

## CETREB -BOM PROGRESSO

### *Apresentação*

O Centro de Treinamento de Agricultores de Bom Progresso - CETREB - está localizado junto à Escola Técnica Estadual Celeiro - ETEC, na Região Noroeste Colonial do Estado do Rio Grande do Sul.



No local há ótima infra-estrutura, tanto nas unidades didáticas quanto no alojamento, com capacidade para 34 pessoas. É um ambiente agradável, no meio da natureza.

Atualmente estão sendo ministrados Cursos de Processamento Artesanal de Leite, Processamento Artesanal de Carne Suína, Processamento Artesanal de Pescado, Panificação e Massas, Boas Práticas de Fabricação, Gestão Rural e Básico de Fruticultura. Para garantir a qualidade, o número de participantes por turma fica em torno de 12 pessoas e a prática ocupa aproximadamente 80% do tempo de cada curso.



As ações do Centro pretendem qualificar e fortalecer cada vez mais a agricultura familiar, promovendo a melhoria qualidade de vida com o aumento da produtividade e o incentivo da industrialização da matéria-prima.

A Secretaria da Agricultura e Abastecimento, a EMATER/RS-ASCAR, a Prefeitura de Bom Progresso, a FETAG Regional, o CONSEMA REGIONAL, a DEULA/Ijuí, a FUNDATURVO, o SICREDI/Celeiro, COTRIJUI - Cooperativa Regional Triticola Serrana Ltda, COTRICAMPO - Cooperativa Triticola Mista Campo Novo Ltda, COTRIMAIO-Cooperativa Agro-Pecuária Alto Uruguai Ltda, COREDE-NORC, CACIS – Três Passos ,CRA-Coordenadoria Regional da Agricultura, AMUCELEIRO, e a Escola Técnica Estadual Celeiro-ETEC são parceiros no desenvolvimento das atividades do CETREB.

### **Centro de Treinamento de Agricultores de Bom Progresso – CETREB**

BR 468 / 87,9km -Escola Agrícola -ETEC

CEP: 98575-000 Bom Progresso – RS

Fone/Fax: (55) 3528.6181

e-mail: [cetreb@emater.tche.br](mailto:cetreb@emater.tche.br)

### CETREB- BOM PROGRESSO

#### CALENDÁRIO DE CURSOS DO CETREB 2010

NOME DO CURSO	DATA	CARGA HORÁRIA
Processamento Artesanal de Leite  LATICÍNIOS	18/01 a 22/01 15/03 a 19/03 12/04 a 16/04 – Escola 03/05 a 07/05 – Escola 05/07 a 09/07 23/08 a 27/08 13/09 a 17/09 – Escola 04/10 a 08/10 – Escola 08/11 a 12/11	40 h/aula
Processamento Artesanal de Carne Suína  EMBUTIDOS	22/02 a 26/02 15 /03 a 19/03 12/04 a 16/04 – Escola 03/05 a 07/05 – Escola 14/06 a 18/06 19/07 a 23/07 13/09 a 17/09 – Escola 04/10 a 08/10 - Escola 08/11a 12/11	40 h/ aula
PANIFICAÇÃO E MASSAS	08/02 a 12/02 22/03 a 26/03 24/05 a 28/05 21/06 a 25/06 12/07 a 16/07 02/08 a 06/08 30/08 a 03/09 18/10 a 22/10	40 h/aula
PROCESSAMENTO ARTESANAL DO PESCADO	23/03 a 26/03 27/04 a 30/04 24/08 a 27/08 21/09 a 24/09	32 h/ aula
FRUTICULTURA	20/07 a 22/07 – Módulo I 03/08 a 05/08 – Módulo I 06/10 a 07/10 – Módulo II 20/10 e 21/10 – Módulo II	40h/aula
GESTÃO RURAL	31/05 a 04/06 – escola 09/08 a 13/08 – escola	40 h/aula
BPF	01/03 a 05/03 05/04 a 09/04 10/05 a 14/05 09/08 a 13/08 27/09 a 01/10 22/11 a 26/11	40 h / aula
CURSO DE DERIVADOS DE CANA DE AÇÚCAR *	28/06 a 02/07 12/07 a 16/07	40h/aula
GESTÃO DA PRODUÇÃO DE LEITE *	17/05 a 21/05 16/08 a 20/08 13/09 a 17/09 25/10 a 29/10	40 h/aula

\* Cursos em Formação – sujeito a mudança de data

**PROGRAMA DOS CURSOS**

<b>Curso: Laticínios – Processamento Artesanal de Leite</b>	<b>Curso: Embutidos e Defumados – Processamento Artesanal de Carne Suína</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ordenha higiênica, funcionamento e doença do úbere e zoonoses.</li><li>• Obtenção higiênica do leite (prática).</li><li>• Teoria sobre o leite, higiene e pasteurização.</li><li>• Prática de pasteurização e testes de laboratório (qualidade do leite).</li><li>• Teoria sobre a fabricação dos produtos lácteos.</li><li>• Prática dos processos de fabricação de:</li><li>• Queijos (muzzarella; provolone; ricota; colonial; minas);</li><li>• Requeijão;</li><li>• Manteiga; pasteurização de nata;</li><li>• Iogurtes e bebida láctea; pasta de queijo.</li><li>• Teoria sobre defeitos dos produtos lácteos.</li><li>• Legislação de agroindustrialização e comercialização.</li><li>• Custos de produção.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Higienização pessoal e ambiente.</li><li>• Prática corte da carcaça.</li><li>• Inspeção sanitária.</li><li>• Histórico dos embutidos.</li><li>• Tipos de embutidos.</li><li>• Valor nutritivo.</li><li>• Método de conservação.</li><li>• Tempero, condimentos e aditivos.</li><li>• Preparo de carne.</li><li>• Cura e maturação.</li><li>• Prática de defumação a frio e a quente.</li><li>• Prática na elaboração de:</li><li>• Salames (italiano e colonial);</li><li>• Lingüiças (colonial, mista piratini e toscana);</li><li>• Salsichão misto defumados;</li><li>• Patê; codeguim; copa; morcela; torresmo; banha</li><li>• Legislação sanitária.</li><li>• Comercialização.</li><li>• Cadeia produtiva.</li><li>• Custo de produção.</li></ul>
<b>Curso: Panificação e Massas</b>	<b>Curso : Processamento Artesanal de Pescado</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Histórico da farinha e do pão;</li><li>• Tipos de farinha, de gordura, de açúcar, de fermentação;</li><li>• Qualidade da água;</li><li>• Legislação, normas de comercialização;</li><li>• Equipamentos;</li><li>• Práticas de higiene pessoal e ambiente;</li><li>• Práticas na elaboração de Massas ( Capeletti, Raviolli, Massas extrusadas), Bolachas (Aveia, Amantegadas, Pão de Mel) Cucas (Alemã, Massa Mole) e Pães (Integral, Milho, Canapé), Massa Doce e Panetone;</li><li>• Embalagem e Rotulagem, conservação dos produtos;</li><li>• Custo de produção e formação de preços.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contextualização da cadeia do peixe, da produção ao mercado;</li><li>• A despesca, depuração, sangria, evisceração, lavagem, filetagem, defumação, insensibilização, avaliação sensorial;</li><li>• Higiene pessoal e do ambiente;</li><li>• Sanitização;</li><li>• Embalagem;</li><li>• Conservação;</li><li>• Resfriamento, congelamento;</li><li>• Cortes: polpa, “porquinho”, filé raiado, postas, iscas, peixe escamado e eviscerado;</li><li>• Preparo de pratos: fish-burguer, escabeche, patê, grelhados, peixe frito, lingüiça e sardinha.</li><li>• Rendimento de carcaça ( custos de produção e formação de preços ).</li></ul>

<b>Curso: Gestão Rural</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organização rural;</li> <li>• Administração e planejamento agrícola;</li> <li>• Segurança alimentar;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestão de recursos naturais;</li> <li>• Leitura e compreensão das realidades micro e macrosocial.</li> </ul>
<b>Curso: BPF</b>	<b>Curso : Básico de Fruticultura</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilização do uso de Boas Práticas de fabricação em Agroindústrias</li> <li>• Noções de Microbiologia</li> <li>• Prática de microbiologia</li> <li>• Instalações, Materiais, Equipamentos e Lay out de Agroindústrias</li> <li>• Fluxo de agroindústria</li> <li>• Prática de elaboração de planta baixa de uma agroindústria com fluxo adequado</li> <li>• Qualidade da Matéria-prima e distribuição</li> <li>• Sanitização</li> <li>• Tratamento de água</li> <li>• Higiene Pessoal</li> <li>• Práticas de sanitização e higiene pessoal</li> <li>• Rotulagem de Alimentos</li> <li>• Elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação</li> <li>• Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padrões (POPs).</li> </ul>	<p><b>MÓDULO I</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualidade, sanidade e plantio de mudas frutíferas.</li> <li>• Formação e avaliação da qualidade do solo e uso de plantas de cobertura.</li> <li>• Escolha do local, preparo do solo, demarcação das linhas de plantio, espaçamentos, sistemas de condução, quebra-ventos.</li> <li>• Zoneamento agroclimático: clima, horas de frio.</li> <li>• Mercado, comercialização e qualidade de frutas (padronização, classificação, embalagem e rotulagem, boas práticas agrícolas.</li> <li>• Poda de formação e de produção de videira, pêsego e formação de citros.</li> <li>• Tecnologia de aplicação de caldas e agrotóxicos: equipamentos, regulagens, segurança do trabalhador e do ambiente.</li> <li>• Gestão e contabilidade rurais.</li> </ul> <p><b>MÓDULO II</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo da videira: poda verde, adubações, identificação de doenças a campo. Variedades.</li> <li>• Complementação da identificação e manejo de pragas e doenças de videira em sala de aula.</li> <li>• Manejo do citros: poda de produção, identificação de pragas e doenças a campo, raleio de bergamotas.</li> <li>• Identificação e manejo de pragas e doenças (outras) em sala de aula. Períodos de adubação: variedades.</li> <li>• Manejo do pêsego: poda verde, raleio, ensacamento, adubações. Variedades.</li> <li>• Identificação e manejo de pragas e doenças.</li> <li>• Outras culturas: figo, cáqui, ameixa.</li> <li>• Irrigação de pomares: gotejamento e microaspersão.</li> </ul>

### Informação sobre inscrições

**As inscrições poderão ser feitas da seguinte forma:**

- NOS Escritórios Municipais da EMATER/RS -ASCAR
- No Centro de Treinamento de Bom Progresso – CETREB -
- BR 468, km 87,9 CEP: 98.575-000 Bom Progresso – RS .
- Pelo fone/fax: (55) 3528.61.81
- Pelo e-mail: [cetreb@emater.tche.br](mailto:cetreb@emater.tche.br)

**Pessoas para contato no CETREB:**

- Elaine Maria Schons
- Rejane Carla Gollo Fornari

