

**Centro de treinamento de agricultores de Fazenda
Souza**
EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.

Fôlder / 2007

Cód. Acervo: 44653

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/44653>

Documento gerado em: 07/11/2018 18:17

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

PROCESSAMENTO ARTESANAL DO LEITE

Diz a lenda, que Aristeu, um dos filhos de Apolo, descobriu o queijo. Passagens bíblicas já relatavam que o queijo era muito apreciado desde a antiguidade pelos caldeus, assírios e egípcios.

Há muitos séculos a elaboração de queijos vem se aperfeiçoando com a adoção de novas técnicas. Hoje em dia, as variedades de queijos mais populares são produzidas industrialmente e são de significativa importância para economias de países como a França, Itália, Portugal e muitos outros. Os imigrantes italianos, radicados, principalmente, na Região da Serra Gaúcha, trouxeram o hábito da sua fabricação e consumo, nas mais diferentes formas, do consumo puro ao uso na culinária regional. Produzir alimentos de qualidade é uma ciência e uma arte, que inicia na produção da matéria-prima, passando por práticas de tecnologia e de higiene, capazes de assegurar a qualidade que o consumidor exige.

Por esse motivo, o curso trata, desde a higiene e produção da matéria-prima, até as práticas de manipulação e processamento de diversos tipos de queijos, doce de leite e outros produtos lácteos. Ele visa, também, criar alternativas para que os participantes agreguem valor ao produto, aumentando a renda familiar.

Conteúdo:

- Manejo e qualidade da ordenha;
- Análises do leite, microorganismos, tratamento e higiene do leite;
- Higiene industrial e pessoal;
- Legislação de produtos de origem animal;
- Mercado; excedente produzido;
- Teoria e prática de queijo parmesão; minas frescal; queijo colonial; queijo prato; queijo ricota; queijo tipo castelmagno;
- Teoria e prática de iogurte; bebida Láctea; doce de leite; achocolatado; salmoura e fermentos.

Carga horária: 40 horas/aula



INFRA-ESTRUTURA



Fachada



Fachada dormitório



Unidades Didáticas



Dormitório



Aulas práticas

LOCALIZAÇÃO



INFORMAÇÕES

- CEFAS: (54) 3267-1402
- Escritório Municipal da EMATER/RS-ASCAR do seu município
- FEPAGRO: (54) 3267-1059
- Escritório Regional da EMATER/RS-ASCAR de Caxias do Sul (54) 3263-5633 (c/ Capelli)
- www.emater.tche.br;
- email: cmontemezzo@emater.tche.br e capelli@emater.tche.br

Inscrições:

UCS - Pró-Reitoria de Extensão: (54) 3218-2597

ENTIDADES PARCEIRAS



CEFA

Centro de Treinamento de Agricultores de Fazenda Souza
Caxias do Sul/RS

Foto: 2004/07 | Instituto Regional de Desenvolvimento



CEFAS

O Centro de Treinamento de Agricultores de Fazenda Souza - CEFAS - em Caxias do Sul, está localizado a 25 quilômetros do centro da cidade, na estação de pesquisa da FEPAGRO, em acesso por estrada asfaltada. No local, há infra-estrutura de hotelaria capaz de hospedar até 30 participantes. Além disso, é extremamente agradável, pois o Centro está localizado num ambiente longe dos transtornos inerentes aos grandes centros urbanos.

Nele são realizados, desde 1996, os cursos de processamento de frutas e hortaliças e, a partir de 2004, os de laticínios, integrantes do Programa de Agroindústria do Conselho Regional de Desenvolvimento da Serra Gaúcha (COREDE Serra). O Programa foi implantado pelo Pólo de Modernização Tecnológica através da parceria entre a EMATER-RS/ASCAR, FEPAGRO, Universidade de Caxias do Sul e Prefeitura de Caxias do Sul que também são as entidades mantenedoras do CEFAS.

A missão do Centro é qualificar homens, mulheres e jovens da agricultura familiar, assentados, quilombolas, pescadores artesanais e trabalhadores da agroindústria familiar, bem como pequenos agroindustriais na arte de transformar produtos agrícolas em doces, compotas, sucos, picles, especiarias diversas, entre outras, e de transformar o leite em queijos, com a finalidade de diversificar seu uso, agregando renda ao orçamento familiar.

CURSOS

1. Processamento de Frutas e Hortaliças - Doces
2. Processamento de Frutas e Hortaliças - Salgados
3. Processamento Artesanal de Leite



Os participantes dos cursos no CEFAS recebem apostilas e, ao final do curso, certificado de participação.

PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS - SALGADOS

As frutas e hortaliças são fontes ricas de vitaminas e sais minerais e indispensáveis para a preservação da saúde e da qualidade de vida. Nas propriedades familiares da Região da Serra Gaúcha o cultivo de hortaliças e frutas é uma tradição, tanto que a fruticultura é um destaque, respondendo por 50% da produção total do estado.

Processar esses alimentos para consumo na entressafra é garantia de uma alimentação saudável o ano inteiro e contribui para evitar desperdícios e agregar valor à produção na hora da comercialização. Além disso, a disponibilidade de alimentos é a grande preocupação do século XXI e a Segurança Alimentar passa a ter grande relevância no contexto mundial.

O curso busca qualificar os participantes no processamento de frutas e hortaliças, diversificando a elaboração de produtos, qualificando-os para o consumo familiar e o mercado, através do uso de matéria-prima de boa procedência e do uso de práticas corretas de higiene, de manipulação e de processamento.

Conteúdo:

- Mercado, marketing, legislação e produto;
- Infra-estrutura; higiene e sanidade industrial;
- Métodos de conservação dos alimentos;
- Utensílios e equipamentos;
- Qualidade da matéria-prima;
- Teoria e prática de vinagre aromatizado; produção de picles em vinagre aromatizado; hortaliças minimamente processadas;
- Teoria e prática de produtos derivados do tomate: concentrado, molho tipo italiano, ket-chup caseiro, tomate desidratado;
- Teoria e prática de alho e óleo; de berinjela em óleo.

Carga horária: 40 horas/aula



PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS - DOCES

No curso de processamento de frutas e hortaliças, os participantes aprendem a transformar frutas e hortaliças da safra em doces, geléias, chimier e outros para ter uma alimentação saudável o ano inteiro, que contribua para uma melhor qualidade de vida. Essa atividade ajuda a evitar desperdícios e, pode tornar-se mais uma fonte de renda para a família.

A Região da Serra Gaúcha tem tradição no cultivo de hortaliças e frutas, produzindo-as com abundância em algumas épocas do ano. Aliado a disponibilidade de produtos ao hábito de comer bem, essa população elabora produtos com sabores bastante apreciados.

O curso oferece aos participantes a oportunidade de elaborar produtos diferenciados para consumo familiar e para comercialização. Nele aprendem a importância de usar matéria-prima de boa qualidade e práticas corretas de higiene, manipulação e de processamento.

Conteúdo:

- Mercado, marketing, legislação e produto;
- Infra-estrutura;
- Higiene e sanidade industrial;
- Métodos de conservação dos alimentos;
- Utensílios e equipamentos;
- Qualidade da matéria-prima;
- Teoria e prática de sucos e néctar; de produção e armazenagem de polpas; de doces de corte;
- Teoria e prática de frutas desidratadas; de geléias; de chimier; de compotas; de doces em calda; de cristalizados.

Carga horária: 40 horas/aula

