

l'era espai de
recursos
agroecològics

CATÀLEG *de* FORMACIONS

*Obre les portes a l'agroecologia,
l'agricultura i la ramaderia ecològiques,
la bioconstrucció, l'elaboració artesanal,
la jardineria, la gestió forestal,
i molt més!*



**Curs
2022-23**

El que tens entre mans és un recull de les formacions que des de l'associació L'Era, Espai de Recursos Agroecològics hem considerat interessants (per a no dir imprescindibles) per a apropar el coneixement agroecològic i rural a la societat durant aquest curs 2022 - 2023.

En un context com l'actual, on la crisi climàtica, les desigualtats socials i la incertesa econòmica es mesclen en el nostre dia a dia, capacitar-nos per a l'autonomia i la sostenibilitat en les nostres vides sembla un bon camí a seguir:

Reivindiquem la importància d'aquests espais d'aprenentatge que un dia eren presents en tallers, masos i boscos, en els oficis, i que avui costa trobar.

Des de l'apicultura ecològica o l'elaboració de conserves, fins a la cuina solar o el disseny de plantacions naturalistes, tots aquests coneixements són importants per a construir un futur de dignitat humana i de respecte per allò natural.

I ens agrada seguir avançant, després de més de 20 anys de començar, al costat de persones que treballen amb tota la passió i el compromís possibles.

Formadors com el Tomàs Llop, en el curs de poda natural, la Raquel Servitja, en el de cria ecològica de cabres i ovelles, o el Cesc Balanzó, en el d'arboricultura en alçada, entre d'altres.

Finalment, volem agrair que per a fer possible aquesta programació, l'associació compta amb el suport de més de 350 sòcies, així com amb la col·laboració de l'Escola Agrària de Manresa i de l'Institut d'Agricultura i Jardineria Les Garberes, de Castellar del Vallès.

L'equip de treballadores de L'Era





Elaboració casolana de CONSERVES

Amb la Núria Morral

Dijous 8 i 15 de setembre, de 16 a 20h a Manresa

Més informació a:

botiga.associaciolera.org

formacio@associaciolera.org / Tel. 672 33 73 05

és una proposta de

l'era

COM FER REBOST DELS FRUITS DE LA TERRA

A partir d'un excedent de l'hort o del mercat podem iniciar-nos en el món de les conserves. Si a més a més, ens animem a crear alguna recepta, la conserva es converteix en art.

Pensar què necessitem per menjar i aprendre a elaborar conserves preparades per consumir més endavant, ens ajudarà a organitzar-nos millor a la cuina i disposar d'una manera fàcil i ràpida de plats preparats. Als tallers es presentarà el món de les conserves de fruites, verdures, llegums, bolets, etcètera i les seves diferents metodologies.

Programa

1a sessió: 08/09/2022

Conserves dolces de fruites i hortalisses: mermelades, confitures, xutneys, etc.

2a sessió: 15/09/2022

Conserves amb excedents de l'hort: semiconserves, fermentats làctics, amb vinagre o oli, etc.



Lloc

Escola Agrària de Manresa. Av. Universitària 4-6 (Edifici FUB), Manresa.

Horari

De 16h a 20h.

Professorat

Núria Morral, formadora en cuina ecològica i solar en el programa "Cuina per la Terra" de la Fundació Terra.



Més informació

formacio@associaciolera.org / Tel. 93 878 70 35 / 672 337 305

Inscripcions a botiga.associaciolera.org

Consulteu preus, descomptes i condicions al final del catàleg.



Taller de CROMATOGRAFIES

Descobreix com està el teu sòl

Amb la Neus Vinyals

Dimecres 21 i 28 de setembre, a Manresa

Consulteu programa, preus i descomptes a:
botiga.associaciolera.org
formacio@associaciolera.org / Tel. 672 33 73 05

és una proposta de

l'era

CONÈIXER L'ESTAT DEL SÒL PER ADEQUAR-NE LA FERTILITZACIÓ

Les cromatografies són una eina excel·lent per conèixer el nostre sòl i el seu nivell d'integració entre les 3M's (és a dir la part mineral, l'orgànica i la microbiològica) que permeten fer-ne un seguiment en el temps i ajustar les nostres pràctiques.

Serà un taller eminentment pràctic fent les cromatografies, però aprofitarem els temps d'espera per parlar i preguntar-nos aspectes bàsics de la fertilitat del sòl i les pràctiques per millorar-la.

El curs també dona la oportunitat de comprar a preu de cost un kit de cromatografies per poder continuar fent-les a casa, juntament amb el vídeo de com fer cromatografies i de la seva interpretació.

Programa

1a sessió: 21/09/22, de 9.30 a 13.30h i de 15 a 17.30h

Elaboració d'una cromatografia.

2a sessió: 28/09/22, de 18 a 20 h

Interpretació d'una o més cromatografies.

Tasques prèvies

Cal portar les mostres de sòl o compost ben seques, si no, les cromatografies no seran fiables.

Cal agafar una mostra d'uns 100 grams dels primers 10-15 centímetres

de terra, preferiblement sota d'herba, cultiu o encoixinat.

Si la mostra és de compost, cal que sigui per sota d'uns 10-20 centímetres de la superfície de la pila.

1. Els has de posar a assecat a l'ombra sobre un paper blanc i sense tintes.
2. Porta la mostra el dia de la trobada en algun recipient que no estigui tapat.
3. Per a fer més àgil la part pràctica, cal que portis:
 - un colador: per filtrar la terra
 - un morter i la mà de morter per esmicolar la terra

Lloc

Escola Agrària de Manresa. Av. Universitària 4-6 (Edifici FUB), Manresa.

Professorat

Neus Vinyals, assessora de l'associació L'Era.

Més informació

formacio@associaciolera.org / Tel. 93 878 70 35 / 672 337 305

Inscripcions a botiga.associaciolera.org

Consulteu preus, descomptes i condicions al final del catàleg.



Metodologia LEAN FARMING

Retrobant ecologia i eficiència

Amb l'Enric Córdoba

Dimarts 4 d'octubre, de 16 a 20h

Consulteu programa, preus i descomptes a:
botiga.associaciolera.org
formacio@associaciolera.org / Tel. 672 33 73 05

és una proposta de

l'era

LEAN FARMING: CREAR MÉS VALOR AMB MENYS FEINA

La metodologia del Lean Farming obre una porta entre dos conceptes que normalment es presenten com contraris: l'ecologia i l'eficiència. Encara que el capitalisme s'ha apropiat d'aquesta metodologia (sobretot en la producció automobilística), diferents productors agraris d'arreu del món li han donat la volta i se l'han re-appropriat com la metodologia al cor del funcionament diari de les seves granges, on uns moviments de treball apropiats són claus per l'èxit. D'aquesta forma, l'objectiu és incrementar eficiència i ecologia alhora i de forma constant.

Programa

- Primerament, tocarem conceptes claus com eficàcia i eficiència, les 5'S, buscar, identificar i crear valor en el teu producte, discernir entre valor, millores i desperdici. Farem un mapa de flux de valor i entrarem en els diferents tipus de desperdici.

- Una vegada tinguem els conceptes clars, entrarem en les eines que ens ofereix la metodologia Lean per eliminar ineficiències en la producció: alleugerar la carga, no fer de més, arribar a l'arrel del problema, reduir els temps dels cicles, dissenyar amb tecnologia a escala humana, etc.

- A continuació, parlarem d'algunes eines de gestió: control de la producció, establir la demanda (no empènyer). I també explorarem algunes eines relacionades a l'equip de treball: revisar el treball i no el

treballador, empeny la responsabilitat al principi de l'escala, planifica la temporada.

- Lligarem els conceptes de principi a fi, a mida que anem creant un document pràctic on cadascú analitza el seu projecte.

Classe enfocada per a productors/es.

Lloc

Escola Agrària de Manresa. Av. Universitària 4-6 (Edifici FUB), Manresa.

Horari

De 16h a 20h.

Professorat

Enric Córdoba, enginyer industrial i agricultor.

Més informació

formacio@associaciolera.org / Tel. 93 878 70 35 / 672 337 305

Inscripcions a botiga.associaciolera.org

Consulteu preus, descomptes i condicions al final del catàleg.

Arboricultura i TREBALLS EN ALÇADA

Amb el Cesc Balanzó

11, 13, 15, 18, 20 i 22 d'octubre, a Castellar del Vallès

Consulteu programa, preus i descomptes a:
botiga.associaciolera.org
formacio@associaciolera.org / Tel. 672 33 73 05

és una proposta de

l'era



ENFILA'T I TREBALLA ALS ARBRES AMB SEGURETAT I EFICÀCIA

Curs dissenyat per a donar resposta a la necessitat de professionals i estudiants del sector de la jardineria i forestal en relació a la seguretat i les tècniques en els treballs de poda en alçada.

En aquest curs ens introduïrem en l'arboricultura i obtindrem els coneixements necessaris per a poder realitzar treballs de poda d'alçada amb les tècniques i equipaments necessaris per a treballar amb seguretat i eficàcia.

Programa

- Introducció a l'arboricultura
- Bases d'anatomia, fisiologia, i propietats mecàniques de l'arbre
- Poda de l'arbrat: Objectius, fonaments, tècniques de tall
- Equipament de poda
- Principis i tècniques dels treballs en alçada a l'arbrat
- Equipament i tècniques per a treball en alçada en arbres
- Pràctiques de grimpada en arbrat, accés i desplaçament dalt dels arbres
- Seguretat en els treballs en alçada en arbrat
- Protocols d'emergència i rescat
- Normativa ambiental prevenció de riscos laborals

A qui va adreçat

A treballadors en actiu que desenvolupin treballs amb arbrat tant habitualment com ocasionalment (jardiners, treballadors forestals, bombers, voluntaris, ADV, propietaris de jardins o finques), estudiants de graus mitjos o superiors de jardineria o enginyeria, agrícola o forestal.

Material recomanat

Roba de treball, calçat de seguretat, guants.

Professorat

Cesc Balanzó. Enginyer Tècnic Forestal i Agrícola. Arboricultor especialista en treballs d'alçada i motoserra.

Col·laborador: Sergi Massanés.

S'emetrà un certificat de professionalitat del curs.

Límit de places al curs: 12 alumnes.

Dates i horaris

Dimarts 11 i 18 d'octubre de 15.30 a 19.30h

Dijous 13 i 20 d'octubre de 15.30 a 19.30h

Dissabtes 15 i 22 d'octubre de 8 a 15h

Lloc

A l'Institut de Jardineria i Agricultura "Les Garberes"
Polígon Industrial El Pla de la Bruguera - Carrer de l'Anoia, cantonada Solsonès, Castellar del Vallès. [Clica aquí per anar-hi amb googlemaps.](#)

Curs en col·laboració amb l'Institut de Jardineria i Agricultura Les Garberes, de Castellar del Vallès.

Més informació

formacio@associaciolera.org / Tel. 93 878 70 35 / 672 337 305

Inscripcions a botiga.associaciolera.org



Preparació de la FARMACIOLA D'HIVERN

Amb la Neva Añó

Dimarts 25 i dijous 27 d'octubre, de 16 a 20h

Consulteu programa, preus i descomptes a:
botiga.associaciolera.org
formacio@associaciolera.org / Tel. 672 33 73 05

és una proposta de

l'era

LES PLANTES, LES MILLORS ALIADES PER A LA NOSTRA SALUT

Quan ens apropem a l'hivern, refredats i gripes acostumen a visitar-nos i caldrà fer una bona prevenció per tal que les nostres defenses es trobin en plena forma per afrontar-los. Però quan aquestes indisposicions del temps del fred ja ens ronden o hem caigut a les seves mans, els remeis naturals seran de gran ajuda per recuperar i enfortir la nostra salut. Prepararem alguns remeis a partir d'herbes recollides, amb la mística creativa i salvatge de la Neva. Ens introduïrem al món de les maceracions, olis, vinagres i altres vehicles per a conservar les propietats de les herbes i que la seva aplicació, local o interna, sigui més fàcil i ens permeti disposar d'una bona farmaciola natural. Aprendrem, doncs, com podem tenir cura del nostre cos, amb senzilles receptes que activen els recursos que tenim ben a prop.

Programa

1a sessió: 25/10/2022

Quines plantes ens poden ajudar a mantenir la capacitat de guarir-nos que tenim els éssers vius.

Amb quins elements transformem a les plantes per poder prendre-les.

Tòpic i ingerit. Solvents i soluts.

2a sessió: 27/10/2022

Pràctiques alquímiques.

Els elements i els seus dons:

FOC calor - AIGUA humitat - TERRA fred - AIRE sec

Lloc

Escola Agrària de Manresa. Av. Universitària 4-6 (Edifici FUB), Manresa.

Horari

De 16h a 20h.

Professorat

Neva Añó Lafuente, alquimista fito-aromaterapeuta, osteòpata i artesana elaboradora de cremes, sabons naturals i remeis casolans.





Més informació

formacio@associaciolera.org / Tel. 93 878 70 35 / 672 337 305

Inscripcions a botiga.associaciolera.org

Consulteu preus, descomptes i condicions al final del catàleg.



Monogràfics d'horta CULTIUS DE FULLA I LLEGUMINOSES

Amb el Borja Camí

Sessió 1: 8 de novembre a la tarda. **En línia.**
Sessió 2: 15 de desembre a la tarda. **En línia.**

Consulteu programa, preus i descomptes a:
botiga.associaciolera.org
formacio@associaciolera.org / Tel. 672 33 73 05

és una proposta de

l'era



CENTREM-NOS EN UN SOL CULTIU, PER A APRENDRE'L BÉ!

Aprofundirem en els cultius de fulla i els de lleguminoses, tant per finques que estiguin especialitzades com per aquelles en diversificació i circuits curts de comercialització.

Veurem diferents dissenys de cultiu que poden adaptar-se a cada finca, repassant tots els aspectes que van desde la planificació del cultiu fins a la collita. Són unes jornades en cultiu ecològic orientades tant a pagesos experimentats com aquells de nova incorporació, per tal d'afinar les possibles tècniques i anticipar-se als problemes.

Programa

Sessió 1 - CULTIUS DE FULLA: Espinac, bleda i enciam

Sessió 2 - LLEGUMINOSES: Pèsol, fava i mongeta

Continguts

Per a les dues sessions, el contingut sobre cada cultiu serà:

- Planificació del cultiu: cicle de cultiu i temporades (aire lliure, hivernacle, protecció amb malla) varietats adaptades (especialització o diversificació), rotació de cultius, rendiment objectiu, collites escalonades.
- Adobat: gestió de la fertilitat del sòl i la fertilització.
- Reg: maneig del reg, necessitats hídriques i mesura directe del sòl amb sondes.
- Gestió d'adventícies: prevenció amb encoixinats i tècniques de desherbat.
- Sanitat vegetal: prevenció i gestió de les plagues i malalties.
- Collita i postcollita: pautes per a la collita i la conservació.

Professorat

Borja Camí Marnet - Arreu acompanyament agroecològic SCCL

Dates i horaris

Sessió 1 - Dimarts 8 de novembre de 2022, de 15.30 a 19.30h.

Sessió 2 - Dijous 15 de desembre de 2022, de 15.30 a 19.30h.

Lloc

En línia



Curs en col·laboració amb l'Institut de Jardineria i Agricultura Les Garberes, de Castellar del Vallès.

Més informació

formacio@associaciolera.org / Tel. 93 878 70 35 / 672 337 305

Inscripcions a botiga.associaciolera.org

Consulteu preus, descomptes i condicions al final del catàleg.

VINYA REGENERATIVA

Amb la Nuri Madeo i l'Ester Pérez

Dimecres 9, 16 i 23 de novembre a la tarda

Consulteu dates, programa, preus i descomptes a:
botiga.associaciolera.org
formacio@associaciolera.org / Tel. 672337305

és una proposta de

l'era

agroassessor
Farm Managers

COM RECUPERAR EL SÒL I ELS CULTIUS A TRAVÉS DE LES TÈCNiques DE L'AGRICULTURA REGENERATIVA

Vivim immersos en una època de canvis per tal de lluitar contra el canvi climàtic, i els viticultors no en podem quedar el marge. Els sòls agrícoles estan degradats, compactats, amb un desequilibri entre la part mineral i la microbiològica i amb baixos nivells de matèria orgànica.

La viticultura regenerativa ens dona eines per capturar carboni i tornar la vida al sòl, respectant l'equilibri natural i la biodiversitat, tant de la vinya com del seu entorn. També ens permet produir de manera saludable i respectuosa amb el medi. Utilitzar les eines que ens ofereix l'agricultura regenerativa pot representar la diferència entre degenerar el sòl i l'entorn, o regenerar-lo per a millorar la fertilitat de la terra i aportar valor a camps de cultiu.

Programa

1a sessió: 09/11/22 de 16 a 20 hores.

REGENERAR EL SÒL PER CANVIAR DE PARADIGMA

- Estratègies de millora i gestió: cobertes, (no) treball del sòl, disseny, bestiar, etc.
- Fertilització.
- Sanitat vegetal: preparats i tractaments.

2a sessió: 16/11/22 de 16 a 20 hores.

FENT QUADRAR TECNOLOGIA I ECONOMIA

- Eines i maquinària: adaptar-se al canvi
- Estratègies de maneig del sòl
- Mesurar els resultats socials, ambientals i econòmics.

3a sessió: 23/11/22 de 16 a 20 hores.

VISITA A LA FINCA CAN FONT, a Pedret i Marzà.

Professores

Nuri Madeo i Ester Pérez, enginyeres agrícoles especialitzades en agricultura regenerativa, tècniques d'Agroassessor.

Lloc (1a i 2a sessió)

Escola Agrària de Manresa - Av. Universitària 4 -6 (edifici FUB). Manresa

Curs realitzat en col·laboració amb Agroassessor



Més informació:

formacio@associaciolera.org / Tel. 93 878 70 35 / 672 337 305

Inscripcions a botiga.associaciolera.org

Consulteu preus, descomptes i condicions al final del catàleg.



Curs de
**PLANTACIONS
NATURALISTES**

Aplicació en l'àmbit mediterrani

Dijous 10, 17 i 24 de novembre, de 16 a 20h

Consulteu programa, preus i descomptes a:
botiga.associaciolera.org
formacio@associaciolera.org / Tel. 672 33 73 05

és una proposta de

l'era



APRÈN COM FER ENJARDINAMENTS BELLS I IMPACTANTS, RICS EN PLANTES, ATRACTIUS PER A LA BIODIVERSITAT I ADAPTATS AL NOSTRE ENTORN

El disseny de plantacions amb la incorporació de l'estrat arbustiu i herbaci, en algunes ocasions s'ha passat per alt, s'ha simplificat o directament ha estat inexistent, sobretot en l'espai públic, on les plantes han jugat tradicionalment un paper residual dins del paisatgisme urbà. Més enllà de l'aspecte decoratiu, els beneficis que aporta aquest estrat són múltiples, no solament des del punt de vista ecològic, sinó també des de l'estètic i emocional.

El ressorgiment del valor de l'horticultura en el paisatgisme en les últimes dècades, principalment fora del nostre país, s'ha vist materialitzat en projectes que testimonien els efectes notables que certes plantacions tenen en la població.

Natural, naturalista o naturalisme son termes emprats freqüentment per a referir-se a certes plantacions de vivaços, però ¿què significa exactament i quines son les seves qualitats inherents?

Programa

El curs donarà a conèixer les plantacions naturalistes: què les diferencia de les plantacions tradicionals i quins són els principis que les caracteritzen. S'estudiaran les comunitats vegetals vinculades al clima mediterrani, les seves dinàmiques, estratègies d'adaptació, i com poden servir de inspiració en el disseny de jardins.

Es mostrarà l'evolució del moviment naturalista al llarg dels darrers 40 anys, els seus orígens i els diferents enfocaments, així com una visió general dels principals dissenyadors contemporanis més representatius de cada país.

El segon dia es donaran les pautes per a dissenyar amb plantes, quins elements compostius podem emprar, i s'exposaran les diferents tipologies de plantació i quines combinacions es poden aplicar en el disseny de plantacions.

S'analitzaran plànols de plantació que serveixin de referència per a plasmar projectes futurs, i es finalitzarà amb un taller on es posarà en pràctica allò exposat durant el curs.

El darrer dia del curs ens centrarem en el manteniment. Josep Farriol, dissenyador del jardí de Palo Alto, ens mostrarà a través de dos dels seus últims jardins, la gestió d'aquesta mena de plantacions i es realitzarà una visita a un d'ells.

1ª Sessió: 10 de novembre, de 16 a 20h

- Què caracteritza les plantacions naturalistes.
- Plantes de clima mediterrani: formacions vegetals característiques.
- Corrents i dissenyadors contemporanis: Alemanya, Holanda, Regne Unit, França i Espanya.

2ª Sessió: 17 de novembre, de 16 a 20h

- Dissenyar amb plantes: elements compostius i conceptes clau.
- Principis de plantació: tipus de combinacions.
- Representació: plànols de plantació.
- Taller: exercici pràctic de disseny de plantacions.


3ª Sessió: 24 de novembre, de 16 a 20h

- Gestió i manteniment vinculats a aquest tipus de plantacions.
- Casos pràctics referents al manteniment, i visita guiada al jardí de Maset a les Fonts de Terrassa, a càrrec de Josep Farriol "Pepicheck."

A qui va adreçat

Paisatgistes, jardiners, estudiants de jardineria i graus de paisatgisme, tècnics municipals d'espais verds, aficionats a la jardineria

Professora

Susana Brosed, paisatgista per la UPC (ETSAB) de Barcelona 

Lloc

A l'Institut de Jardineria i Agricultura "Les Garberes"
Polígon Industrial El Pla de la Bruguera - Carrer de l'Anoia, cantonada Solsonès, Castellar del Vallès. [Clica aquí per anar-hi amb googlemaps.](#)

Curs en col·laboració amb l'Institut de Jardineria i Agricultura Les Garberes, de Castellar del Vallès.

Més informació

formacio@associaciolera.org / Tel. 93 878 70 35 / 672 337 305

Inscripcions a botiga.associaciolera.org



Elaboració de PA ARTESÀ

Amb el Xavi Montanyès

Dilluns 14, 21 i 28 de novembre, a Manresa

Consulteu programa, preus i descomptes a:
botiga.associaciolera.org
formacio@associaciolera.org / Tel. 672 33 73 05

és una proposta de

l'era

RETROBANT SALUT I SABOR DE FORMA DIVERTIDA I SENZILLA

Farina, aigua, sal i llevat mare han estat els únics ingredients utilitzats durant segles per fer pa. El ferment es conservava d'una fornada a l'altra durant generacions, donava com a resultat un pa saludable, nutritiu i gustós que es conservava dies i dies al calaix del pa. Res més lluny del pa d'avui en dia, blanc, ple aire, d'additius i sense cap sabor.

Però molts de nosaltres hem intentat tenir l'experiència de fer pa i no sempre hem aconseguit un pa gustós i flonjo. Aquest curs està pensat per als que volen començar a conèixer el món del pa, on aprendrem les tècniques, processos i ingredients bàsics per poder fer a casa un bon pa, utilitzant sempre ingredients naturals i farines de diferents cereals.

Programa

1a sessió: 14/11/2022 de 16h a 20h.

Fonaments: Conèixer i comprendre les diferents etapes de la panificació.

Moments clau: pesar/mesurar, fressar, pastar, fermentar, coure, conservar.

La importància de la tradició en les petites produccions.

Receptes: pa de pagès, coc de forner.

2a sessió: 21/11/2022 de 16h a 20h.

Diversitat cereal, diversitat de pans.

Biodiversitat i cultura panarra: especificitats de les varietats tradicionals

“no panificables” (mares salvatges, hidratacions altes, escaldats...).

Cereals per conèixer. Sègol, panís (blat de moro), varietats antigues i

tradicionals (espeltes, blats durs, mill, etc.).

Especificitats: masses agres, preferments, remullats, gelificacions, control de la fermentació, etc.

Receptes: Morgenform (pa danès de sègol), artatxiki (pa de blat de moro dels Pirineus).

3a sessió: 28/11/2022 de 16h a 20h.

Masses enriquides. El camí cap al dolç. Experimentar les claus d'aquestes masses: addició de greixos, trabussos, etc.

Doctor pa: recordatori i comentaris de la problemàtica a casa i punts crítics de les sessions en comú.

Receptes Brioix, Tortell de reis.

Lloc

Escola Agrària de Manresa. Av. Universitària 4-6 (Edifici FUB), Manresa.

Professorat

Xavi Montanyès. Forner i especialista formador en l'elaboració de pa artesà.

Més informació

formacio@associaciolera.org / Tel. 93 878 70 35 / 672 337 305

Inscripcions a botiga.associaciolera.org

Consulteu preus, descomptes i condicions al final del catàleg.

PODA NATURAL

d'olivera, ametller i fruiters

Amb el Tomàs Llop

Grup 1: Dissabtes 17 de desembre i 14, 21 i 28 de gener

Grup 2: Dijous 19 i 26 de gener i 2 i 9 de febrer

Consulteu programa, preus i descomptes a:
botiga.associaciolera.org
formacio@associaciolera.org / Tel. 672 33 73 05

és una proposta de

l'era

PODAR EN HARMONIA AMB L'ARBRE, EL SÒL I L'ENTORN

Per què podem? És necessari per l'arbre? Sabies que una de les maneres més fàcils de desequilibrar-lo és a través de la poda? Així doncs, com saber el que li cal per no perjudicar-lo?

Podar va més enllà de tallar branques sense tenir clar per què ho fem i quins efectes tindrà sobre la planta. L'objectiu del curs és aportar els coneixements i les habilitats pràctiques per aconseguir fer una esporga en harmonia amb l'arbre, que li permeti un creixement equilibrat i una producció regular.

Les sessions especialitzades per cultius comptaran amb una part teòrica per explicar els fonaments i tècniques de la poda, una part demostrativa de la valuosa mà del nostre professor Tomàs Llop i una part pràctica guiada.

Es podrà fer el curs sencer o per mòduls. Si es tria el sistema modular, caldrà fer la primera sessió d'introducció i després triar les sessions especialitzades per cultius que siguin d'interès de l'alumne/a.

Programa

1a sessió. De 9 a 14 h. PER QUÈ I COM PODAR?

Bases teòriques i pràctiques

Poda de formació, de manteniment, de sanejament, de regeneració, etc.

Grup 1. 17/12/2022. A l'Escola Agrària de Manresa. Av. Universitària 4-6 (Edifici FUB), Manresa.

Grup 2. 19/01/2023. A l'Institut de Jardineria i Agricultura "Les Garberes" Polígon Industrial El Pla de la Bruguera - Carrer de l'Anoia, cantonada Solsonès, Castellar del Vallès.

2a sessió. De 9 a 13h i de 14.30 a 16.30h.

PODA D'OLIVERA (matí) I AMETLLER (tarda)

Grup 1: 14/01/2023 | Grup 2: 26/01/2023

A Sant Jaume Sesoliveres. Teòrica al c/ Sant Nicolau, 18 i pràctica en camps d'en Tomàs Llop.

3a i 4a sessió. De 9 a 14 h. PODA DE FRUITERS

Cal portar tisores i xerrac de poda.

Grup 1: 21/01/23 i 28/01/23 | Grup 2: 02/02/23 i 09/02/23

A la Masia Can Comas (Centre d'Informació i Gestió Econòmica del Parc Agrari del Baix Llobregat). Camí de la Ribera, s/n. El Prat de Llobregat - Parc Agrari del Baix Llobregat.

Curs en col·laboració amb l'Institut Les Garberes, de Castellar del Vallès i el Parc Agrari del Baix Llobregat.



**Parc Agrari
del Baix Llobregat**



LES GARBERES
INSTITUT DE JARDINERIA I AGRICULTURA

Professorat

Tomàs Llop, agricultor ecològic i especialista en poda.

Més informació

formacio@associaciolera.org / Tel. 93 878 70 35 / 672 337 305

Inscripcions a botiga.associaciolera.org

Consulteu preus, descomptes i condicions al final del catàleg.



Poda de vinya SIMONIT

Amb el Josep Maria Claret Ballarà

Dijous 16 i 23 de febrer, de 9 a 13h

Consulteu programa, preus i descomptes a:
botiga.associaciolera.org
formacio@associaciolera.org / Tel. 672 33 73 05

és una proposta de

l'era

PODA DE RESPECTE EN VINYA DES DE BON PRINCIPI

Implantació des del primer any de plantació del sistema SIMONIT durant els primers anys de formació de la planta fins a la posada en producció del cep i posterior poda de respecte durant els anys consecutius per tal d'allargar la vida de la planta i minimitzar els efectes negatius d'una poda poc respectuosa.

Programa

1a sessió: 16/02/2023

Iniciació a la poda de forma teòrica i conceptes bàsics a tenir en compte.

2a sessió: 23/02/2023

Poda de formació i poda producció en vinyes de diferents edats.

Lloc

Finca del Cellar el Molí de Manresa. Collbaix. Camí de Rajadell, Km 3.

Horari

De 9 a 13h.

Professorat

Josep Maria Claret Ballarà, expert del Cellar el Molí.



Diferència entre la quantitat de matèria viva de dos ceps

Més informació

formacio@associaciolera.org / Tel. 93 878 70 35 / 672 337 305

Inscripcions a botiga.associaciolera.org

Consulteu preus, descomptes i condicions al final del catàleg.



Taller de BIOCONSTRUCCIÓ D'UN GALLINER

Amb en Ricard Guiu

Dissabtes 11 i 18 de març, a Cardona

Consulteu programa, preus i descomptes a:
botiga.associaciolera.org
formacio@associaciolera.org / Tel. 672 33 73 05

és una proposta de

l'era

CONSTRUCCIÓ AMB MATERIALS NATURALS I COBERTA VERDA

Els materials naturals són els millors per acollir la vida. Aïllament, transpirabilitat, regulació de la humitat, confort, estètica orgànica i acollidora són alguns dels atributs que tenen les bioconstruccions i que, en aquest cas, s'aprofitaran per a dissenyar un galliner.

En aquest curs es treballarà amb materials reutilitzats o naturals, com els palets, l'argila, la palla i la fusta per a construir un allotjament molt adequat per a les gallines.

Es farà en dues etapes. El primer dia es tractarà a nivell teòric quines instal·lacions els calen a les gallines. Se seguirà amb la part pràctica amb els tancaments del galliner, ubicant-hi les diferents estructures com porta, finestres i ventilació, ajocadors, etc. També es treballaran els aïllaments amb palla i els primers arrebossats de l'estructura.

El segon dia, i un cop els amfitrions hagin completat els tancaments durant la setmana, es treballarà la part de la coberta verda i els arrebossats finals, per a donar a la construcció solidesa i un aïllament excepcional a través de la terra i la vegetació que farà de teulada orgànica. T'animes a participar d'aquesta aventura?

Programa

1a sessió. 11/03/2023

Què els calen a les gallines per a viure?

Introducció a la construcció de galliners amb materials reutilitzats.

Pràctica: Fixació i adaptació de les parets. Preparació per a l'arrebossat i primera capa d'arrebossat.

2a sessió. 18/03/2023

Coberta verda i arrebossats finals. Avantatges de les cobertes verdes respecte a les teulades clàssiques.

Acabats en bioconstrucció.

Pràctica: Impermeabilització de la coberta, col·locació de drenatges i omplert de terra. Plantació de vegetació. Arrebossats finals.

Lloc

Masia Cal Davins, Cardona.

Data/es i horari/s

Dissabte 11 de març de 2023, de 9.30 a 13.30h i de 15h a 19h.

Dissabte 18 de març de 2023, de 9.30 a 13.30h.

Professorat

Ricard Guiu, expert en agroecologia, energies renovables i bioconstrucció.

Més informació

formacio@associaciolera.org / Tel. 93 878 70 35 / 672 337 305

Inscripcions a botiga.associaciolera.org

Consulteu preus, descomptes i condicions al final del catàleg.



Introducció a L'APICULTURA ECOLÒGICA

Amb la Carolina Obiol

Dilluns 20 i 27 de març i 17 d'abril, al matí
Dissabte 22 d'abril, tot el dia

Consulteu programa, preus i descomptes a:
botiga.associaciolera.org
formacio@associaciolera.org / Tel. 672 33 73 05

és una proposta de

l'era

MANEIG DE LES ABELLES I DELS PRODUCTES DEL RUSC

Tenir unes arnes per l'autoconsum pot ser una activitat molt reconfortant, ja que la vida i la feina que fan les abelles és fascinant i els productes del rusc una autèntica delícia carregada de propietats nutricionals i terapèutiques.

En aquests moments en que les abelles estan tan amenaçades, fer apicultura ecològica cobra especial rellevància. Des de la perspectiva ecològica, es vol fer treballar les abelles respectant els seus ritmes naturals, les seves necessitats i també el seu entorn.

Programa

1a sessió: 20/03/2023, de 9.30 a 13.30h.

Teoria. Introducció a l'apicultura ecològica: Les abelles de la mel. Pol.linització. Requeriments principals segons la Normativa de la PAE (ubicació, materials i tractaments fitosanitaris).

Pràctica. Iniciació a l'apicultura en viu: Distinció dels diferents individus: reina, obreres, mascles, ous, larves, pupes i nimfes. Models d' arna, estris i equip de protecció. Aprendre a interpretar l'eixam a través de les seves construccions (cel•les de mascle, de femella, de reina, falses realeres). Reproduïrem un eixam.

2a sessió: 27/03/2023, de 9.30 a 13.30h.

Teoria. Calendari apícola: Tasques i oportunitats de cada estació. Apiari estant o transhumant: Tria de la ubicació, requisits reglamentaris i infraestructura de l'assentament d'arnes. Principals floracions apícoles catalanes. Eixamenada i reproducció d'eixams.

Pràctica. El fumador: Combustibles i com hem de fumar les abelles. Revisió dels eixams: Estat de l'eixam reproduït: Reconeixement de realeres i d' un eixam orfe. En la resta d'arnes, actuarem en funció del què volguem dirigir la producció: Alces, reixetes de pròpolis, quadres per bresques o per cera, quadres per pa de pol.len, per cria de mascle o per reines, trampes per pol.len.

3a sessió: 17/04/2023, de 9.30 a 13.30h.

Teoria. Estats de feblesa d'un eixam: eixam bagoter, deriva, pillatge.

Enemics del rusc: Abellerol, vespa velutina, arna de la cera.

Pràctica. Material de camp: Taller de desinfecció al foc, fondre cera, restauració i estampació de llàmines. Revisió de l'estat de l'eixam que vàrem fer.

4a sessió: 22/04/2023, de 9.30 a 13.30h i de 15 a 19h.

Teoria. La sanitat del rusc. Malalties més habituals: varroasi (àcar), micosi i loque. Prevencions generals, tractaments ecològics i d'altres actuacions.

Pràctica. Elaborarem sanitaris vegetals antivarroa (àcid oxàlic, ungüent, difusor). Inspecció rutinària i control de l'estat de les realeres a l'eixam que vàrem fer. Detecció de loque: prova de camp. Control del grau d'infestació de varroa a la cria i a l'abella adulta. Simulacre de tractament.

Teoria. Productes del rusc. Mel, pol•len, pa de pol•len, pròpolis, cera, verí, apiteràpia, pol•linització, gelea reial, apilarnil. Reines, paquets d'abelles. Infraestructures i obrador.

Pràctica. Maneig i simulacre d'obrador. Extracció de mel. Aprofitament d'altres productes del rusc: farem diferents productes com ara ungüents, espelmes en fred i en calent, tintura mare de propol.li, pa de pol•len...

Important: Al fer les pràctiques al camp, dependrem de la climatologia per a que es puguin desenvolupar amb normalitat.

Lloc

Finca Cal Meler. Castellfollit del Boix.

Professorat

Carolina Obiol, apicultora professional de Cal Meler.

Més informació

formacio@associaciolera.org / Tel. 93 878 70 35 / 672 337 305

Inscripcions a botiga.associaciolera.org

Consulteu preus, descomptes i condicions al final del catàleg.



Cria ecològica de CABRES I OVELLES

Amb la Raquel Servitja, de La Petita Granja de Claret

Dilluns 16, 23 i 30 de maig, de 16 a 20h

Consulteu programa, preus i descomptes a:
botiga.associaciolera.org
formacio@associaciolera.org / Tel. 672 33 73 05

és una proposta de

l'era

CURA DE PETITS REMUGANTS PER AL CONSUM DE CARN I LLET

Si tens boscos i espai per a pasturar, tenir petits ramats d'ovelles i/o cabres et pot permetre abastir-te a tu i a la teva família de llet i carn d'un gran valor nutricional.

Però, com fer-ho? Són iguals els hàbits de les ovelles que de les cabres? Com fer un maneig que no empitjori i si pot ser millori la fertilitat de la terra? Com gestionar l'alimentació? Quines precaucions cal tenir a nivell sanitari?

Aquestes i moltes altres qüestions es tractaran dins d'aquest curs d'introducció a la cria i maneig de petits remugants a nivell familiar o a petita escala.

Programa

1a sessió: 16/05/2023, de 16h a 20h.

Fisiologia, comportament i reproducció de cabres i ovelles

Diferències de comportament entre cabres i ovelles

Pastures, farratges, boscos i càrrega ramadera

Pastura extensiva de sotabosc o silvopastoralisme

Normativa i marc legal a tenir en compte

2a sessió: 23/05/2023, de 16h a 20h.

El ramat de cabres

- Instal·lacions, alimentació i gestió del ramat de cabres

- Munyida i aprofitament de la llet

El ramat d'ovelles

- Gestió del ramat d'ovelles i la pastura

- Maneig holístic, pastoreig Voisin i la millora de les pastures

- L'aprofitament dels productes del ramat: llet i carn

3a sessió: 30/05/2023, de 16h a 20h.

Alimentació i sanitat en ovelles i cabres

Hàbits i necessitats alimentàries de cada espècie

Maneig i benestar animal

Mesures profilàctiques i gestió i control del parasitisme

Lloc

1a sessió: Escola Agrària de Manresa. Av. Universitària 4-6 (Edifici FUB), Manresa.

2a i 3a sessió: La Petita Granja de Claret. Claret de Cavallers, a Sant Mateu de Bages.

Professorat

Raquel Servitja, veterinària i ramadera.

Més informació

formacio@associaciolera.org / Tel. 93 878 70 35 / 672 337 305

Inscripcions a botiga.associaciolera.org

Consulteu preus, descomptes i condicions al final del catàleg.

Introducció al MÈTODE JADAM

Amb el Juan Barrientos

Dissabte 27 de maig, a Manresa

Consulteu programa, preus i descomptes a:
botiga.associaciolera.org
formacio@associaciolera.org / Tel. 672 33 73 05

és una proposta de

l'era

VIDA AL SÒL, AUTOSUFICIÈNCIA I PREPARATS PER A CULTIUS ABUNDANTS I SALUDABLES

“Si l’agricultura orgànica no és capaç de competir amb l’agricultura convencional en relació amb la productivitat i el preu, la major part de les persones no practican l’agricultura orgànica. La gent triarà fer agricultura orgànica quan sigui rendible. Per fer-ho ha de ser fàcil, econòmica i efectiva”.

Amb aquesta idea, Youngsang Cho va iniciar una autèntica revolució als plantejaments i tècniques de l’agricultura orgànica i regenerativa tal i com l’hem après fins ara, creant el que va anomenar el mètode JADAM. Vols saber per què? Doncs, familiaritza’t amb aquest mètode i aprèn a realitzar els teus propis biofertilitzants i microorganismes amb el mètode més efectiu, senzill i econòmic que s’ha desenvolupat fins ara.

Programa

INTRODUCCIÓ

De l’Agricultura Natural Coreana (NKF) al mètode JADAM.

Preguntar a la Naturalesa.

Sistema SFCE: senzill, fàcil, científic i efectiu.

MANEIG JADAM

Gestió del sòl sense llaurar.

Com gestionar monocultius de temporada de forma sostenible en el temps i el medi.

Adaptació del mètode JADAM a horts sense aturada hivernal.

SOLUCIÓ DE MICROORGANISMES JADAM (JMS):

Com s’alimenten les plantes: les 3 M’s (microorganismes, matèria orgànica i minerals).

La relació entre la colònia microbiana i el medi.

JMS: terra de bosc, aigua, patata i sal.

Pràctica de reproducció de microorganismes JADAM.

FERTILIZANT LÍQUID JADAM (JLF):

Com alimentar el cultiu amb el mateix cultiu: l’equilibri perfecte.

Generalitats i teoria de la JLF.

Com fabricar JLF amb qualsevol ingredient i tipus de JLF.

Proposta de Plans de Fertilització.

Data i horaris

27 de maig de 2023, de 9.30 a 13.30h i de 15 a 17h.

Professor

Joan Barrientos, especialista i practicant del mètode Jadam.

Més informació

formacio@associaciolera.org / Tel. 93 878 70 35 / 672 337 305

Inscripcions a botiga.associaciolera.org

Consulteu preus, descomptes i condicions al final del catàleg.



Taller i tast de CUINA, FORN i ASSECADOR SOLAR

Amb el Noè Mas

Dissabte 10 de juny, de 9h a 15h
Dinar inclòs a l'acabar!

Consulteu programa, preus i descomptes a:
botiga.associaciolera.org
formacio@associaciolera.org / Tel. 672 33 73 05

és una proposta de

l'era

TEORIA I PRÀCTICA AMB ASSECADOR, FORN I CUINA SOLARS

Des de sempre i a moltes cultures, s'han assecat el productes del camp amb diversos mètodes i tècniques. La fruita i verdura deshidratada és una forma de conservació excel·lent, que durant el procés intensifica el sabor original i permet consumir productes fora de temporada.

Coneixerem les meravelles de l'assecatge aprofitant el Sol com a font de calor natural inesgotable. Veurem els diferents tipus d'assecadors existents, les seves característiques, què hi podem assecar, factors a tenir en compte per aconseguir una bona deshidratació i posterior conservació, entre d'altres.

També veurem sistemes per cuinar amb el Sol, tant comercials com autoconstruïts, així com diferents tecnologies: tipus forn solar, tipus cuina solar, etc. Combinarem l'explicació teòrica amb l'ús d'uns quants forns i cuines solars, en els quals anirem preparant plats amb la intenció de poder-los tastar a l'acabar la classe, si el temps acompanya!

Programa

Assecadors, cuines i forns solars. Teoria i demostració sobre models, muntatge i funcionament de cada un.

Pràctica de cuina, recomanacions i tast de productes cuinats i assecats.

Professorat

Noè Mas, especialista i usuari de sistemes de tecnologia apropiades o low tech que ens permeten cuinar i processar aliments de manera senzilla i amb un baix impacte ambiental.

Lloc

Escola Agrària de Manresa - Finca Can Poc Oli.
Ctra. Vella d'Abrera a Manresa, 141 l-b. Km. 23,6. Manresa.

Data i horari

Dissabte 10/06/23, de 9 a 15h, amb dinar conjunt a l'acabar.



Més informació

formacio@associaciolera.org / Tel. 93 878 70 35 / 672 337 305

Inscripcions a botiga.associaciolera.org

Consulteu preus, descomptes i condicions al final del catàleg.

Llistat de preus	Base	Especials ^{1 2}	Socis/es de L'Era	Amb l'EcoXarxa ³
Elaboració casolana de conserves	65€	61.75€	58.50€	45.50€ + 1.95h
Taller de cromatografies	35€	33.25€	31.50€	24.50€ + 1.05h
Metodologia Lean Farm	40€	38€	36€	28€ + 1.2h
Treballs en alçada	225€	213.75€	202.50€	157.50€ + 6.75h
Preparació de la farmaciola d'hivern	60€	57€	54€	42€ + 1.8h
Monogràfics d'horta (Complet)	65€	61.75€	58.50€	45.50€ + 1.95h
Monogràfics d'horta (Parcial)	35€	33.25€	31.50€	24.50€ + 1.05h
Vinya regenerativa	95€	90.25€	85.50€	66.50€ + 2.85h
Plantacions naturalistes	140€	133€	126€	98€ + 4.2h
Elaboració de pa artesà	90€	85.50€	81€	63€ + 2.7h
Poda natural (Complet)	135€	128.25€	121.50€	94.50€ + 4.05h
Poda natural (Parcial)	110€	104.50€	99€	77€ + 3.3h
Poda de vinya Simonit	55€	52.25€	49.50€	38.50€ + 1.65h
Bioconstrucció d'un galliner	85€	80.75€	76.50€	59.50€ + 25.5h
Introducció a l'apicultura ecològica	110€	104.50€	99€	77€ + 3.3h
Cria ecològica de cabres i ovelles	75€	71.25€	67.50€	52.50€ + 2.25h
Introducció al mètode JADAM	55€	52.25€	49.50€	38.50€ + 1.65h
Taller de cuina, forn i assecador solar	45€	42.75€	40.50€	31.50€ + 1.35h

1. Situacions especials: atur, menor de 25 anys, alumne de cicle formatiu de l'ECA Manresa o de l'institut Les Garberes (cal portar targeta inscripció a l'INEM / DNI o document acreditatiu).

2. Subscriptors/es de la revista Agricultura.

3. Pots pagar fins a un 30% del preu del curs amb hores de l'EcoXarxa del Bages (consulta com fer-te'n a: <http://abonahora.files.wordpress.com/>), però cal ser-ne membre i tenir hores disponibles per a poder fer l'intercanvi.

*Si realment tens molt interès en fer cursos amb nosaltres i la teva economia no t'ho permet, pots sol·licitar-nos una beca social, basada en retribució alternativa.



Amb la col·laboració de:



LES GARBERES

a bona hora
ecoxarxa del bages

També són projectes de l'associació L'Era:

agrocultura

esporus



L'Era | tertúlia

lluerna



L'Era | botiga

L'Era, Espai de Recursos Agroecològics

www.associaciolera.org

info@associaciolera.org

93 878 70 35 / 672 33 73 05

Segueix-nos a @associaciolera