

# Formació

## Escoles Agràries

### DESENVOLUPA EL TEU PROJECTE DE TRANSFORMACIÓ AGROALIMENTÀRIA (3<sup>a</sup> edició)

Monells, Febrer-Maig de 2021

#### Presentació i Objectius

**Ets productor agrari i fa temps que tens al cap revalorar el teu producte? No t'ho pensis, inscriu-te i t'ensenyem com iniciar el camí. I si ja has iniciat el teu projecte i el vols seguir desenvolupant i fer créixer, aquest curs també és per tu.**

Sovint els 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 o l'aprofitament i valorització de productes amb petits defectes, però molt aptes pel consum i la transformació agroalimentària.

La casuística de l'elaboració alimentària, tan diferent de la producció primària fan que sovint no s'acabin de tirar endavant aquests projectes.

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 pràctica. Obre també la possibilitat d'utilització de les instal·lacions de l'obrador "espai-test" de l'EA de l'Empordà.

En les anteriors edicions molts projectes van iniciar o millorar les seves activitats. Alguns, fins i tot, varen rebre ajudes per ser tutelats en alguna part dels seus propòsits.

#### Professorat

Professionals del sector i especialistes en el tema tractat.

#### Realització

**Lloc:**

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

**Calendari:**

Inici Febrer de 2021  
Final Maig 2021

**Horari:**

Parcialment Online amb  
horari flexible

**Durada del curs:**

60 h.

#### Inscripcions

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

<https://forms.gle/MfuCBXPf1i13nyVKA>

**Coordinador:**

Gerard Alexandre, telèfon 972630123,  
a/e: [gerard.alexandre@gencat.cat](mailto:gerard.alexandre@gencat.cat)

**Cost del curs:**

Dret d'inscripció: 65 €

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)

### Programa

El curs es portarà a terme en 2 etapes:

ETAPA 1, de **capacitació tècnica**. Consisteix en formacions Online en directe i amb gravacions, i proposta d'aplicació pràctica amb correcció i feed back dels especialistes, en els àmbits necessaris per a portar a terme una activitat de transformació agroalimentària. També es proposa alguna sessió pràctica presencial.

1. Requisits i permisos per engegar una activitat d'elaboració alimentària (Online i treball autònom amb feedback)
2. Formació genèrica d'higiene alimentària (Online i treball autònom amb feedback)
3. Plans prerequisits (Píndoles Online de formació)
4. Autocontrols basats en l'APPCC per a petits elaboradors (Online i treball autònom amb feedback)
5. Etiquetatge (Online i treball autònom amb feedback)
6. Determinació dels costos de producció (Online i treball autònom amb feedback)
7. Comercialització (Online i treball autònom amb feedback)
8. Mètodes i tipus de neteja i desinfecció (Presencial amb aplicació pràctica de la teoria)
9. Ajudes i subvencions (Online)

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, podent utilitzar els obradors de l'escola de forma autònoma sota supervisió del responsable de l'Escola. També es poden realitzar jornades d'elaboració organitzades per l'escola en funció dels interessos dels participants.