

Curs bàsic de producció agrària ecològica.

Especialitat en viticultura (modalitat presencial)

Sant Sadurní d'Anoia, del 23/01/2018 al 22/03/2018

PRESENTACIÓ

Dins del sector de la vinya i del vi, la Producció Agrària Ecològica (PAE) està en un procés de transformació, millora i expansió per avançar la seva posició en un mercat globalitzat i competitiu.

El curs està orientat al coneixement sobre els principis generals de la producció agrària ecològica que regeixen la viticultura ecològica i les bases tecnològiques que s'hi apliquen, els aspectes diferenciadors de la vinificació del raïm ecològic, els elements de comercialització dels vins ecològics, i també aspectes tan rellevants com l'elaboració.



PROGRAMA

- 1 Aspectes generals de la producció agrària ecològica.
 - 2 Bases científiques i tècniques de la PAE.
 - 3 Produccions vitícoles.
 - 4 Enologia dins la PAE.
- Visites tècniques (a vinyes i cellers ecològics del Penedès)

Durada del curs: 60 hores

Cost del curs: 65 € per drets d'inscripció establerts per l'Ordre ARP/45/2017

Lloc de realització:

Escola Agrària de Viticultura i Enologia 'Mercè Rossell i Domènech'

Barri d'Espiells, s/n . 08770 Sant Sadurní d'Anoia. Telèfon de contacte: 938911412

Adreça de correu electrònic: maespiellscursos@gencat.cat

Preinscripció i matrícula:

- **Preinscripció:** Mitjançant el formulari en línia següent: [Formulari](#) fins a 7 dies abans de l'inici del curs (16/01/2018).
Es confirmarà la plaça i forma/termini de pagament de la matrícula mitjançant correu electrònic.
La preinscripció **NO** garanteix la plaça.
- **Matriculació:** Documentació a portar el primer dia de classe: *fotocòpia del DNI, fotocòpia de la nòmina o rebut d'autònoms, fotocòpia de la targeta de la Seguretat Social (=targeta sanitària) i reguard bancari del pagament.*
No es considerarà vàlida la matrícula fins a haver fet el pagament de l'import del curs per via bancària.



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



PLA ANUAL
de formació agrària

Programa del curs Bàsic de producció agrària ecològica.

Especialitat en viticultura (modalitat presencial)

Sant Sadurní d'Anoia, del 23/01/2018 al 22/03/2018

Dimarts, 23 de gener Horari	Sistemes de producció agrària. Sostenibilitat. PAE i canvi climàtic. PAE i transgènics. Biodiversitat. 16 - 19 h
Dimecres, 24 de gener Horari	Sistemes de producció agrària. Agricultura convencional, integrada, ecològica, biodinàmica, estratègies bàsiques de la producció ecològica i coneixement de l'agrosistema. 16 - 19 h
Dimarts, 30 i Dimecres, 31 de gener Horari	Prevençió i mètodes de control de plagues. Importància de la biodiversitat. Enemics naturals. Prevençió i mètodes de control de plaques. Importància de la biodiversitat. Enemics naturals. Mètodes genèrics de control. 16 - 19 h
Dimarts, 6 de febrer Horari	Definició i finalitats de la PAE. Normativa i certificació. Definició i finalitats de la PAE. Història de la producció ecològica. Normativa. Certificació i control. Estat actual de la PAE. 15 h - 17 h
Horari	Història de la PAC. Normativa i ajuts. Arguments i motivacions a favor d'una producció agrària ecològica. Relació entre agricultura i medi ambient. Història de la PAC. Nova PAC vs. agricultura ecològica. Ajuts i suport institucional. Normativa i procés de certificació. 17 h - 19 h
Dijous, 8 de febrer Horari	Viticultura biodinàmica. La viticultura biodinàmica. 15 h - 19 h
Dimarts, 13 de febrer Horari	Implantació de la vinya. Disseny d'una plantació de vinya. Elecció del peu i la varietat. 15 h - 19 h
Dijous, 15 de febrer Horari	Gestió del sòl en la producció agrària ecològica. El sòl i la fertilització en vinya. Caracterització del sòl. Interpretació del sòl. Adobs. 15 h - 19 h
Dimarts, 20 de febrer Horari	Viticultura de precisió. Presentació de la tecnologia actualment disponible per identificar i caracteritzar espacialment la variabilitat (rendiments, qualitats de raïm...) existent a les parcel·les vitícoles, la interpretació del seu significat enològic, i també la possibilitat del maneig diferencial. Sessió basada en casos pràctics reals. 16 h - 19 h
Dijous, 22 de febrer Horari	Conceptes de màrqueting. Conceptes de màrqueting. Creació de marca i posicionament. 15 h - 19 h
Dimarts, 27 i Dimecres, 28 de febrer Horari	Cromatografies de sòls. La cromatografia de sòls com a eina. Aprèn a fer-ne i a interpretar-la. 16 h - 20 h
Dimarts, 6 de març Horari	Cobertes vegetals. Les cobertes vegetals (explicació i visita a explotació agrícola). 15 h - 19 h
Dijous, 8 de març Horari	Reg a la vinya. La influència i importància de l'aigua en el creixement i desenvolupament de la vinya. 15 h - 19 h
Dijous, 15 de març Horari	Paràmetres qualitatius i verema. Elecció de la data de verema. Equips. Transport. Tractaments i neteja. 16 h - 19 h
Dimarts, 20 de març Horari	Elaboració i tast de vins i caves. Els processos d'elaboració de vins i caves ecològics. Productes autoritzats i registres del procés. Tast de caves i vins ecològics, seguint les pautes del tast organolèptic de vins i caves. 15 h - 19 h
Dijous, 22 de març Horari	Visita tècnica (vinyes i celler) 15 h - 17 h



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



PLA ANUAL
de formació agrària