

Des de la Xarxa Parc de les Olors impulsem un sistema formatiu al voltant de l'agroecologia i les plantes aromàtiques i medicinals basat en l'experiència d'aprenentatge a la pròpia finca i en el model de negoci del Parc de les Olors

Aquesta formació et pot interessar:

Si t'estàs pensant de fer un gir a la teva vida i estàs considerant la possibilitat d'anar-te'n a viure al camp i treballar la terra...

Si t'estàs prenent un temps per aprendre amb consciència i fer una vida més sana.....

Si disposes de temps i tens unes terres que no saps que fer-ne.....

Si estàs convalescent d'alguna malaltia i et vols recuperar fent exercici al camp i de passada aprendre del món rural.....

EXPERIÈNCIES D'APRENTATGE MODULARS I EMINENTMENT PRÀCTIQUES A LA PRÒPIA FINCA DE LA CENTRAL DE LA XARXA PARC DE LES OLORS

MÒDUL I

AGROECOLOGIA I RECURSOS BÀSICS PER AL CULTIU DE PAM

Dissabte 3 d'octubre de 2020

9h -18h



AGROECOLOGIA I L'ECOSISTEMA D'UNA FINCA

Comprendre el camp com a ecosistema. L'ecosistema de la finca del Serrat dins de la Vall del Tenes i del conjunt de l'agricultura mediterrània. El paper del bosc i com gestionar-lo. El mosaic de cultius i l'organització de les diferents àrees de cultiu i activitats.



AGROECOLOGIA EN LA GESTIÓ DE L'AIGUA.

La perspectiva d'una gestió sostenible de l'aigua de reg. L'aprofitament de l'aigua de pluja, el goteig i com saber-lo instal·lar, el bombeig solar de l'aigua del pou. El paper de les basses. Saber quan s'ha de regar.



AGROECOLOGIA EN EL TREBALL DE LA TERRA I LA FERTILITZACIÓ

La importància d'un sòl fèrtil. Comprendre l'ecologia del sòl. Sistemes per aconseguir un sòl fèrtil. Tipus de fertilitzants. Com fer un compost. La interacció entre animals i compost. L'economia circular dels residus de la nostra finca. Com i quan treballar la terra per evitar perjudicar la vitalitat del sòl.

PREU: 42€

dinar inclòs

MÒDUL 2:

COM ES CULTIVEN LES PAM

**Dissabtes: 31 d'octubre; 7, 14 i 21, de novembre
9 a 18hs**



INTRODUCCIÓ BOTÀNICA

Reconeixement de 40 espècies botàniques. Els compostos orgànics volàtils biogenètics. Espècie, subespècie, quimiotip. Herbari i anàlisi de les seves característiques bàsiques.



CULTIU DE LES PAM ARBUSTIVES

Característiques de cada espècie. Reproducció per esqueix i per llavor. Condicions del sòl. Plantació a camp. Procés de creixement i desherbat. Mètode i calendari de collita. Treball de camp amb més de 20 espècies. L'experiència en cada espècie dependrà de la temporada.



CULTIU DE PAM HERBÀCIES I PLANTES D'HORTA

Característiques de cada espècie. Reproducció per llavor i esqueix. Condicions del sòl. Vida del cultiu. Procés de creixement i desherbat. Mètode i calendari de collita. Interacció entre PAM i horta. Treball de camp amb més de 20 espècies. L'experiència en cada espècie dependrà de la temporada.

PREU: 144€
dinar inclòs

MÒDUL 3:

L'ASSECATGE I EL PROCESSAT DE LES PAM

Dissabte 5 de desembre - 9 a 18hs



LES CLAUS PER UN BON ASSECATGE DE LES PAM

La deshidratació de les PAM. Condicions necessàries per a un bon assecatge: temperatura, aire, humitat, foscor. Com fer un bon assecador sostenible i eficient. Disposició de la planta i gestió de l'assecador. Característiques de l'assecatge per espècie.



PROCESSAT DE LA PLANTA UN COP ASSECADA

Desfullat. Mòlta. Treure la pols, Preparació del producte segons aplicacions. Cosmètiques, alimentàries, ...Conservació i control d'estocs. Requisits legals per poder comercialitzar planta seca.



DESTIL·LACIÓ PER ARROSSEGAMENT DE VAPOR

Les condicions per fer una bona destil·lació. El procés de destil·lació en alambí d'acer inoxidable. La destil·lació segons cada espècie. La decantació de l'oli essencial i conservació del hidrolat. Requisits legals per poder comercialitzar l'oli i el hidrolat.

PREU: 42€
dinar inclòs

MÒDUL 4:

TALLERS D'APLICACIONS DE LES PAM

Dissabtes 9, 16 i 23 de gener - 9 a 18hs



TALLERS D'AROMATERÀPIA I PERFUMS

De la planta al perfum. L'aromateràpia bàsica i la salut. Perfums i notes olfactivas. Composició d'un perfum terapèutic personalitzat.



TALLERS DE COSMÈTICA I APLICACIONS MEDICINALS

Maceracions, tintures i extractes. L'anàlisi de l'INCI d'una crema. Fer barreges per infusions terapèutiques. Com fer una farmaciola natural.



TALLERS D'APLICACIONS CULINÀRIES

El paper de les PAM a la cuina: Més que herbes per donar gust. Com aplicar-les a la cuina. 10 plats on les herbes són les protagonistes.

PREU: 126€

dinar i material inclòs

MÒDUL 5:

MÀRQUETING, COMUNICACIÓ, DIVULGACIÓ I COMERCIALIZACIÓ

Dissabte 6 de febrer - 9 a 18hs



EL SISTEMA DE COMUNICACIÓ I PROMOCIÓ BÀSIC COM A SUPORT DE LA NOSTRA INICIATIVA

La Identificació del nostre projecte. Disseny del sistema de comunicació per respondre a la nostra identitat. Web i xarxes socials a la nostra mida. Sistemes per fer més àgil la nostra comunicació i adaptada a les nostres possibilitats i necessitats.



LA COMERCIALIZACIÓ DELS NOSTRES PRODUCTES

El model de venda directa a l'agrobotiga com a eix central. Com tenir centres col·laboradors. Els grups de compra. La distribució a botigues i la venda on line.



LES CLAUS PER PODER FER UNES BONES ACTIVITATS DIVULGATIVES

La rebuda dels visitants. L'estructura del discurs divulgatiu basat en facilitar experiències d'aprenentatge actiu als visitants. Les activitats amb infants. Els tallers monogràfics. Programes a mida.

PREU: 42€

dinar inclòs

Direcció del curs: Pilar Comes Solé

Coordinació: Fabiana Montiveros

****Es poden fer els mòduls per separat***

Preu curs complert: 340€ (5 mòduls).

Preu mòduls individuals: (consulteu el full)

PLACES LIMITADES

Contacte i inscripcions: serrat@parcdelesolors.com - Tel. 93 742 7152



PARC DE
LES OLORS

El Serrat

Sta. Eulàlia de Ronçana
(Vallès Oriental)

PARC DE LES OLORS DEL SERRAT

Camí de Salve Regina s/n

08187 - Santa Eulàlia de Ronçana

Barcelona

SERRAT@PARCDELESOLORS.COM - TEL. 93 742 7152 - WWW.PARCDELESOLORS.COM