

Centro de Treinamento de Bom Progresso
EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.

Fôlder / 2004

Cód. Acervo: 41019

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/41019>

Documento gerado em: 07/11/2018 18:14

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br

**AS INSCRIÇÕES PODERÃO SER FEITAS
NOS SEGUINTES LUGARES:**

Nos escritórios Municipais da EMATER/RS

ou

Centro de Treinamento de Bom Progresso
R 468 / 87,9km
CEP 98.575-000 - Bom Progresso-RS
Fone/Fax: (55) 3525 1390 (Contato Elaine)
e-mail: ctbprog@emater.tche.br
www.emater.tche.br

LOCALIZAÇÃO DO CENTRO DE TREINAMENTO



53/04

CETREB

Centro de Treinamento de Bom Progresso



O Centro Regional de Treinamento de Agricultores de Bom Progresso (CETREB), está localizado junto ao NEEJA (Núcleo Estadual de Educação de Jovens e Adultos em Agropecuária), na região noroeste colonial do Estado do Rio Grande do Sul.

No local há ótima infra-estrutura, contando com unidades didáticas, refeitório e alojamentos (com capacidade para 22 pessoas), além de ser um ambiente agradável, junto a natureza.

Atualmente estão sendo ministrados cursos de processamento artesanal de laticínios, e a partir de junho de 2004, será implantado o curso de processamento artesanal de carne. A carga horária dos cursos é de 40 horas/aula, iniciando sempre às segundas-feiras ao meio dia e com encerramento após o almoço, às sextas-feiras. Aas turmas são de no máximo 12 participantes, com 80% de aulas práticas, proporcionando qualidade na aprendizagem

Pretendemos assim qualificar e fortalecer cada vez mais a agricultura familiar, promovendo a melhoria da qualidade de vida, com o aumento da produtividade e o incentivo da industrialização da matéria prima.

CRONOGRAMA DE CURSOS OFERTADOS

Curso	Data da Realização	Início e Término	Carga Horária	Vagas	Custo
Processamento artesanal de Laticínios	15 a 19 de Março 12 a 16 de Abril 17 a 21 de Maio 14 a 18 de Junho 12 a 16 de Julho 16 a 20 de Agosto 13 a 17 de Setembro 18 a 22 de Outubro 22 a 26 de Novembro	Recepção a partir das 10:00 do primeiro dia e término após o almoço da sexta-feira.	40 horas	12	R\$ 130,00 por participante
Processamento artesanal de carne	21 a 25 de Junho 02 a 06 de Agosto 04 a 08 de Outubro 06 a 10 de Dezembro	Recepção a partir das 10:00 do primeiro dia e término após o almoço da sexta-feira.	40 horas	12	R\$ 130,00 por participante

Curso de Laticínios

- Ordenha higiênica, funcionamento do úbere e doenças do úbere e outras doenças.
- Obtenção higiênica do leite (prática)
- Teoria sobre o leite, higiene e pasteurização.
- Prática de pasteurização e testes de laboratório (qualidade do leite)
- Teoria sobre a fabricação dos produtos lácteos
- Prática dos processos de fabricação de: Queijo Mussarela, Queijo.
- Provolone, Queijo Ricota, Requeijão, Queijo Minas, Manteiga,
- Pasteurização de Nata, Iogurtes e bebida láctea, Pasta de Queijo.
- Teoria sobre defeitos dos produtos lácteos
- Legislação de Agroindustrialização e comercialização
- Custos de Produção

Curso de Carnes

- Em fase de formatação (devendo estar em funcionamento a partir de junho de 2004).



OBSERVAÇÃO:

O valor cobrado no Curso, cobre todas as despesas com hospedagem, alimentação e material didático.