

Apresentação

O Centro de Treinamento de Agricultores de Erechim tem como objetivo desenvolver ações integradas de formação profissional, proporcionando ao produtor e sua família



conhecimento de práticas de maior eficácia com aplicação de soluções tecnológicas e gerenciais na busca do desenvolvimento, social,



econômico, ambiental e cultural, viabilizando sua permanência na atividade agrícola.

O CETRE localiza-se junto ao Colégio Agrícola Ângelo Emílio Grando, construído em convênio firmado entre a Secretaria do Estado da Agricultura e Secretaria do Estado de Educação e Cultura, no ano de 1996, e inaugurado no ano de 1998. Dispõe de alojamento confortável e alimentação para 30 pessoas, sala de lazer, além de salas de aula e Unidades Didáticas



onde os participantes desenvolvem as atividades práticas dos cursos.

Desde o ano de 2004,

quando iniciaram os cursos já foram realizados 123 cursos para 2.065 participantes. Estão instaladas no



CETRE quatro Unidades Didáticas, onde são ministrados os cursos de Bovinocultura de Leite, Secagem e Armazenagem de Grãos, Panificação e Processamento de Farináceos (Módulos I e II), Citricultura e Produção Artesanal de Bolos e Tortas. Cabe salientar que os cursos no CETRE são extremamente práticos (70% do conteúdo é prático) e os agricultores podem se inscrever em todos os Escritórios da Emater do RS, ou diretamente com o CETRE no endereço abaixo.

Após a realização dos Cursos, os agricultores recebem orientação de técnicos nos seus municípios para a aplicação dos conhecimentos nas suas atividades e para a avaliação das mudanças geradas.



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 Erechim – RS – CETRE

Rua Ítalo da Silveira, 119- Bairro Colégio Agrícola

CEP: 99700-000 – ERECHIM – RS

Fone/fax: (54) 3321-0973

e-mail: cterechim@emater.tche.br

CENTRO DE TREINAMENTO DE AGRICULTORES DE ERECHIM – CETRE

CALENDÁRIO DE CURSOS 2010

MÊS	PERÍODO	NOME DO CURSO
MARÇO	08 a 11	Curso de Bovinos de Leite
	15 a 19	Curso de Boas Práticas de Fabricação
	22 a 25	Curso de Bovinos de Leite
	30 a 01/04	Curso de Panificação e Processamento de Farináceos I
ABRIL	06 a 08	Curso Básico de Citricultura
	12 a 15	Curso de Bovinos de Leite
	26 a 29	Curso de Bovinos de Leite
MAIO	04 a 06	Curso de Panificação e Processamento de Biscoitos e Bolachas - II
	10 a 13	Curso de Bovinos de Leite
	18 a 20	Curso de Secagem e Armazenagem de Grãos
	24 a 27	Curso de Bovinos de Leite
JUNHO	07 a 10	Curso de Bovinos de Leite
	15 a 17	Curso de Processamento Artesanal de Bolos e Tortas
	21 a 24	Curso de Bovinos de Leite
	29 a 01/07	Curso de Secagem e Armazenagem de Grãos
JULHO	05 a 08	Curso de Bovinos de Leite
	13 a 15	Curso de Panificação e Processamento de Biscoitos e Bolachas - II
	19 a 22	Curso de Bovinos de Leite
	27 a 29	Curso de Secagem e Armazenagem de Grãos
AGOSTO	02 a 05	Curso de Bovinos de Leite
	10 a 12	Curso de Panificação e Processamento de Biscoitos e Bolachas - II
	16 a 19	Curso de Bovinos de Leite
	24 a 26	Curso Básico de Citricultura
	31 a 02/09	Curso de Processamento Artesanal de Bolos e Tortas
SETEMBRO	13 a 17	Curso de Boas Práticas de Fabricação
	21 a 24	Curso de Bovinos de Leite
	28 a 30	Curso de Panificação e Processamento de Farináceos I
OUTUBRO	04 a 07	Curso de Bovinos de Leite
	14	Curso Básico de Citricultura – Podas
	18 a 22	Curso de Boas Práticas de Fabricação
	25 a 28	Curso de Bovinos de Leite
NOVEMBRO	03 a 05	Curso de Panificação e Processamento de Farináceos I
	08 a 11	Curso de Bovinos de Leite
	17 a 19	Curso de Processamento Artesanal de Bolos e Tortas
	22 a 25	Curso de Bovinos de Leite

CONTEÚDOS DOS CURSOS

Curso: Bovinocultura de Leite	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Desafios; ✓ Elementos necessários para obter sucesso profissional; ✓ Potencial econômico do leite x grãos; ✓ Questionamento sobre a atividade leiteira; ✓ Sistema de alimentação das vacas; ✓ Análise da atividade Leiteira: características econômicas da atividade leiteira; ✓ Análise da produção mundial, nacional, estadual e regional; ✓ Alimentação: desempenho ideal da vaca leiteira; ✓ Implantação de forrageiras; ✓ Piqueteamento e manejo das forrageiras; ✓ Planejamento das necessidades de pasto para atender a necessidade dos animais durante o ano; ✓ Estratégia para períodos de escassez ; ✓ Alimentação complementar de acordo com a produção; ✓ Mineralização; ✓ Gerenciamento da Atividade: ✓ Controle reprodutivo e leiteiro; ✓ Custo de produção; ✓ Reprodução: ✓ Identificação do cio; ✓ Momento da cobertura; 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alimentação pré e pós -parto; ✓ Secagem da vaca; ✓ Criação de Terneiras e Novilhas: importância e fornecimento do colostro; ✓ Alimentação da terneira e da novilha; ✓ Sanidade: ✓ Principais doenças que ocorrem na região, manejo e profilaxia; ✓ Controle de endo e ectoparasitas; ✓ Genética: ✓ Melhoramento genético e principais características das raças leiteiras. ✓ Excursão: ✓ Conhecer e avaliar ações realizadas em uma propriedade leiteira; ✓ Qualidade do Leite: ✓ Manejo e ordenha higiênica; ✓ Resfriamento e conservação do leite; ✓ Instalações: ✓ Equipamentos; ✓ Sala de ordenha; ✓ Ordenhadeira; ✓ Resfriador;
Curso: Armazenagem e Secagem de Grãos	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conhecendo o grão. ✓ Ar e umidade e suas propriedades. ✓ Manejo de fornalha. ✓ Secagem de grãos. ✓ Práticas de secagem. ✓ Manejo integrado de insetos. ✓ Manejo integrado de roedores. ✓ Armazenagem. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aeração. ✓ Armazenagem prática de higienização. ✓ Silagem de grão úmido. ✓ Fungos e micotoxinas. ✓ Rações. ✓ Comercialização. ✓ Classificação de grãos.
Curso: Panificação e Processamento de Farináceos	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Histórico da panificação; ✓ Higiene alimentar; ✓ Higiene pessoal; ✓ Higiene ambiental; ✓ Utensílios; ✓ Cuidados com a água e lixo; 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ingredientes; ✓ Normas e Legislação; ✓ Tipos de pães e cucas ✓ Elaboração de pães, massa básica, massas especiais e alternativas;
Curso: Bolos e Tortas	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Apresentação e Expectativas do Curso; ✓ Histórico de Bolos e Tortas; ✓ Higiene; ✓ Ingredientes básicos; ✓ Legislação vigente; 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Código de Defesa do Consumidor; ✓ Marketing; ✓ Congelamento e armazenagem de bolos e tortas ; ✓ Práticas de elaboração de bolos, camadas, recheios, montagem e coberturas.

Curso: Biscoitos e Bolachas	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Apresentação e expectativas do Curso; ✓ Ingredientes, especificações das farinhas; ✓ Padronização; ✓ Higiene Alimentar; 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conservação dos alimentos; ✓ Elaboração de bolachas e biscoitos;
Curso: Citricultura	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Apresentação e expectativas do Curso; ✓ Expectativa tendências Mercado; ✓ Portas Externas –Variedades; ✓ Adubação de plantio; ✓ Qualidade das mudas citros; ✓ Poda de formação; ✓ Manejo de cobertura(uso de cobertura, culturas intervalos) Colheita; ✓ Controle fitossanitário e regulagem de pulverizadores; ✓ Irrigação; ✓ Avaliação e encerramento; 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Implantação de pomares; ✓ Plantio(espacamento, escolha do local, etc); ✓ Quebra-ventos; ✓ Controle de geadas; ✓ Poda raleio anelamento de Citros; ✓ Poda de produção/Raleio; ✓ Beneficiamento/comercialização; ✓ Controle fitossanitário e regulagem de pulverizadores; ✓ Nutrição e Adubação; ✓ Aula prática de identificação de pragas e doenças no pomar;
Curso: Boas Práticas de Fabricação	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Apresentação e recepção dos participantes do Curso, ou introdução ao Curso; ✓ Elaboração planta baixa da agroindústria; ✓ Fundamentos Boas Práticas Fabricação – Edificações, fluxo e Equipamentos; ✓ Trabalho em grupo e apresentação: Melhorar a área física de sua agroindústria de doces e Conservas, baseados em BPF; ✓ Higienização de mãos - prática– Técnica da tinta guache; ✓ Controle pragas e vetores; ✓ Elaboração de POP's Teoria e Prática; ✓ Elaboração manual B.P.F – Teoria e prática APPCC Rotulagem alimento; 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Inserção da agroindústria no espaço social, econômico e ambiental; ✓ Apresentação das agroindústrias participantes; ✓ Prática para coleta material microbiológico (Tec Swab); ✓ Microbiologia – Teoria e prática; ✓ Potabilidade de água: teoria e prática; ✓ Higienização de instalações e equipamentos – Teoria e Prática; ✓ Higiene e Saúde do Manipulador; ✓ Processamento de cana de açúcar; ✓ Vistoria agroindústria – Aplicação prática do roteiro; ✓ de inspeção em agroindústria de doces e conservas;

