

Formació contínua

Escoles Agràries

Producció fructícol·la: el conreu de l'olivera i l'ametller. Semipresencial

Talarn, del 23 de febrer de 2026 al 17 d'octubre de 2026

Presentació i objectius

Aquest curs s'adreça a joves de nova incorporació al sector agrari i a professionals que estan engegant o consolidant una explotació fructícol·la. Es tracta d'un curs semipresencial que combina una part teòrica, de caràcter més general, sobre la producció fructícol·la amb una part presencial pràctica i vivencial, enfocada específicament al conreu de l'olivera i l'ametller.

La formació té com a objectiu oferir una visió global i pràctica de la gestió d'una explotació fructícol·la, millorar les competències professionals en el conreu de l'olivera i l'ametller i proporcionar eines per planificar i optimitzar el maneig de l'explotació, amb especial atenció a les pràctiques en producció ecològica.

Professorat

Ramon Girabet Pujol, Tècnic de maneig de plantacions d'ametllers de l'IRTA.
Albert Molgó Fusté, Cap d'explotació de l'Escola Agrària de Borges Blanques.
Juan Antonio Sánchez Gómez, Tècnic professional de la poda en l'olivera.
Laia Viñals Canals, Enginyera agrònoma i tècnica de l'ADV Ecològica de Ponent i BioPonent.
Antònia Ninot Corts, Investigadora del programa de Fructicultura de l'IRTA.
Ivan Caelles Colomé, Enginyer agrònom, oleicultor i propietari del projecte Erm del Pallars.
Marta Gómez Nuño, professora de l'Escola Agrària del Pallars.

Realització

Lloc: Escola Agrària del Pallars. Ctra. C 13, Km 83
25630 Talarn

Calendari: 23 de febrer sessió a distància síncrona;
11 de març, 15 i 22 d'abril, 27 de maig, 10 de juny i 7 d'octubre sessions presencials;
23 de febrer al 17 d'octubre sessions a distància asíncrones.

Horari: Dc. de 9:00h a 14:00h.
Excepte: 27 de maig de 10.00h a 14.00h; el 11 de març i 10 de juny de 9.00h a 17.00h.

Durada: 65 h (35 h presencials, 30 h a distància).

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola de Agrària del Pallars**

Coordinadora: Marta Gómez Nuño,
Telèfon 973 65 01 79,
a/e martagomez@gencat.cat

Cost: 65 €
(Segons ORDRE ACC/54/2022, de 30 de març, de creació dels preus públics de les escoles agràries).

Més informació: agricultura.gencat.cat

Programa

Bloc 1. Producció fructícola

Sessions a distància: asíncrona, 29 h entre 23 de febrer i 17 d'octubre; i 1h de sessió síncrona el 23 de febrer.

Sessió 0. Benvinguda i presentació del curs (sessió síncrona)

Sessió 1. Coneix els fonaments de la poda

Sessió 2. Utilitza les eines i equips de poda

Sessió 3. Esporga els teus fruiters

Sessió 4. Propaga els teus fruiters

Sessió 5. Regula la càrrega dels teus fruiters

Sessió 6. Rega els teus fruiters

Sessió 7. Tingues cura del sòl dels teus fruiters

Sessió 8. Fertilitza els teus fruiters

Sessió 9. Fes la recol·lecció dels teus fruiters

Sessió 10. Manipula la collita dels teus fruiters adequadament

Bloc 2. El conreu de l'olivera i l'ametller . *Sessions presencials.*

Sessió 1 , dc. 11 de març

9.00 a 17.00 h **Visita a la finca experimental de l'IRTA (Borges Blanques): varietats, sistemes productius, poda i maneig d'una explotació d'ametllers.** (8h)

Professor: Ramon Girabet Pujol i Albert Molgó Fusté

Sessió 2 , dc. 15 d'abril

9.00 a 14.00 h **Iniciació a la pràctica de tècniques i maneig en la poda del cultiu de l'olivera i l'ametller.** (5h)

Professor: Juan Antonio Sánchez Gómez

Sessió 3 , dc. 22 d'abril

9.00 a 14.00 h **Principals plagues i malalties de l'olivera i l'ametller. Sessió teòrica i pràctica a camp.** (5h)

Professora: Laia Viñals Canals

Sessió 4 , dc. 27 maig (pot variar al dc. 3 de juny segons la floració de l'olivera)

10.00 a 14.00 h **Visita a la finca experimental de l'IRTA (Salàs). La floració i el comportament productiu de les varietats singulars d'oliveres del Pallars.** (4h)

Professora: Antònia Ninot Corts

Sessió 5 , dc. 10 juny

9.00 a 17.00 h **Processament i elaboració de productes derivats de l'ametlla: tecnologia i innovació.** (8h)

Visita a dos projectes d'elaboració i processat de fruita seca a Maials: Almendras Martí, i de F.A de les Garrigues S.A.

Sessió 6 , dc. 7 d'octubre (pot variar el dia segons collita)

9.00 a 14.00 h **Elaboració de l'oli i tecnologia del premsat: visita als molins de la Vall de Barcedana, tast d'olis i productes derivats innovadors.** (5h)

Professor: Ivan Caelles Colomé