

Formació

Escoles Agràries

Curs de transformació i comercialització d'avellana, ametlla i garrofa a petita escala

Constantí, del 5 al 25 de març de 2020

Presentació i objectius

Els ametllers, avellaners i garrofers omplen els nostres camps i els seus fruits són part important de molts dels productes que consumim habitualment. Els obradors són instal·lacions bàsiques per a la transformació i elaboració de productes i permeten donar un valor afegit a les produccions. L'elaboració de la fruita seca requereix d'uns coneixements i d'un procediment acurat per tal de poder extreure tot el seu potencial.

En aquest curs mirarem el món de la fruita seca des de diverses perspectives i intentarem contestar a les següents preguntes: Què, com i on vendre? Quins productes elaborats podem fabricar a petita escala? Quins paràmetres qualitatius hem de tenir en compte? Quins requeriments tècnics ha de tenir un obrador de fruita seca? És viable compartir obrador amb altres elaboradors?

També farem una pràctica d'elaboració a l'obrador agroalimentari de Concactiva i coneixerem les experiències d'un obrador compartit i d'una petita empresa que elabora i comercialitza a nivell local.

Professorat

Núria del Cacho Verdú, gerent de Gelats i torrons Xixona Antonio Plá Ferrándiz;
Carles Mera, tècnic en Màrqueting i comunicació. Formador i conferenciant especialista en e-commerce, e-business i e-consultoria especialitzat en el sector turístic i agroalimentari
Nadia Ortega Olivé, doctora en Ciència i Tecnologia dels Aliments
Quim Pérez, Cooperativa Tres Cadires SCCL
Agustí Romero Aroca, investigador a IRTA

Realització

Lloc: Escola Agrària de Mas Bové
Excepte dilluns 23 de març a
Concactiva (Montblanc)
Calendari: del 5 al 25 de març
Horari: de 16:00 a 20:00 h
Excepte dilluns 23 de març (15:00
a 19:00 h)
Durada del curs: 20 h

Hi col·labora



Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a través d'aquest enllaç:
<https://ja.cat/GPS4a>

Informació i consultes a l'**Escola Agrària de Mas Bové**.

Coordinadora:

Maria Hernández Navarro, telèfon 977343289 (ext. 02)
a/e: maria.hernandez@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Més informació: agricultura.gencat.cat

Programa

APRENDRE A SER ESTRATÈGIC, MÉS ENLLÀ DEL DIA A DIA, dj. 5 de març, EA Mas Bové

- ANÀLISI DEL MERCAT ACTUAL.
- COM PLANIFICAR UNA ESTRATÈGIA DE COMERCIALIZACIÓ.
- COM PROMOURE LA VENDA DIRECTA
- COM POSICIONAR L'EMPRESA COM A REFERÈNCIA DEL TERRITORI
- COM CREAR UN CLUB DE CLIENTS

Professor: Carles Mera, tècnic en Màrqueting i comunicació. Formador i conferenciant especialista en e-commerce, e-business i e-consultoria especialitzat en el sector turístic i agroalimentari.

REQUERIMENTS TÈCNICS DE L'OBRAJOR, dj. 12 de març, EA Mas Bové

- AUTOCONTROLS BASATS EN APPCC
- VIDA ÚTIL: LES LIMITACIONS DEL PRODUCTE ELABORAT
- ELABORACIÓ D'UN CAS PRÀCTIC
- TENDÈNCIES DE PRODUCTES ELABORATS

Professora: Nàdia Ortega Olivé, doctora en Ciència i Tecnologia dels Aliments

OBRAJORS COL·LABORATIUS I ELABORACIÓ DE LICORS, dj. 19 de març, EA Mas Bové

- COM COMPARTIR OBRAJOR AGROALIMENTARI. REPTES I OPORTUNITATS
- PROCEDIMENT D'ELABORACIÓ DE LICORS DE FRUITA SECA

Professor: Quim Pérez, Cooperativa Tres Cadires

ELABORACIONS I MAQUINÀRIA, dl. 23 de març, CONCACTIVA (Montblanc)

- PROCEDIMENT I MAQUINÀRIA DE FABRICACIÓ DE DIFERENTS ELABORACIONS: OLIS, ENSUCRATS, CREMES, PRALINÉS, ETC.
- TALLER PRÀCTIC A L'OBRAJOR DE CONCACTIVA: TORRAT DE FRUIT SEC, ELABORAT A PARTIR DE FRUITA SECA.

Professora: Nàdia Ortega Olivé, doctora en Ciència i Tecnologia dels Aliments

ENTRE L'OBRAJOR I EL CARRER. EMOCIÓ, PENSAMENT I ACCIÓ, dc. 25 de març, EA Mas Bové

- QUALITAT ORGANOLÈPTICA DE L'AVELLANA I L'AMETLLA

Professor: Agustí Romero Aroca, investigadora IRTA

- L'EXPERIÈNCIA D'ELABORAR AMB FRUITA SECA A PETITA ESCALA.
- TAST DE PRODUCTES ARTESANALS.

Professora: Núria del Cacho Verdú, gerent de Gelats i torrons Xixona Antonio Plá Ferrándiz