

Formació Escoles Agràries

Curs etnobotànica aplicada.
Aprofitament integral de la vegetació del territori.
Curs d'especialització i aprofundiment

Tàrrrega, 17 i 18 d'abril i 8 i 9 de maig de 2020

Presentació i objectius

Cada cop són més les persones i projectes que es fonamenten en la utilització d'espècies silvestres comestibles, tant en l'àmbit alimentari, medicinal, cosmètic, artístic o lúdic. Tanmateix, aquest creixent interès per la recuperació i actualització dels coneixements tradicionals de la vegetació local no ha anat acompanyat, fins al moment, d'una formació específica, àmplia i rigorosa, que permeti a qui ho desitgi adquirir les eines necessàries que li permetin desenvolupar amb rigor els seus projectes. Amb l'objectiu de cobrir aquesta mancança, en aquesta activitat presentarem la que pretén ser una formació que cobreixi aquesta mancança, formació que s'iniciarà en fase de prova aquesta primavera. La formació està impulsada per Fitomón, el Col·lectiu Eixarcolant i l'Escola Agrària de Tàrrrega.

Professorat

Airy Gras, doctora en farmàcia (grup de recerca ETNOBIOFIC); Àlex Pèrez (UB); Joan Font, botànic; Santi Soto, El vergel de las hadas; Marc Talavera, doctor en biologia; Col·lectiu Eixarcolant; Astrid Van Ginkel, llicenciada en farmàcia (Fitomón); Jaume Queral, productor; Marc Casabosch, productor; Ester Risco, doctora en farmàcia (Physbot); Joan Vallès, catedràtic en botànica (grup de recerca ETNOBIOFIC); David Reina, graduat en màrqueting.

Realització

Lloc:

Escola Agrària de Tàrrrega

Calendari:

Dies 17 i 18 d'abril i 8 i 9 de maig

Horari:

De 10:00h a 14:00h i de 15:00h a 19:00h (el 8 de maig les classes acabaran a les 20:00h)

Durada del curs: 33 h

Inscripcions

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

[Enllaç d'inscripció](#)

Coordinadora

Mireia Piñol, a/e: mireia.pinol@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 150 €

Data límit d'inscripció: 31 de març

Possibilitat de dinar i dormir a l'Escola indicant-ho a la inscripció

Més informació: agricultura.gencat.cat

Programa

SESSIÓ 1, dv. 17 d'abril

- 10:00 - 14:00 h **Plantes dels Països Catalans. Silvestres i cultivades. Usos tradicionals.**
L'evolució dels usos de les plantes. *Professora: Airy Gras Mas.*
- 14:00 - 15:00 h Dinar
- 15:00 - 16:00 h **Importància de l'agricultura, el paisatge, i les plantes en la societat. Les plantes i les persones. Visió històrica.** *Professor: Àlex Pérez Ferrer.*
- 16:00 - 19:00 h **Identificació i aspectes botànics. Botànica pura, principals famílies.**
Professor: Joan Font Garcia.

SESSIÓ 2, ds. 18 d'abril

- 10:00 - 11:00 h **Plantes de la resta del món. Potencial de cultiu i aprofitament.**
Professor: Santi Soto.
- 11:00 - 13:00 h **Obtenció i processament d'informació de caire etnobotànic. Metodologia.**
Professor: Marc Talavera.
- 13:00 - 14:00 h **Recol·lecció.** *Professora: Astrid Van Ginkel.*
- 14:00 - 15:00 h Dinar
- 15:00 - 17:00 h **Cultiu de plantes silvestres i cultivades: Maneig agronòmic. Obtenció de llavors, material vegetatiu, multiplicació i transplantament.**
Professors: Astrid Van Ginkel, Marc Talavera i Ester Refardes.
- 17:00 - 19:00 h **Maquinària de producció de tota la cadena de cultiu, recol·lecció, assecat, desfullat, tamís.** *Professor: Jaume Queralt.*

SESSIÓ 3, dv. 8 de maig

- 10:00 - 12:00 h **Transformació i Conservació de les matèries primeres, i tecnologia associada.**
Professora: Astrid Van Ginkel.
- 12:00 - 14:00 h **Usos alimentaris. Gastronomia i nutrients. Procediments d'elaboració. Potencial de mercat.** *Professor: Marc Casabosch.*
- 14:00 - 15:00 h Dinar
- 15:00 - 16:00 h **Compostos dels vegetals. Valor nutricional. Principis actius.**
Professora: Ester Risco.
- 16:00 - 20:00 h **Altres usos. Procediments d'elaboració. Potencial de mercat.**
Professor: Joan Vallès.

SESSIÓ 4, ds. 9 de maig

- 10:00 - 11:00h **Tendències globals, oportunitats i amenaces. Noves plantes i nous productes. Modes.** *Professora: Astrid Van Ginkel*
- 11:00 - 12:00 h **Innovacions derivades dels coneixements etnobotànics.**
Professors: Astrid Van Ginkel i Marc Talavera.
- 12:00 - 14:00 h **Emprenedoria, oportunitats de futur, cadenes de valor. Punts crítics de tota la cadena. Qualitat i Seguretat** *Professora: Astrid Van Ginkel.*
- 14:00 - 15:00 h Dinar
- 15:00 - 17:00 h **Comercialització de les plantes silvestres i cultivades i els seus derivats, desenvolupament sostenible i conservació de recursos genètics. Aspectes legals.** *Professora: Astrid Van Ginkel*
- 17:00 - 19:00 h **Valor afegit, estratègia comercial i màrqueting. Estratègies divulgatives. Comunicació. Ètica.** *Professor: David Reina*