

Formació

Escoles Agràries

Desenvolupa el teu projecte de transformació agroalimentària. 5^a edició

Monells, febrer-abril de 2023

APTA PER A

PETITS PRODUCTORS I ELABORADORS

Presentació i objectius

Ets productor primari i vols valoritzar 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.

Impulsar els projectes, mitjançant la formació així com potenciar la xarxa d'elaboradors que, com tu, s'estaran formant. **Els que obtinguin el certificat podran optar a ajudes del departament per seguir desenvolupant els seus projectes.**

Fomentar les relacions entre els participants, l'intercanvi d'experiències i la creació de sinergies potenciat en les jornades presencials. Conèixer casos pràctics amb visites a centres de producció, vivers d'empreses, etc... .

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 **en línia** i promovent **jornades d'intercanvi d'experiències i aplicació pràctica dels continguts apresos**, per tal d'obtenir el major profit de les classes presencials.

Professorat

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

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

Altres professionals del sector i especialistes en les fabricacions a desenvolupar.

Realització

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

FoodLab. Riudellots de la Selva
Gastrohub. Vall-llobrega

Calendari: del 13 de febrer al 24
d'abril.

Horari: Parcialment en línia amb
horari flexible.

Les classes presencials es
realitzaran en horaris variables
segons la jornada.

Durada: 95 h

Inscripcions

Us hi podeu inscriure a l'**Escola Agrària de l'Empordà** a través de l'enllaç: [Inscripcions](#)

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

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 65 €

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

Formació

Escoles Agràries

Desenvolupa el teu projecte de transformació agroalimentària. 5^a edició



Programa

SESSIONS EN LÍNIA

Del dt. 14 de febrer al dg. 5 de març (treball autònom seguint continguts educatius)

Gestiona els tràmits i autoritzacions del teu establiment	4h
Requisits generals de les instal·lacions i equipaments	4h
Bones pràctiques d'higiene i manipulació dels aliments	4h
Pla de formació i capacitatció	4h
Pla de neteja i desinfecció	4h
Pla de control de l'aigua	4h
Pla de control de T ^a	4h
Pla de control de Plagues	4h

Del dt. 7 al dg. 19 de març (treball autònom seguint continguts educatius)

Pla de control de proveïdors	4h
Pla de control de traçabilitat	4h
Pla de subproductes i residus	4h
Pla de control d'al·lèrgens.	4h
Pla de manteniment i calibratge	4h

Del dt. 21 de març al dl. 10 d'abril (treball autònom seguint continguts educatius)

El sistema d'autocontrol	4h
El sistema d'etiquetatge	4h

SESSIONS PRESENCIALS

SESSIÓ 1, dl. 13 de febrer (Escola agrària de l'Empordà)

9.00 a 13.00 h **JORNADA INAUGURAL, FUNCIONAMENT DEL CURS I VISITA D'INSTAL·LACIONS I OBRADORS DE L'ESCOLA.**

SESSIÓ 2, dt. 21 de febrer (Foodlab. Riudellots de la Selva)

9.00 a 14.00 h **VISITA AL FOODLAB. CONÈIXER L'ESPAI, ELS SERVEIS I EXPERIÈNCIES DE PRODUCTORS.**

SESSIÓ 3, dl. 6 de març (Escola agrària de l'Empordà)

9.00 a 14.00 h **TALLER AMB EXEMPLES PRÀCTICS I TUTORIA SOBRE EL PRIMER BLOC DE CONTINGUTS EN LÍNIA.**

SESSIÓ 4, dl. 20 de març (Escola agrària de l'Empordà)

9.00 a 14.00 h **TALLER AMB EXEMPLES PRÀCTICS I TUTORIA SOBRE EL SEGON BLOC DE CONTINGUTS EN LÍNIA.**

SESSIÓ 5, dt. 11 d'abril (Escola agrària de l'Empordà)

9.00 a 14.00 h **TALLER AMB EXEMPLES PRÀCTICS I TUTORIA SOBRE EL TERCER BLOC DE CONTINGUTS EN LÍNIA.**

SESSIÓ 6, dl. 17 d'abril (Gastrohub. Vall-Illobrega)

9.00 a 14.00 h **VISITA A GASTROHUB. CUINA CENTRAL ON VEUREM UN SISTEMA DE GESTIÓ DE QUALITAT I PROCESSOS PRODUCTIUS.**

SESSIÓ 7, dl. 24 d'abril (Escola agrària de l'Empordà)

9.00 a 15.00 h **CONTROL INSTRUMENTAL BÀSIC, ANÀLISIS DE PARÀMETRES I EQUIPAMENTS DE CONTROL.**