

Formació

Escoles Agràries

Desenvolupa el teu projecte de transformació agroalimentària. 4^a edició

Monells, febrer-maig de 2022

APTA PER A

PETITS PRODUCTORS I ELABORADORS

Presentació i objectius

Ets productor agrari i vols revaloritzar el teu producte? Ja has iniciat un projecte i vols fer-lo créixer? Aquest curs és per a tu!

Capacitar tècnicament els participants per desenvolupar una activitat d'elaboració alimentària amb eficàcia, seguretat i compliment dels requisits normatius. Donar eines bàsiques per analitzar la viabilitat econòmica d'un petit projecte de transformació agroalimentària: control de costos, escandalls, comercialització...

Impulsar els projectes, mitjançant la formació i poder utilitzar els nostres obradors per les primeres proves preliminars així com potenciar la xarxa d'elaboradors que, com tu, s'estaran formant.

Fomentar les relacions entre els participants, l'intercanvi d'experiències i la creació de sinèrgies potenciat en les jornades presencials.

El format del calendari permet la compatibilitat d'una activitat laboral amb el seguiment del curs, promovent el model de *Flipped Classroom*, treballant en horari flexible i autònom els continguts **online** i promovent **jornades d'intercanvi d'experiències** i aplicació pràctica dels continguts apresos, per tal d'obtenir el major profit de les classes presencials.

Com en edicions anteriors, un cop finalitzat el curs i obtenint el certificat, hi ha la possibilitat de presentar-se a les ajudes de suport i desenvolupament a les que opta l'Escola Agrària de l'Empordà.

Professorat

Mònica Saltor, professional especialitzada en la prestació de serveis de Formació i Consultoria a l'àrea de seguretat alimentària.

Esperanza Gimeno, professional especialitzada en la prestació de serveis de Formació i Consultoria a l'àrea de gestió d'equips i desenvolupament humà, així com implantació de projectes de Recursos Humans.

Eva Güibas, professional especialitzada en la prestació de serveis de Formació i Consultoria a l'àrea de màrqueting i comunicació.

Gerard Alexandre, professor de l'Escola Agrària de l'Empordà.

Realització

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

Calendari: del 7 de febrer al
30 de maig

Horari: Parcialment online
amb horari flexible.
Les classes presencials es
realitzaran 6 dilluns de 9.00 a
17.30 h

Durada: 100 h

Inscripcions

Us hi podeu inscriure a l'**Escola Agrària de l'Empordà** a través de l'enllaç: <https://forms.gle/T2PsoteqWv8YDamU7>

Coordinador:

Gerard Alexandre Martínez, telèfon 972630123,
a/e gerard.alexandre@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 65 €

Mascareta obligatòria i declaració responsable

La realització de les sessions presencials al calendari del curs, queda condicionada a les mesures establertes en matèria de salut pública per la COVID-19.



Més informació: agricultura.gencat.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

Pla Anual de
Formació Agrària

Formació

Escoles Agràries
Curs d'iniciació a la Permacultura



Programa

SESSIÓ 1, dl. 7 de febrer (presencial)

9.00 a 12.00 h 1. Jornada inaugural, funcionament del curs i visita d'instal·lacions i obradors de l'escola

SESSIONS 2 a la 9, del dm. 8 al dg. 20 de febrer (online asíncrona)

2. Gestiona els tràmits i autoritzacions del teu establiment
3. Requisits generals de les instal·lacions i equipaments
4. Bones pràctiques d'higiene i manipulació dels aliments
5. Pla de formació i capacitació
6. Pla de neteja i desinfecció
7. Pla de control de l'aigua
8. Pla de control de T^a
9. Pla de control de Plagues

SESSIÓ 10 i 11, dl. 21 de febrer (presencial)

JORNADA D'INTERCANVI D'EXPERIÈNCIES: fem xarxa entre els elaboradors alimentaris

9.00 a 13.00 h 10. Taller amb exemples pràctics temes 2, 3, 4 i 5.

14.00 a 17.30 h 11. Taller amb exemples pràctics 6, 7, 8 i 9.

SESSIONS 12 a la 16, del dt. 22 de febrer al dg. 6 de març (online asíncrona)

12. Pla de control de Proveïdors
13. Pla de control de traçabilitat
14. Pla de subproductes i residus
15. Pla de control d'al·lèrgens
16. Pla de manteniment i calibratge

SESSIÓ 17 i 18, dl. 7 de març (presencial)

JORNADA D'INTERCANVI D'EXPERIÈNCIES: fem xarxa entre els elaboradors alimentaris

9.00 a 13.00 h 17. Taller amb exemples pràctics temes 12, 13 i 14.

14.00 a 17.30 h 18. Taller amb exemples pràctics temes 15 i 16.

SESSIONS 19 i 20, del dt. 8 de març al dg. 20 de març (online asíncrona)

19. El sistema d'autocontrol
20. El sistema d'etiquetatge

SESSIÓ 21 i 22, dl. 21 de març (presencial)

JORNADA D'INTERCANVI D'EXPERIÈNCIES: fem xarxa entre els elaboradors alimentaris

9.00 a 13.00 h 21. Taller amb exemples pràctics tema 20.

14.00 a 17.30 h 22. Taller amb exemples pràctics tema 21.

SESSIÓ 23 i 24, dl. 28 de març (presencial)

9.00 a 11.00 h 23. Determinació dels costos de producció (treball online asincrònic)

Resolució pràctica problemes (punt mort, càlcul de costos directes, propostes dels alumnes...)

11.00 a 13.00 h 24. Estratègies de comercialització i màrqueting

14.00 a 17.30 h

SESSIÓ 25, dl. 4 d'abril (presencial)

9.00 a 13.00 h 25. Tècniques bàsiques de negociació

14.00 a 17.30 h

