

Punts clau de la producció de boví ecològic de llet

Manresa, els dijous del 24 de maig al 5 de juliol de 2018

Presentació i Objectius

El sector boví de llet està en crisi des de fa força anys. La relació entre les altes despeses de producció i el preu de la llet fan, en molts casos, inviable la seva producció. Tenint en compte que augmentar la dimensió de l'explotació no sempre és possible, transformar la llet de vaca en altres productes làctics o fer la conversió al sistema de producció ecològic són alternatives per generar un valor afegit que les faci viables.

Durant aquest curs, que compta amb la col·laboració de tècnics especialitzats en el sector, tractarem els temes específics que diferencien la producció convencional de l'ecològica i oferirem una petita formació per a transformar la llet de les nostres explotacions.

Els objectius del curs són:

1. Entendre la situació del sector boví de llet i planificar un sistema de producció agrària sostenible.
2. Aprendre la normativa de la producció ecològica.
3. Parlar de diferents sistemes de pasturatge.
4. Plantejar estratègies sanitàries basades en la fitoteràpia i l'aromateràpia.
5. Conèixer les races adaptades a la pastura.
6. Aprendre la teoria i la pràctica de l'elaboració de formatges.

Professorat

Xan Pouliquen Kerlau, enginyer agrònom especialitzat en agroecologia i assessor ramader - Jordi Tost, assessor veterinari i nutricionista - José Luís Saez, tècnic de l'INTIA - Paula Fonollà, formatgera artesana - a determinar, tècnic/a del CCPAE

Realització

Lloc:

EA Manresa
Av. Universitària 4-6
(Edifici FUB) Manresa

Calendari: Els dijous del 24 de maig al 5 de juliol**Horari:**

De 15:30 a 19:30, excepte
21 i 28 de juny de 15:30 a
20:30h

Durada del curs: 30 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària de Manresa**

Coordinadora:

Marta López, telèfon 93 874 90 60,
a/e: ccagraria.manresa@gencat.cat

Cost del curs: 32 euros

S'ha de fer l'ingrés abans de començar el curs al número de compte IBAN: ES56 0182 4143 2102 0182 9192, especificant el nom de l'alumne/a i el nom del curs

Més informació: agricultura.gencat.cat

Programa

SISTEMES DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA. POSSIBILITATS DEL SECTOR ECOLÒGIC. CONTROL DE DESPESES, dj. 24 de maig

- **Metodologia:** Teoria.
- **Professor:** Xan Pouliquen Kerlau, enginyer agrònom especialitzat en agroecologia i assessor ramader.

RACES PER A LA PASTURA, dj.31 de maig

- **Metodologia:** Teoria.
- **Professor:** Per confirmar.

NORMATIVA PER A LA PRODUCCIÓ ECOLÒGICA, dj. 31 de maig

- **Metodologia:** Teoria.
- **Professor:** Per confirmar, tècnic/a del CCPAE.

SANITAT: PRINCIPIS BÀSICS DE LA FITOTERÀPIA I L'AROMATERÀPIA. TRACTAMENTS PREVENTIUS. DESPARASITACIÓ AMB HERBES, dj. 7 de juny

- **Metodologia:** Teoria.
- **Professor:** Jordi Tost, assessor veterinari i nutricionista.

EL PAPER DE CADA ALIMENT: BASES DE L'ALIMENTACIÓ AMB PASTURA. GESTIÓ DE LA PASTURA I TÈCNiques DE PASTURATGE, dj. 14 de juny

- **Metodologia:** Teoria.
- **Professor:** José Luís Saez, tècnic d'INTIA.

COMPOSICIÓ QUÍMICA DE LA LLET. MICROBIOLOGIA BÀSICA. EL PAPER DEL QUALL I ELS ENZIMS DE LA LLET, dj. 21 de juny

- **Metodologia:** Teoria i pràctica d'elaboració de frescos (mató, recuit i formatge fresc).
- **Professor:** Paula Fonollà, formatgera artesana.

PROCÉS BÀSIC D'ELABORACIÓ D'UN FORMATGE, dj 28 de juny

- **Metodologia:** Teoria i pràctica d'elaboració de formatge de pasta premsada semi-curat.
- **Professor:** Paula Fonollà, formatgera artesana.

VISITA TÈCNICA A LA GRANJA I OBRADOR TRANSFORMATS LA SELVATANA, dj. 5 de juliol

- **Metodologia:** Visita tècnica.
- **Professor:** Anna Serra, de Granja la Selvatana.