

CENTRO DE TREINAMENTO DE AGRICULTORES DE TUPANCIRETÃ

O Centro de Treinamento de Agricultores de Tupanciretã - CETAT - possui toda a infraestrutura necessária para a realização de atividades e eventos de formação e capacitação de agricultores, buscando proporcionar bem-estar e conforto a todos os participantes. No CETAT, são realizados cursos de Apicultura, Processamento de Leite e Derivados, Boas Práticas de Fabricação, Ovinocultura, Artesanato em Lã e Curtimento de Pele Ovina. A Secretaria da Agricultura e Abastecimento e a FEPAGRO são parceiras da EMATER/RS-ASCAR nesse Centro.



Para o desenvolvimento das atividades, o Centro conta com um auditório com 60 lugares e modernos equipamentos de multimeios educativos. Além disso, possui alojamento para 28 pessoas, em apartamentos com banheiro privativo. No refeitório, podem ser servidas 40 refeições. Quando estão hospedados no Centro, os agricultores também têm à disposição sala de estar com lareira e televisão, sala de jogos e campo de futebol, destinados ao lazer. Na área do CETAT, está localizada a Reserva Ecológica Capão de Tupanciretã, com 8 (oito) hectares de mata nativa de preservação permanente e diversas espécies de animais silvestres.

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 Tupanciretã -CETAT

Rua Serafim Bravo, nº 1000

CEP: 98170-000 Tupanciretã/RS

Fone: (55) 3272. 1566

e-mail: cttupan@emater.tche.br

CALENDÁRIO CETAT 2010

Nome do Curso	Data de Realização	Carga Horária	Participantes por turma	Custo por particip.
Apicultura	22/03 a 26/03 26/04 a 30/04 24/05 a 28/05 21/06 a 25/06 26/07 a 30/07 23/08 a 27/08 27/09 a 01/10 25/10 a 29/10	32	12 a 18	R\$ 176,00
Artesanato em Lã	Módulo I 05/04 a 09/04 Módulo II 03/05 a 07/05 Módulo I 17/05 a 21/05 Módulo II 14/06 a 18/06 Módulo I 07/06 a 11/06 Módulo II 05/07 a 09/07 Módulo I 19/07 a 23/07 Módulo II 09/08 a 13/08 Módulo I 13/09 a 17/09 Módulo II 18/10 a 22/10 Módulo I 04/10 a 08/10 Módulo II 22/11 a 26/11	64	10 a 15	R\$ 176,00 / Módulo

Ovinocultura	17/05 a 21/05 14/06 a 18/06 16/08 a 20/08	32	12 a 20	R\$ 176,00
--------------	---	----	---------	------------

Nome do Curso	Data de Realização	Carga Horária	Participantes por turma	Custo por particip.
PROCESSAMENTO DE LEITE E DERIVADOS	28/06 a 02/07 02/08 a 06/08 27/09 a 01/10	32	10 a 15	R\$ 176,00
BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO	08/03 a 12/03 10/05 a 14/05 07/06 a 11/06 12/07 a 16/07 30/08 a 03/09	40	15 a 20	R\$ 176,00
CURTIMENTO DE PELE OVINA	15/03 a 19/03 03/05 a 07/05 08/11 a 12/11	32	12 a 15	R\$ 176,00

OBSERVAÇÕES:

- No custo do curso por participante, estão incluídas as despesas com transporte interno, hospedagem, alimentação e material didático.
- As datas e a carga horária dos cursos podem ser negociadas e adaptadas de acordo com o interesse, caso os Escritórios Municipais apresentem a proposta de, no mínimo, um grupo de 12 participantes.
- As turmas serão organizadas por ordem de chegada das fichas de inscrição.

PROGRAMAS DOS CURSOS

Curso: Apicultura	
<ul style="list-style-type: none"> • Apicultura no mundo, país e estado. • Importância econômica e alimentar . • Anatomia da abelha e organização da colônia. • Ciclo evolutivo e atividade das castas. • Principais raças e prevenção de acidentes. • Montagem e composição da caixa padrão. • Preparo da colmeia e distribuição de caixas-iscas. • Localização do apiário e das colmeias. • Transporte de colmeias. • Introdução de rainha e união de colmeias. • Pastagem apícola natural e implantada. • Manejo de manutenção e reprodução. • Identificação de pragas e doenças. • Prevenção e controle. • Povoamento e transferências de enxames. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentação de manutenção e estimulante. • pragas e doenças – coleta de amostras. • Legislação para produção e comercialização. • Regulamento técnico de identidade e qualidade. • Mel - coleta, centrifugação, filtragem, decantação, embalagem, rotulagem e devolução de melgueiras. • Descristalização. • Fundição, filtragem, decantação, enforme e armazenagem de cera. • Produção e avaliação do uso da cera alveolada. • Associativismo e organização de apicultores. • Comercialização e mercados locais, regional, estadual e nacional. • Possibilidade de exportação. • Estratégias recomendadas.
Curso : Ovinocultura	
<ul style="list-style-type: none"> • Criação de ovinos no Brasil e no mundo. • Situação e perspectivas da ovinocultura. • Raças ovinas e suas características. • Instalações e equipamentos. • Sistemas de criação ovina. • A lã. • Manejo da reprodução. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo da alimentação. • Sanidade - verminoses. • Controle de endo-ectoparasitas. • Custo de produção ovina. • Carne ovina. • Resultados econômicos da atividade. • Esquila.
Curso: Processamento de Leite e Derivados	
<ul style="list-style-type: none"> • Obtenção higiênica do leite (higiene, microorganismos e sanidade). • Composição e propriedades do leite. • Formas de conservação do leite. • Principais defeitos dos queijos. • Elaboração de: <ul style="list-style-type: none"> ✓ iogurte; ✓ requeijão; ✓ queijo minas frescal. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ricota; ✓ queijo muzzarella; ✓ queijo meia cura; ✓ doce de leite; ✓ queijo colonial; ✓ leite condensado; ✓ brigadeiro de ricota; ✓ ambrosia.

Curso: Artesanato em Lã	
MÓDULO I <ul style="list-style-type: none"> • Lavação. • Cardação. • Fiação. • Tingimento natural e com corantes. • Noções básicas de tear pente liso. • Noções básicas de tecelagem. • Padronagens de tecido. 	MÓDULO II <ul style="list-style-type: none"> • Noções básicas de tapeçaria. • Variação de pontos de tapeçaria. • Noções básicas de tear de parede. • Confecção de pala e baixeiro. • Confecção de acolchoado (costura a mão).
Curso: Boas Práticas de Fabricação	
<ul style="list-style-type: none"> • Elaboração desenho da agroindústria lay out. • Apresentação do desenho e discussão. • Sensibilização para adoção de BPF. • Instalações, materiais e equipamentos. • Fluxo de plantas de várias agroindústrias. • Desenho de agroindústria dentro das normas. • Noções e prática de Microbiologia. • BPA (Boas práticas agrícolas). • Fluxograma do processo. • Construção de planta baixa. • Teorização dos lay out nos desenhos. • APPCC (Análise dos pontos críticos de controle) • Pontos de risco na agroindústria 	<ul style="list-style-type: none"> • Higienização de instalações e equipamentos. • Higiene pessoal. • Práticas de sanitização. • Tratamento de água. • Pragas e vetores. • Visita a agroindústria. • Legislação ambiental. • POPs (Procedimentos operacionais padrão). • Manual de BPF. • Rotulagem.
Curso: Curtimento de Pele Ovina	
<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação • Informações Técnicas e Teóricas • Seleção e Classificação das Peles • Remolho • Lavagem e Limpeza da lã • Fixação da lã no carnal • Limpeza do carnal • Aplicação no curtente (Tanino + alumen) 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpeza do pelego • Engraxe e pré-sova. • Estaqueamento • Secagem • Acabamento • Modelagem/Corte • Cardação da lã • Avaliação

Informações sobre inscrições

As inscrições poderão ser feitas das seguintes formas:

- Nos Escritórios Municipais da EMATER/RS-ASCAR
- Diretamente no CETAT - Pelo fone/ fax: (55) 3272-1566 ou pelo e-mail: cttupan@emater.tche.br

Pessoas para contato no CETAT :

- Gilberto Welzel (55)9167-7709