

“DESENVOLUPA EL TEU PROJECTE DE TRANSFORMACIÓ AGROALIMENTÀRIA”

(Curs d'emprenedoria agroalimentària a l'“espai-test” de l'Escola Agrària de l'Empordà)

HORES DEL CURS: 60

INTRODUCCIÓ:

Sovint, els petits productors agraris cerquen noves formes de garantir la viabilitat de la seva activitat mitjançant la transformació dels productes primaris amb un augment del valor afegit. També hi ha nombroses iniciatives individuals d'autoocupació o de creació de petites empreses que realitzen activitats de transformació a partir de matèries primeres de proximitat, moltes a l'entorn rural. La casuística de l'elaboració alimentària, tan diferent de la producció primària, junt amb la necessitat de portar a terme inversions en obradors sense haver fet una correcta valoració econòmica i de les necessitats reals, fan que no sempre aquests projectes arribin a bon terme.

Es fa doncs necessari donar als operadors la formació tècnica requerida, i també facilitar-los la utilització d'obradors i equipaments que els permetin fer una valoració inicial de les seves necessitats i la viabilitat real dels seus projectes.

Aquest curs no és només un conjunt d'activitats formatives sinó que planteja proporcionar als participants les eines per a desenvolupar els seus projectes, de forma tutoritzada, mitjançant la possibilitat d'utilització de les instal·lacions de l'obrador “espai-test” de l'EA de l'Empordà.

OBJECTIUS:

1-Capacitar tècnicament els participants per a desenvolupar una activitat d'elaboració alimentària amb eficàcia, seguretat i compliment dels requisits normatius.

2-Donar eines bàsiques per analitzar la viabilitat econòmica d'un petit projecte de transformació agroalimentària: control de costos, escandalls...

3-Impulsar els projectes dels participants, mitjançant l'acompanyament en les fases inicials, en el disseny i procés d'elaboració del propi producte

4-Fomentar les relacions entre els participants, l'intercanvi d'experiències i la creació de sinèrgies i xarxa.

5-Potenciar l'EA de l'Empordà com a centre de referència per a la professionalització i l'acompanyament als petits transformadors agroalimentaris en els seus projectes

PARTICIPANTS:

El curs està dirigit a persones que vulguin desenvolupar un projecte de transformació agroalimentària, sigui iniciant una nova activitat o per ampliació d'una activitat ja existent amb nous processos i productes.

D'entre les persones interessades, es seleccionaran 10 a 15 projectes per participar en aquest curs. S'entrevistaran els interessats i la selecció es farà en funció de la viabilitat dels projectes, el nivell de compromís en participar-hi i també en funció dels equipaments disponibles a l'espai test de Monells.

METODOLOGIA:

Una primera etapa (etapa de capacitació tècnica) consisteix en formacions teòriques i pràctiques, es promourà la participació activa dels alumnes i s'enfocaran els continguts al desenvolupament dels seus projectes.

En una segona etapa (desenvolupament del projecte) els participants treballaran en el seu propi projecte de producte alimentari als espais de l'obrador de l'Escola Agrària de l'Empordà.

El paper del coordinador del curs és clau per:

- Vetllar perquè els continguts de les formacions teòriques i pràctiques s'adaptin a les necessitats específiques dels projectes dels participants.
- Organitzar l'ús dels espais entre els participants del curs i les altres activitats de formació reglada i contínua.
- Supervisar l'ús dels equips i els processos i sistemes de treball de l'obrador
- Guiar i assessorar de forma personalitzada en l'evolució dels projectes dels participants. Donar suport al desenvolupament del "portafoli" de cada projecte

ESTRUCTURA:

El curs es portarà a terme en 2 etapes:

Les activitats corresponents a ambdues etapes es portaran a terme de forma alternada, segons els condicionants de disponibilitat d'espais i programació individualitzada.

ETAPA 1, de capacitació tècnica. Consisteix en formacions presencials, teòriques i pràctiques, en els àmbits necessaris per a portar a terme una activitat de transformació agroalimentària.

ETAPA 2, de desenvolupament del projecte. Consisteix en la utilització pràctica de l'espai-test de Monells per al desenvolupament del projecte de transformació agroalimentària de l'alumne, posant en pràctica les capacitats adquirides a l'etapa 1. Es donarà suport al desenvolupament del producte de a partir de la idea o projecte inicial de cada participant, i es desenvoluparà el "portafoli" del projecte.

CONTINGUTS:

ETAPA 1, de capacitació tècnica:

El programa formatiu s'estructura en diferents seminaris o mòduls teòrics i activitats pràctiques.

Activitats (44 hores)

1-Formació genèrica d'higiene alimentària (4 hores): perills alimentaris; bones pràctiques d'higiene en la manipulació d'aliments; mètodes de conservació dels aliments

2-Autocontrols basats en l'APPCC per a petits elaboradors (8 hores): plans de prerequisits; pla appcc; guies de pràctiques correctes d'higiene i criteris de simplificació per a minoristes i petites indústries.

3-Teoria dels tractaments de transformació i conservació dels aliments (4 hores): en funció de les necessitats dels alumnes, es tractaran temes com l'esterilització, pasteurització, etc.

4-Tallers pràctics d'elaboració i processat d'aliments (8 hores): en funció de les necessitats dels alumnes, es treballarà en l'elaboració de mermelades, conserves, salses, suc, patés, o altres.

5-Envasament dels aliments (4 hores): tecnologia d'envasament. Conservació dels aliments

6-Requisits i permisos per engegar una activitat d'elaboració alimentària (4 hores): Requisits d'infraestructures, com ha de ser un obrador alimentari?. Registre sanitari, permisos municipals i llicències d'activitat. Casos especials: acreditació de venda de proximitat, productes ecològics.

7-Etiquetatge (4 hores): Com fer l'etiqueta del producte segons el Reglament 1169/2011. Informació obligatòria. Informació nutricional. Informació voluntària.

8- Determinació dels costos de producció. Els escandalls d'elaboració i preus de venda (8 hores)

ETAPA 2, de desenvolupament del projecte:

Consisteix en la utilització pràctica de l'obrador "Espai-Test" de Monells per al desenvolupament del propi projecte de transformació agroalimentària de l'alumne. Aquesta etapa requereix una atenció personalitzada i la coordinació de l'ús dels espais entre els participants del curs i les altres activitats de formació reglada i contínua que s'hi desenvolupen normalment.

Activitats (16 hores)

L'alumne utilitzarà l'espai a les hores convingudes, de forma autònoma però sota la guia i supervisió del coordinador del curs. Es desenvoluparà el producte alimentari, provant diferents formulacions, tecnologies i sistemes de treball, i s'elaborarà també el "portafoli" de cada projecte, consistent en:

-fitxa tècnica del producte

-etiquetatge del producte: disseny de l'etiqueta amb la informació obligatòria i determinació de la informació nutricional per càlcul

-diagrames de flux del procés de producció / fulls de registre de producció / autocontrols i appcc corresponents al producte

-valoració econòmica (escandalls i costos)

El correcte aprofitament dels recursos i la tutorització podran requerir d'un treball addicional per part de l'alumne, més enllà de les hores assignades del curs, per les tasques d'elaboració del portafoli.

CALENDARI I HORARIS:

Reunió prèvia a la formació (dijous 31 de gener):

Prèviament a l'inici de la formació es farà una reunió amb tots els inscrits per explicar el funcionament del curs, i planificar els horaris i calendari de l'etapa 2 segons disponibilitat d'infraestructures i necessitats de cada projecte. També s'explicaran les normes de treball a l'espai test de l'EA de l'Empordà (2-3 hores).

Desenvolupament de les activitats

El curs es desenvoluparà al llarg dels mesos de febrer a maig. Les activitats de l'etapa 1 es programaran en sessions de matí o/i de matí i tarda, en dijous, al llarg dels mesos de febrer, març i abril. Les activitats de l'etapa 2 es programaran individualment per cada alumne, segons les seves necessitats i disponibilitat dels espais. Es podran portar a terme al llarg dels mesos de febrer, març, abril i maig, de dilluns a divendres.

Gener						
dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
15	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Febrer						
dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

Març						
dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Abril						
dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Maig						
dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

	Inscripció i selecció dels projectes
	Reunió inicial
	Etapa 1: activitats formatives
	Etapa 2: treball a obrador
	Dies no hàbils (escola tancada)

DESCRIPCIÓ DE L'OBRADOR "ESPAI-TEST" I EQUIPS DISPONIBLES PER ALS ALUMNES DEL CURS:

L'Escola Agrària de l'Empordà posa a disposició dels alumnes del curs un obrador consistent en dos espais de treball diferenciats, on es poden realitzar activitats de preparació i neteja de matèries primeres, transformació, envasament i emmagatzematge. Es disposa de diverses zones de treball amb taules, piques, rentaplats, material de cuina, eines de tall, recipients, tamisos i estris diversos. A més, l'obrador disposa dels equips necessaris per al control de qualitat, com sondes de pH, sondes de temperatura, refractòmetres, etc..

L'obrador compta amb diversos equipaments que permeten obtenir una producció a petita escala, similar a la d'un obrador artesanal:

Peladora / tamisadora de vegetals; diversos robots de cuina, trituradors i cúters; zona de cocció amb sis fogons i forn convencional de gas; forn modern de convecció i vapor; abatador de temperatura; autoclau; marmita per a la cocció amb buit; equips dissenyats per elaboració de productes càrnics però d'ús polivalent: pastera, embotidora i bombo per a maceracions; envasadora al buit i en atmosfera protectora; segelladora tèrmica per barquetes; tancadora de llaunes; equip de dosificació; armari de maduració o/i assecatge; armari frigorífic; congelador; equips de pesatge; impressora d'etiquetes

A més, es disposa d'altres equips utilitzats per a la docència i que poden servir a nivell d'experimentació i de petita producció pilot:

Bany maria per a la cocció a baixa T^a; liquadores domèstiques; premsa manual per a obtenció d'olis, mosts i sucs; equip d'assecatge per herbes i espècies, entre altres.