	1.100,00 incluindo hospedagem e alimentação e material didático, e 880,00 sem hospedagem
Laticínios Artesanal	1 2 3	05 a 09/04 28/06 a 02/07 08 a 12/11	Início às 13h30min do 1º dia e término às 12 h do 5º dia	40	12 a 15	240,00 incluindo hospedagem e alimentação e material didático, e 190,00 sem hospedagem
Piscicultura	1 2 3 4 5	05 a 09/04 17 a 11/07 09 a 13/08 22 a 26/11 13 a 17/12	Início às 13h30min do 1º dia e término às 12 h do 5º dia	40	12 a 15	240,00 incluindo hospedagem e alimentação e material didático, e 190,00 sem hospedagem
Processamento Artesanal de Pescado	1 2 3	16 a 18/03 23 a 25/03 18 a 20/05	Início às 9 h do 1º dia e término às 17 h do 3º dia	24	12 a 15	200,00 incluindo hospedagem e

	4 5 6	06 a 08/07 22 a 24/09 13 a 15/101				alimentação e material didático, e 160,00 sem hospedagem
Poda de Citros	1	26 e 27/10	Início às 9 h do 1º dia e término às 17 h do 2º dia	16	12 a 15	120,00 incluindo hospedagem e alimentação e material didático, e 80,00 sem hospedagem
Citricultura Básica	1 2 3	27 a 30/04 15 a 18/06 24 a 27/08	Início às 13h30min do 1º dia e término às 12 h do último dia	24	12 a 15	200,00 incluindo hospedagem e alimentação e material didático, e 160,00 sem hospedagem

OBSERVAÇÃO:

- No custo do curso por participante, estão incluídas as despesas com hospedagem, alimentação e material didático para as aulas.
- As turmas serão compostas pela ordem de realização das inscrições.

As inscrições poderão ser feitas das seguintes formas:

- No Escritórios Municipais da EMATER/RS ou diretamente no CETAM para os Cursos de Laticínios Artesanal, Inseminação Artificial em Bovinos, Agroindústria Vegetal Misto, Piscicultura e Processamento de Pescado.
- Diretamente no CETAM – os Cursos de Laticínios Industrial e Citricultura.
- Pelo telefones/Fax (51)3632.1261 ou (51)3649.5571
- Pelo e-mail: ctmnegro@emater.tche.br

Pessoa para contato no CETAM:

- **Rose Marion Nogueira**
- **Jussara Zamboni**

PROGRAMAS DOS CURSOS

Curso: Laticínios Industrial	
MÓDULO I	MÓDULO II
<ul style="list-style-type: none"> • Análises físico-químicas do leite. • Análises microbiológicas do leite. • Teoria e prática da produção de queijos (minas, colonial, lanche, provolone, muzzarella, etc.). • Teoria e prática da produção de fermentados (iogurtes, bebidas lácteas, achocolatados, etc.). • Teoria e prática da produção de requeijão e ricota. • Teoria e prática da produção de doce de leite. • Sanidade dos animais para a boa produção. • Legislação sanitária e ambiental para laticínios. • Fluxograma do leite na agroindústria • Boas Práticas de Produção na Agroindústria. • Noções do uso de vapor e frio no laticínio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Análises físico-químicas do leite. • Análises microbiológicas do leite. • Teoria e prática da produção de queijos (minas, colonial, lanche, provolone, muzzarella, etc.). • Teoria e prática da produção de fermentados (iogurtes, bebidas lácteas, achocolatados, etc.). • Teoria e prática da produção de requeijão e ricota. • Teoria e prática da produção de doce de leite. • Elementos para a gestão da agroindústria de laticínios. • Processamento de lácteos (teoria e prática). • Análise e composição de custos na indústria. • Formação dos preços dos produtos. • Escolha de embalagens e rótulos. • Mercado de lácteos.
Curso: Laticínios Artesanal	Curso: Podas de Citros
<ul style="list-style-type: none"> • Legislação sanitária e ambiental do laticínio. • Higiene e conservação do leite. • Plantas básicas para laticínios. • Gestão da agroindústria. • Produção de queijos. • Produção de fermentados (iogurte e bebida láctea) . • Produção de ricota. • Produção de doce de leite. • Produção de leite pasteurizado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Importância e objetivos da poda de plantas cítricas. • Morfologia e fisiologia da planta. • Fundamentos da poda: época, frequência, intensidade e equipamentos. • Sistema de poda: livre, tradicional e dicotômica. • Prática de poda de laranjeiras. • Prática da poda da bergamoteira. • Prática da poda do limoeiro.
Curso: Agroindústria Vegetal Misto	Curso: Agroindústria Vegetal - processamento
<ul style="list-style-type: none"> • Higiene e sanidade na indústria. • Métodos de conservação de alimentos. • Planta básica para agroindústria. • Mercado de embalagens. • Qualidade da matéria-prima. • Elaboração de geléias. • Elaboração de doce em pasta (<i>schmier</i>). Elaboração de compotas. • Elaboração de doces em calda • Elaboração do vinagre aromatizado. • Elaboração de picles e pepino em vinagre aromatizado. • Preparo de hortaliças. minimamente processadas. • Elaboração de produtos derivados do tomate (concentrado de tomate, molho de tomate tipo italiano, tomate desidratado, etc.) • Pasta de alho. 	<ul style="list-style-type: none"> • UVA: Boas Práticas de Fabricação: Polpa, geléia, suco, uva calda, uvada • FIGO: Boas Práticas de Fabricação: Schmier, figada, compota, cristalizados • GIOABA: Boas Práticas de Fabricação: Schmier, goiabada, fruta em calda, cristalizados • MORANGUINHO: Boas Práticas de Fabricação: schmier, suco, morangada, fruta em calda, cristalizados • BANANA: Boas Práticas de Fabricação: Banana cristalizada, banana seca, bananada • PÊSSEGO: Boas Práticas de Fabricação: Schmier, pêssego em calda, pessegada, suco • TOMATE: Boas Práticas de Fabricação: Molho tipo italiano, massa de tomate, catchup • POLPAS(frutas da época): Boas Práticas de Fabricação: Polpa fria, polpa quente, envazamento.
Curso: Agroindústria Vegetal Doces	Curso: Agroindústria Vegetal Salgados
<ul style="list-style-type: none"> • Elaboração de Schmiers 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboração de conservas de pepino, picles

<ul style="list-style-type: none"> • Elaboração de geléias • Elaboração de compotas • Elaboração de frutas em calda • Elaboração de cristalizados 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboração de vinagre temperado • Elaboração de alho ao óleo • Elaboração de pasta de alho • Elaboração de tomate seco • Elaboração de berinjela ao molho • Chucrut
Curso: Inseminação Artificial em Bovinos	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito e histórico da inseminação artificial. • Anatomia e fisiologia da vaca. • Manejo das vacas e horário de inseminação. • Inseminação(aula prática) • Manuseio e armazenamento do sêmen . • Higiene do inseminador. • Controle da inseminação. • Visita a CRIA e a propriedades leiteiras. 	<ul style="list-style-type: none"> • •
Curso: Citricultura Básica	Curso: Processamento Artesanal de Pescado
<ul style="list-style-type: none"> • Aspectos econômicos e mercado de citros. • Implantação de pomares (aula prática). • Nutrição e adubação de cítricos. • Poda e raleio de cítricos. • Aula prática: <ul style="list-style-type: none"> ✓ poda de formação e produção; ✓ cobertura de solo; ✓ tratos culturais e manejo do solo; ✓ amostra de folhas (análise foliar). • Controle de pragas e doenças: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ácaros, mosca-da-fruta, formigas, minador de citros, cancro cítrico, vinagre, gonose, pinta preta. • Distúrbios fisiológicos. • Aula prática: <ul style="list-style-type: none"> ✓ identificação de doenças; ✓ coleta de material para análise de doenças; ✓ ensacamento de frutas; ✓ regulagem de pulverizador e aplicação de fitossanitários. • Colheita e beneficiamento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Importância da piscicultura e sua representatividade no abastecimento e segurança alimentar. • Características do pescado fresco. • Valor biológico e nutricional da carne de peixe. • Limpeza dos peixes: <ul style="list-style-type: none"> ✓ evisceração; ✓ limpeza de peixes de escama; ✓ limpeza de peixes de couro; ✓ limpeza de peixes sem escama e com pele grossa. • Cortes: <ul style="list-style-type: none"> ✓ peixes inteiros; ✓ evisceração; ✓ retirada da cabeça e da cauda; ✓ corte em postas; ✓ corte em filés; ✓ retirada do couro. • Conservação do pescado: <ul style="list-style-type: none"> ✓ resfriamento; ✓ salga seca;salga úmida; ✓ defumação; ✓ congelamento. • Receitas. • Acompanhamentos – molhos.
Curso: Piscicultura	
<ul style="list-style-type: none"> • Potencialidades. • Tipos. • Histórico. • Comercialização (estudo da cadeia produtiva do peixe). • Legislação. • Planejamento. • Principais espécies de peixes criados em açudes e tanques: <ul style="list-style-type: none"> ✓ caracterização, estudo e identificação; ✓ amostragem e medição de incrementos em tanques. • Escolha do local para o projeto de piscicultura: <ul style="list-style-type: none"> ✓ terreno adequado; ✓ tipo de solo; ✓ qualidade e quantidade de água; ✓ aproveitamento de recursos hídricos disponíveis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Construções: <ul style="list-style-type: none"> ✓ barragens;açudes; ✓ canais de abastecimento de água; ✓ filtros biológicos; ✓ saídas de água e canais de deságua; ✓ declividade; ✓ caixa de espera ou refúgio; ✓ açudes de grande porte. • Limnologia (física, química e biológica). • Fertilização/correção (química, orgânica). • Consorciação (com animais e com vegetais). • Alimentação. • Estocagem de peixes. <ul style="list-style-type: none"> ✓ lotação;larvicultura;1ª e 2ª alevinagem;adultos; ✓ matrizes. • Enfermidades.

Informações sobre inscrições

As inscrições poderão ser feitas das seguintes formas:

- Nos Escritórios Municipais da EMATER/RS-ASCAR ou diretamente no CETAM para os Cursos de Laticínios (artesanal), Inseminação Artificial de Bovinos e Agroindústria Vegetal –, Piscicultura e Processamento de Pescado.
- Diretamente no CETAM – os Cursos de Laticínios (técnicos) e Citricultura.
- Pelos fones/ Fax : (051)3632.1261 ou (051) 3649.5571
- Pelo(s) e-mail(s) : ctmnegro@emater.tche.br

Pessoas para contato no CETAM :

- Rose Marion Nogueira
- Jussara Zamboni