



Formació

Escoles Agràries Pràctiques d'ajudant de mestre d'almàssera

Del 4 d'octubre de 2021 al 28 de febrer de 2022

Presentació i objectius

Aquest curs pretén **completar la formació realitzada en el curs de Mestres d'Almàssera** de 20 h amb una capacitació pràctica (FCT) en les instal·lacions d'elaboració d'oli d'oliva de les empreses col·laboradores d'aquestes activitats pràctiques durant la campanya 2021-22.

Pot tenir continuïtat pels participants en els propers anys amb formacions a mida segons les necessitats i demandes dels participants i de les empreses col·laboradores.

L'objectiu final és d'aconseguir una bossa de 10-15 persones formades amb un alt nivell técnico-pràctic en l'elaboració d'OOVE i un bon coneixement de les instal·lacions reals existents a la zona d'influència de l'EA de les Borges Blanques.

El curs FCT té una **durada màxima de 160 h i mínima de 80 h**. La durada i el calendari ajustat per a cada alumne es pactarà entre l'empresa, l'alumne i l'EA Borges Blanques i quedarà formalitzat en un conveni d'FCT. L'escola **certificarà les hores realment realitzades** per cada alumne i en farà el seguiment. Per obtenir el certificat **caldrà l'avaluació positiva de l'empresa i de l'escola**.

Requisits de preinscripció i matriculació

Preinscripció: Les preinscripcions es poden fer fins el dia abans de l'inici del curs. Es valorarà haver fet, prèviament, el curs de Mestres d'Almàssera o similars, o justificar experiència laboral com ajudant de moliner.

Matriculació: Abans del primer dia de formació cal portar la següent documentació: fotocòpia del DNI, fotocòpia de la nòmina o rebut d'autònoms, fotocòpia de la targeta sanitària. El dret d'inscripció és de 65 euros fins 100 hores de formació i 75 euros per més de 100 h.

Professorat

Moliners titulars de les empreses amb almàssera que col·laboren en la formació pràctica.

Seguiment realitzat per professorat de l'EA de les Borges Blanques amb la supervisió de l'equip d'Elaiotècnia del IRTA.

Realització

Lloc: Empreses col·laboradores
Calendari: del 4 d'octubre de 2021 al 28 de febrer de 2022.

Horari: El pactat en conveni amb cada empresa.

Durada del curs: mínim 80 h, màxim 160 h


Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària de les Borges Blanques**.
TI. 973 143169

Coordinador: Ramon Baró Cerqueda,
a/e: ramon.baro@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 65/75 €

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

Hi col·laboren



Generalitat de Catalunya

Unió Europea



DENOMINACIÓ D'ORIGEN
protegida
LES GARRIGUES



Diputació de Lleida



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

Programa

1a part. ABANS INICI DE CAMPANYA

PREPARACIÓ PER A L'INICI DE CAMPANYA.

ARRENCADA DE PROVA I AJUSTOS DE PARÀMETRES.

2a part. INICI DE CAMPANYA I ELABORACIÓ EN CAMPANYA

ORGANITZACIÓ DE LA RECEPCIÓ. TRACTAMENT PER LOTS. ORDRES DE COLLITA I PROGRAMACIÓ DE RECEPCIÓ DE PARTIDES GRANS.

INICI DE L'ELABORACIÓ D'OOVE. ANÀLISI DE LA SITUACIÓ DE CAMPANYA PER CADA LOT DIFERENT. ANALÍTIQUES I SEGUIMENT DE CADA LOT. AJUSTOS DE PARÀMETRES DE FUNCIONAMENT SEGONS LES CARACTERÍSTIQUES DE CADA LOT.

TAST PROFESSIONAL D'OOVE. VALORACIÓ ORGANOLÈPTICA DELS LOTS. DETECCIÓ DE CARACTERÍSTIQUES POSITIVES DE LA CAMPANYA I DE DEFECTES.

ORGANITZACIÓ DEL CELLER I EMMAGATZEMANTGE DELS PRIMERS LOTS.

MANEIG PER LOTS I MANTENIMENT DEL CELLER EN L'ENTRADA D'OLI NOU.

3a part. PREPARACIÓ PER ENVASAT I EXPEDICIÓ COMERCIAL

MANEIG DEL CELLER PER A LA PREPARACIÓ COMERCIAL (CATÀLEG DE CARACTERÍSTIQUES DE CADA LOT D'OOVE, COUPATGE I BARREGES ENTRE LOTS)

FILTRAT, ENVASAT I EXPEDICIÓ.

4a part. FINALITZACIÓ DE CAMPANYA D'ELABORACIÓ D'OOVE

OPERACIONS DE FINALITZACIÓ DE LA CAMPANYA D'ELABORACIÓ. MANTENIMENT I DESMUNTATGE DE LES INSTAL·LACIONS D'ELABORACIÓ, COMPROVACIONS I PREPARACIÓ DELS EQUIPS PEL PERÍODE DE PARADA.

GESTIÓ DEL CELLER EN L'ÈPOCA DE PARADA DEL MOLÍ.

PREPARACIÓ COMERCIAL PER L'EXPEDICIÓ DE COMANDES EN L'ÈPOCA DE PARADA DEL MOLÍ.