

**Centro de Treinamento de Agricultores de Bom  
Progresso: CETREB**  
*EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.*

Folder / 2005

Cód. Acervo: 52919

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52919>

Documento gerado em: 07/11/2018 18:21

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](mailto:biblioteca@emater.tche.br)



Alojamento



Salas de aula

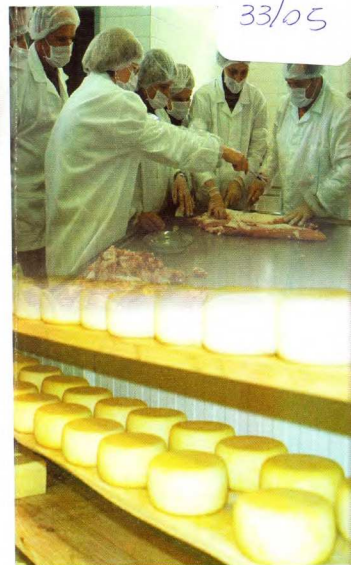


Refeitório

Como chegar até o Centro de Treinamento de Agricultores de Bom Progresso CETREB



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



Faça sua inscrição nos escritórios da Emater/RS-Ascar ou telefone para:

0 (xx) 55 3528 6181  
0 (xx) 55 3333 8040

Você também pode se inscrever pela internet, no endereço:  
[cetreb@emater.tche.br](mailto:cetreb@emater.tche.br)

Produzido e Impresso na EMATER/RS

**Qualidade é o nosso compromisso**

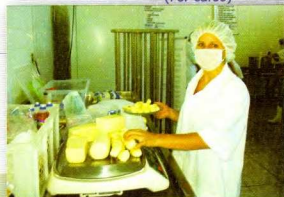
**Curso de Laticínios,  
Processamento de Leite**

- Ordenha higiênica, funcionamento e doenças do úbere;
- Teoria sobre o leite, higiene e pasteurização;
- Prática de pasteurização e testes de laboratório;
- Teoria e prática sobre fabricação de queijos (mussarela, provolone, ricota, tipo minas), requeijão, manteiga, pasteurização de nata, iogurtes e bebida láctea, pasta de queijo;
- Teoria sobre defeitos dos produtos lácteos;
- Legislação sobre agroindustrialização e comercialização;
- Custos de produção
- Queijo Colonial
- Doce de Leite

**Curso de Processamento  
Artesanal de Carne Suína**

- Higienização pessoal e de ambiente
- Prática de corte da carcaça
- Elaboração de:
  - salames (italiano, colonial), lingüiça (colonial, calabreza, mista piratini, toscana) e salsichão
  - defumados
  - patê, copa, morcela, queijo de porco, pururuca, torresmo, codeguim e banha
- Legislação sanitária
- Custo de produção
- Comercialização

**Valor do Investimento: R\$ 130,00**  
(Por curso)

**Motivos para fazer o  
curso de capacitação no  
Centro de Treinamento  
de Agricultores de Bom  
Progresso:**

- 80% das aulas são práticas
- O aluno recebe material didático
- Alojamento e refeições estão incluídas no preço da inscrição
- O aluno recebe certificado no final do curso  
convívio e troca de experiências entre pessoas de diversas regiões do Estado
- Conhecimento para o futuro

**Cronograma de Cursos Ofertados**

Curso	Data	Carga horária
Curso Laticínios, Processamento de Leite	13 a 17 Set 18 a 22 Out 22 a 26 Nov	40 horas
Curso Processamento Artesanal de Carne Suína	04 a 08 Out 06 a 10 Dez	40 horas