

MANEIG ECOLÒGIC DE L'OLIVERA I TRANSFORMAT DE L'OLIVA

Curs de formació de l'Escola Agrària de Manresa

Manresa, de l'1 de març al 3 de maig de 2017 (50 hores)

PRESENTACIÓ

Aquest curs està pensat per formar els agricultors que vulguin conèixer el maneig ecològic de l'olivera en tots els seus processos de manera que garanteixi un producte final apreciat pel consumidor.

L'ús de varietats tradicionals adaptades i diferenciades, el treball del sòl, la fertilització orgànica, les pràctiques més curoses de la collita i el procés de transformació han d'anar enfocats en productes d'alta qualitat nutritiva i organolèptica. Així, el productor podrà fer valorar el seu esforç i defensar la importància d'un territori agrari viu.



OBJECTIUS

- Conèixer el maneig ecològic de l'olivera: el sòl, la fertilització, la sanitat.
- Saber escollir les varietats tradicionals més adaptades i com fer una plantació.
- Conèixer els processos de collita i transformació per garantir la qualitat del producte.
- Aprofundir en les característiques químiques i organolèptiques de l'oli.
- Conèixer diferents sortides i transformats per tal de diversificar l'activitat agrària.

DESTINATARIS

El curs va adreçat a treballadors en actiu, preferentment del sector agrari, que es dediquin o que es vulguin dedicar a l'olivicultura.

Organització

Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca i Alimentació

Lloc de realització

Escola Agrària de Manresa
Finca Can Poc Oli
Manresa

Inscripcions i matrícules

A L'ESCOLA AGRÀRIA DE MANRESA fins a 10 dies abans de l'inici del curs corresponent
Fundació Universitària Bages. Av. Universitària, 4-6, Manresa. Telèfon 93 874 90 60

Adreça electrònica: ccagraria.manresa@gencat.cat, www.agricultura.gencat.cat/escolesagraries

Cal dur: fotocòpia del DNI / imprès de matrícula formalitzat, fotocòpia de la nòmina o rebut d'autònoms i fotocòpia de la targeta sanitària.

Règim general del curs

L'Ordre AAM/218/2013, de 2 de setembre, va aprovar els preus públics. El cost d'aquest curs és de **65 €**. S'ha de fer l'ingrés **abans de començar el curs** al número de compte **IBAN: ES56 0182 4143 2102 0182 9192** del **BBVA**, especificant el nom de l'alumne/a i el nom del curs. La renúncia de la matrícula no comporta devolució de l'import satisfet un cop iniciat el curs.

Es lliuraran certificats de cada curs a l'alumnat que hagi assistit a un mínim del 80% de les hores programades.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



PLA ANUAL
de formació agrària

Programa del curs

Dimecres, 1 de març:	EL CULTIU DE L'OLIVERA. ELECCIÓ DE VARIETATS. PLANTACIÓ
Metodologia:	Teoria
Professor:	Sr. Tomàs Llop, pagès expert
Dimecres, 8 de març:	MANEIG DEL SÒL: COBERTES VERDES
Metodologia:	Teoria
Professor:	Sr. Tomàs Llop, pagès expert
Dimecres, 15 de març:	LA FERTILITAT DEL SÒL I COBERTES HERBÀCIES
Metodologia:	Teoria
Professor:	Sr. Xavi Fontanet, tècnic i formador en agricultura ecològica
Dimecres, 22 de març:	LA PODA DE L'OLIVERA
Metodologia:	Teoria
Professor:	Sr. Tomàs Llop, pagès expert
Dissabte, 25 de març:	EL NO-TREBALL DEL SÒL I PODA
Metodologia:	Visita i pràctica a Sant Jaume de Ses Oliveres
Professor:	Sr. Tomàs Llop, pagès expert
Dimecres, 29 de març:	SANITAT VEGETAL EN OLIVICULTURA
Metodologia:	Teoria
Professor:	Sra. Laia Viñas, tècnica ADV ecològica de ponent
Dimecres, 5 d'abril:	ESTRATÈGIES DE CONREU I RECOL·LECCIÓ PER A L'OBTENCIÓ D'OLIS DE QUALITAT
Metodologia:	Teoria
Professor:	Sr. Juan Francisco Hermoso, especialista en olivicultura, de l'IRTA Mas de Bover
Dimecres, 19 d'abril:	L'EXPERIÈNCIA D'UN OLIVICULTOR
Metodologia:	Visita tècnica i tast dels olis de la finca
Professor:	Sr. Sergi Càmarà, olivicultor de l'Obaga de l'Agneta
Dissabte, 22 d'abril:	ELABORACIÓ DE L'OLI. VISITA A UN MOLÍ
Metodologia:	Visita tècnica a Vallbona de les Monges
Professor:	Sr. Pau Moragas, responsable de camp i almàssera de L'Olivera Cooperativa
Dimecres, 26 d'abril:	PANELL DE TAST D'OLIS
Metodologia:	Teoria i pràctica de tast
Professor:	Sr. Àngel Calvo o Xavier Vicens, del Panell de Tast d'Olis de la Generalitat
Dissabte, 29 d'abril:	OLEOTURISME I VALORS DEL TERRITORI
Metodologia:	Visita de camp i de l'obrador i pràctica de tast
Professor:	Sr. Joan Fernández, responsable d'oleoturisme, comunicació i vendes d'Olis Migjorn
Dimecres, 3 de maig:	L'ELABORACIÓ DE COSMÈTICS AMB OLI D'OLIVA
Metodologia:	Teoria i pràctica
Professor:	Sra. Griselda Martinez, de Carícies d'Oli

L'horari del curs serà els dimecres a la tarda, de 16h a 20h, i les sortides de camp i visites seran dissabte al matí.

