



# Formació

Escoles Agràries

## Curs etnobotànica aplicada.

Aprofitament integral de la vegetació del territori

Seminari d'especialització i aprofundiment. Curs semipresencial.

Tàrrega, 7, 8, 28 i 29 de maig de 2021

### 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. Aquesta formació d'especialització i aprofundiment està impulsada per l'Escola Agrària de Tàrrega amb Fitomón i el Col·lectiu Eixarcolant.

### 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, Dr.biologia i Col·lectiu Eixarcolant)

Astrid van Ginkel, llicenciada en farmàcia (Fitomon)

Xenia Torras, projecte *Esporus* i Associació l'Era

Jaume Queralt, productor

Marc Casabosch, productor

Ester Risco, doctora en farmàcia (physlot)

Joan Vallès, catedràtic en botànica, grup de recerca ETNOBIOFIC

Eva Güibas, periodista i consultora en comunicació

### Realització

#### Lloc:

Escola Agrària de Tàrrega

#### Calendari:

Dies 7,8,28 i 29 de maig

#### Horari:

De 10:00 a 14:00 h i de

15:00 a 19:00/20:00h

(segons programa)

**Durada del curs:** 33 h

Hores presencials i a distància a determinar segons possibilitats per situació COVID.

Mínim 75 % presencials.

### Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola de Agrària de Tàrrega

[Enllaç d'inscripció](#)

#### Coordinadora

Mireia Piñol, a/e: [mireia.pinol@gencat.cat](mailto:mireia.pinol@gencat.cat)

Astrid van Ginkel, a/e: [astrid@fitomon.com](mailto:astrid@fitomon.com)

**Places:** 20 places

#### Cost del curs:

Dret d'inscripció: 150€

**Dinar a l'Escola:** 6,30 euros.

Possibilitat allotjament residència escola (segons restriccions COVID). Consulteu. 973 310 715.

**Data límit d'inscripció:** 16 d'abril

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](http://agricultura.gencat.cat)



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



Fons Europeu Agrícola  
de Desenvolupament Rural:  
Europa inverteix en les zones rurals

Pla Anual de  
formació agrària



**Formació**

Escoles Agràries

**Curs etnobotànica aplicada.**

Aprofitament integral de la vegetació del territori

## Programa

### SESSIÓ 1, dv. 7 de maig

- 10:00 - 14:00 h **Plantes dels Països Catalans. Silvestres i cultivades. Usos tradicionals. La evolució dels usos de les plantes**  
*Professora: Airy Gras Mas. Doctora en Farmàcia, especialitzada en etnobotànica. Universitat de Barcelona i Institut Botànic de Barcelona. Grup de recerca ETNOBIOFIC*
- 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. Universitat de Barcelona*
- 16:00 - 19:00 h **Identificació i aspectes botànics. Botànica pura, principals famílies.**  
*Professor: Joan Font Garcia. Botànic*

### SESSIÓ 2, ds, 8 de maig

- 10:00 - 11:00 h **Plantes de la resta del món. Potencial de cultiu i aprofitament.**  
*Professor: Santi Soto. El Vergel de la Hadas*
- 11:00 - 13:00 h **Obtenció i processament d'informació de caire etnobotànic. Metodologia.**  
*Professor: Marc Talavera. Col·lectiu Eixarcolant. Doctor en biologia especialitzat en etnobotànica, agroecologia i comunicació científica*
- 13:00 - 14:00 h **Recol·lecció.**  
*Professora: Astrid van Ginkel. Fitomon.*
- 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: Xenia Torras, Responsable del projecte Esporus, Associació l'Era i Marc Talavera.*
- 17:00 - 19:00 h **Maquinària de producció de tota la cadena de cultiu, recol·lecció, assecat, desfullat, tamís.**  
*Professor: Jaume Queralt. Productor.*

### SESSIÓ 3, dv. 28 de maig

- 10:00 - 12:00 h **Transformació i Conservació de les matèries primeres, i tecnologia associada.**  
*Professora: Astrid van Ginkel. Fitomon.*
- 12:00 - 14:00 h **Usos alimentaris. Gastronomia i nutrients. Procediments d'elaboració. Potencial de mercat.**  
*Professor: Marc Casabosch. Camperol, comunicador, emprenedor*
- 14:00 - 15:00 h Dinar.
- 15:00 - 18:00 h **Compostos dels vegetals. Valor nutricional. Principis actius. Usos medicinals. Procediments d'elaboració. Potencial de mercat.**  
*Professora: Ester Risco. Doctora en Farmàcia. Farmacologia i Fitoteràpia. Directora de Physlot.*
- 18:00 - 20:00 h **Altres usos. Procediments d'elaboració. Potencial de mercat.**  
*Professor: Joan Vallès, Catedràtic de botànica Universitat de Barcelona i Institut Botànic de Barcelona. Grup de recerca ETNOBIOFIC*





**Formació**

Escoles Agràries

**Curs etnobotànica aplicada.**

Aprofitament integral de la vegetació del territori

---

## Programa

### SESSIÓ 4, ds. 29 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.**

*Professora: Eva Güibas Guilana. Periodista i consultora de comunicació i màrqueting, centrada en la implantació d'estratègies de promoció del sector agroalimentari i el món rural.*

