



*CEFAS*

**Centro de Formação de Agricultores de Fazenda Souza**

**CALENDÁRIO DE CURSOS PARA 2026**

***Nosso Lema: Aprender a  
fazer fazendo.***

*Elenise Trevisan  
Coordenadora do CEFAS  
54 99627 -4690  
etrevisan@emater  
ctfsouza@emater.tche.br  
Janeiro 2026*



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 Hortalças.

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 Hortalças 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, os instrutores e a coordenação do Centro mantém um canal direto com os alunos, ao que chamamos de "tira dúvidas no 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 [etrevisan@emater.tche.br](mailto:etrevisan@emater.tche.br)

As inscrições devem ser realizadas pelo e-mail: [ctfsouza@emater.tche.br](mailto:ctfsouza@emater.tche.br) ou [etrevisan@emater.tche.br](mailto:etrevisan@emater.tche.br)

## Calendário de Cursos para 2026

**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.**

<b>Curso</b>	<b>Datas previstas</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>Processamento de Frutas e Hortaliças – Doces</b>	<b>08 a 11/06/2026</b>	32h
	<b>14 a 17/09/2026</b>	32h
<b>Processamento de Frutas e Hortaliças – Salgados</b>	<b>11 a 14/05/2026</b>	32h
	<b>07 a 10/12/2026</b>	32h
<b>Processamento Artesanal de Laticínios - I</b>	<b>13 a 17/04/2026</b>	40h
	<b>10 a 14/08/2026</b>	40h
<b>Processamento Artesanal de Laticínios - II</b>	<b>A definir</b>	40h
<b>Boas Práticas de Fabricação</b>	<b>06 a 09/07/2026</b>	40h
	<b>09 a 12/11/2026</b>	40h
<b>Vinificação Módulo I</b>	<b>10 a 12/02/2026</b>	24h
	<b>17 a 19/03/2026</b>	24h
	<b>24 a 26/03/2026</b>	24h

### 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, pitaya, 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, 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 maquinas 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.