

Formació

Escoles Agràries

DESENVOLUPA EL TEU PROJECTE DE TRANSFORMACIÓ AGROALIMENTÀRIA (2^a edició)

Monells, febrer-abril de 2020

Presentació i Objectius

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. La casuística de l'elaboració alimentària, tan diferent de la producció primària fan que no sempre aquests projectes arribin a bon terme.

Es fa 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.

En la seva primera edició es van presentar 15 projectes i d'aquests 13 han pogut iniciar o millorar la seva activitat. Davant la importància que tenen aquests emprenedors pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, aquest ha cregut convenient iniciar en 2 d'aquests projectes una nova fase per impulsar-los i reeixir-los amb l'ajut de l'IRTA.

Per tal de millorar la primera edició i que puguin assistir-hi emprenedors d'arreu de Catalunya, el plantejament que ha fet l'escola és proposar un horari intensiu de matí i tarda que permeti reduir el nombre de sessions i oferir un marc d'intercanvi d'experiències entre els assistents en la pausa de dinar.

Professorat

Professionals del sector

Realització

Lloc:

Escola Agrària Empordà.
Finca Camps i Armet s/n,
17121 Monells.

Calendari:

Inici 12 de febrer de 2020

Horari:

Dimecres de 9,30 a 16,30h

Durada del curs:

60 h.

Inscripcions

Podeu consultar el programa complet aquí:

<https://agora.xtec.cat/eaemporda/wp-content/uploads/usu1941/2019/12/curs-desenvolupa-el-teu-projecte-de-transformaci%C3%B3-agroaliment%C3%A0ria-2020.pdf>

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària de l'Empordà** a través de l'enllaç:

<https://forms.gle/AExuVRA61KhQ9yHg9>

Coordinador:

Mònica Pascual, telèfon 972630123,
a/e: monica.pascual@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 65 €

Més informació: agricultura.gencat.cat

DESENVOLUPA EL TEU PROJECTE DE TRANSFORMACIÓ AGROALIMENTÀRIA.

Programa

El curs es portarà a terme en 2 etapes:

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.

- 1-Formació genèrica d'higiene alimentària (4 hores)
- 2-Autocontrols basats en l'APPCC per a petits elaboradors (8 hores)
- 3-Teoria dels tractaments de transformació i conservació dels aliments (4 hores)
- 4-Tallers pràctics d'elaboració i processat d'aliments (4 hores)
- 5-Envasament dels aliments (4 hores)
- 6-Requisits i permisos per engregar una activitat d'elaboració alimentària (4 hores)
- 7-Etiquetatge (4 hores)
- 8-Determinació dels costos de producció. Els escandalls d'elaboració i preus de venda (8 hores)
- 9-Anàlisi sensorial dels aliments (4 hores)
- 10-Comercialització. Definició de les estratègies de comercialització. El mercat digital (8 hores)

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.

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)
- inversions necessàries. Amortitzacions
- preu i canals de venda