



CEFAS

Centro de Formação de Agricultores de Fazenda Souza

CALENDÁRIO DE CURSOS PARA 2025

Nosso Lema: Aprender a fazer fazendo.

Edson Bonato
Engenheiro Agrônomo
Coordenador do CEFAS
54 999816199
ebonato@emater.tche.br



Vista frontal da Unidade de Processamento de Frutas e Hortaliças Doces, Salgados e Laticínios.



Curso de Processamento de Frutas e Hortaliças – Módulos de Doces e Salgados.



Unidade de Vinificação I e II



Unidade de Laticínios I e II





Refeitório, alojamento para pernoites, sala de estar/confraternização c/ lareira e cozinha montada



Amplas salas de aula para os cursos de BPF, Vinificação, Laticínios e Processamento de Frutas e Hortaliças.

O CEFAS – Centro de Treinamento de Agricultores de Fazenda Souza localiza-se junto ao Centro Estadual de Diagnóstico e Pesquisa em Alimentos e Bebidas (CEAB) - DDPA Serra do Nordeste (antiga FEPAGRO), no distrito de Fazenda Souza, município de Caxias do Sul/RS.

O endereço de acesso é - Capela **São Roque, Estrada Municipal Luiza Arsego Meneguzzi, 1088, Distrito de Fazenda Souza, Caxias do Sul.**

Inaugurado no ano de 1996 onde eram ministrados cursos do Programa de Agroindústria, fruto de um projeto construído a partir de estudos realizados pelo Conselho Regional de Desenvolvimento da Serra – COREDE SERRA e outras parcerias, o Centro se mantém firme no seu propósito, **o de capacitar as famílias rurais gaúchas e todos aqueles que procuram capacitações no setor de Agro Industrialização.**

O programa foi implantado inicialmente através da parceria entre EMATER-RS/ASCAR, FEPAGRO (atual CEAB), Universidade de Caxias do Sul e Prefeitura Municipal de Caxias do Sul.

Hoje os cursos são realizados com instrutores capacitados da EMATER e do CEAB.

A estrutura do CEFAS é composta de 03 Unidades Didáticas onde são ministrados os seguintes cursos:

- 1 - Processamento de Frutas e Hortaliças e Estudo de Mercado com dois módulos, um de doces e outro de salgados;
- 2 - Processamento Artesanal de Laticínios com dois módulos;
- 3 - Vinificação com dois módulos;
- 4 - Boas Práticas de Fabricação;
- 5 - Gestão de Agroindústrias (em estudo/reestruturação).

O CEFAS dispõe de alojamento para hospedagem/acomodação de 35 pessoas em apartamentos duplos/triplos com ar condicionado, estufa e banheiros individuais, refeitório amplo e cozinha montada para alimentação em ambiente climatizado, cantina montada para os cursos/aulas práticas de vinificação, agroindústria (de doces, salgados e laticínios) com máquinas e equipamentos próprios à realização de aulas práticas, salas de aulas amplas e climatizadas onde os participantes permanecem bem acomodados pelo período dos cursos, facilitando o aprendizado e a convivência com trocas de experiências entre os alunos e instrutores.

Após a realização dos cursos, instrutores e coordenação do Centro mantém um canal direto com os alunos, ao que chamamos de “tira dúvidas, pós curso”.

Os interessados podem obter informações através dos Escritórios Municipais da EMATER/RS-ASCAR, ou pelo telefone celular da coordenação (54) 999 816 199 ou e-mail ebonato@emater.tcche.br

As inscrições devem ser realizadas pelo e-mail: ctfsouza@emater.tcche.br ou ebonato@emater.tcche.br

Calendário de Cursos para 2025

OBSERVAÇÃO: AS DATAS DOS CURSOS PODERÃO SOFRER ALTERAÇÕES OU ATÉ MESMO O SEU CANCELAMENTO CASO AS TURMAS NÃO TENHAM UM NÚMERO MÍNIMO DE ALUNOS QUE VIABILIZE ESSE OU POR ALGUM OUTRO MOTIVO IMPORTANTE.

Curso	Datas previstas	Carga Horária
Processamento de Frutas e Hortaliças – Doces	20 a 23/01/2025	32h
	09 a 12/06/2025	
	13 a 16/10/2025	
Processamento de Frutas e Hortaliças – Salgados	07 a 10/04/2025	32h
	18 a 21/08/2025	
Processamento Artesanal de Laticínios - I	05 a 09/05/2025	40h
	14 a 18/07/2025	
	10 a 14/11/2025	
Processamento Artesanal de Laticínios - II	a confirmar	40h
Boas Práticas de Fabricação	10 a 13/02/2025	40h
	19 a 22/05/2025	
	1º a 04/09/2025	
Vinificação Módulo I	25 a 27/02/2025	24h
	11 a 13/03/2025	
	25 a 27/03/2025	

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DOS CURSOS

Processamento de Frutas e Hortaliças – Doces

- Mercado.
- Legislação.
- Infraestrutura.
- Sanidade industrial.
- Microbiologia.
- Normas de higienização.
- Conservação dos Alimentos.
- Qualidade da matéria prima.
- Teoria e prática no preparo de geleias/doces cremosos - manga, pêssego, maçã, uva, morango, amora, ameixa, pitáia, mirtilo, framboesa, damasco, mamão com laranja, cenoura com laranja, goiaba, abóbora com coco, abacaxi, (geleias nas versões com e sem pimentas), doces em calda/compotas (figo, pêssego, kiwi, abacaxi, abóbora, goiaba), frutas desidratadas, frutas cristalizadas, doces de corte e sucos. Produtos limitados a época do ano e a disponibilidade de frutas.

Processamento de Frutas e Hortaliças – Salgados

- Mercado.
- Legislação.
- Infraestrutura
- Sanidade industrial.
- Microbiologia.
- Normas de higienização.
- Conservação dos alimentos.
- Qualidade da matéria prima.
- Teoria e prática no preparo de vinagres aromatizados, picles, conservas de pepinos, vagens, chuchu, quiabo, cebola, mini milho, produtos em óleo (antepastos de berinjela e alho), concentrado de tomate, molho de tomate tipo Italiano e tipo baiano, ketchup caseiro, tomate seco em óleo vegetal.

Processamento Artesanal de Laticínios I

- Manejo da ordenha.
- Zoonoses.
- Qualidade Tratamentos do leite.
- Higiene e Queijos.

- Defeitos dos queijos do doce de leite, dos fermentados.
- Legislação.
- Teoria e prática de queijos: Minas frescal normal e temperado, colonial, coalho, prato, parmesão e castelmagno (tipo italiano), ricota, doce de leite, bebida láctea, achocolatado e iogurte.

Processamento Artesanal de Laticínios II

- Rotulagem.
- “Queijos terroir”.
- Teoria e prática dos queijos tipo: Morbie, Asiago, Presatto, Cacciota, Itálico, Bergkäse, Tilsit, Boursin, Mussarela, Ricota defumada, Coalhada e iogurte de coalhada Síria.

Boas Práticas de Fabricação

- Microbiologia.
- Conservação dos alimentos.
- Boas práticas de fabricação.
- Legislação.
- Local e instalação.
- Prédio.
- Equipamentos.
- Qualidade da água.
- Efluentes.
- Higiene do manipulador.
- Higienização e sanitização.
- Controle de processos.
- Rotulagem.
- Controle de vetores.
- Armazenagem e transporte.
- Visita a Unidade de Processamento de Frutas e Hortaliças do CEFAS.
- Elaboração de POP e MBPF.

Gestão de Agroindústria (em estudo para adequação)

- O processamento de alimentos na perspectiva do fortalecimento da Agricultura Familiar.
- O processamento de alimentos para atuação nos mercados e o regramento da atividade econômica.
- A Importância da análise de mercado na perspectiva da viabilidade da atividade.

- A forma de organização da produção e sua atuação nos mercados.
- Avaliar a permanência do agricultor na atividade.

Vinificação I

- Recepção, alojamento, integração alunos x instrutores, entrega de documentos, apostila, material para anotações e contrato de convivência durante o curso.
- Apresentação da programação e auto apresentação dos participantes – metas/objetivos do curso.
- Variedades de uvas mais utilizadas no RS para vinificação.
- Cuidados na Elaboração de Vinhos – organização da vinícola.
- Elaboração de vinhos.
- Limpeza de máquinas, equipamentos e local de trabalho.

AULA PRÁTICA NA VINÍCOLA.

- Apresentação e reconhecimento dos locais necessários de uma vinícola – máquinas e equipamentos.
- Limpeza de máquinas e equipamentos – DM.
- Pesagem da uva, aferição de Grau Brix e Babo, cálculo de quantidades de metabissulfito de potássio a ser adicionado no mosto.
- Desengace da uva e utilização de metabissulfito de potássio – DM.
- Aferição de temperatura de fermentação e cálculo do açúcar a ser adicionado – DM.
- Hidratação de leveduras e aplicação no mosto.
- Utilização de complementos nutricionais para leveduras.
- Limpeza de equipamentos e aferição de temperatura de fermentação – conceitos de fermentação.
- Revisão dos conceitos de elaboração de vinhos – desengace, utilização de insumos, temperaturas de fermentação, fermentação tumultuosa, fermentação lenta, fermentação malolática, trasfega, atestos.
- Legislação Vinícola.
- Registro de Vinícolas Familiares – Conceitos, MBPF, POPs, SIVIBE, SISDEVIN, Tratamento de Efluentes, Responsável Técnico, Cadastro Vitícola, Cadastro Vinícola.
- Legislação Vitivinícola.
- Revisão dos conteúdos do Curso.
- Avaliação do Curso e Planejamento da próxima etapa da qualificação do Curso de Viticultura.
- Entrega de Certificados e encerramento.