

# Curso Práctico de Fruticultura Ecológica



**De Febrero a Junio de 2010**  
**5 Módulos de fin de semana en la Garrotxa**  
**Facilitados por Guillem Arribas**

**Organizado por Cambium**



**¡Aprender la permacultura practicándola!**

# Información del Curso

## A QUIENES VA DIRIGIDO ESTE CURSO

El **Curso Práctico de Fruticultura Ecológica**, va dirigido a todos aquellos que, con conocimientos previos o sin ellos, estén interesados en la fruticultura ecológica tanto para el autoconsumo como para proyectos de producción o investigación. También rescataremos no sólo las técnicas y labores tradicionales, sino también los auténticos sabores y aromas de las principales frutas de nuestra cultura local. En este curso se impartirán algunas horas de teoría, básicas para un manejo adecuado del frutal, y la mayor parte del tiempo se dedicará a la parte práctica del manejo. Con este curso serás capaz de realizar tareas de cultivo, cuidado y cosecha de frutas.

Construyendo sobre el éxito del curso organizado el año pasado, hemos pensado extender la duración del curso para tener más tiempo de profundizar tanto en los aspectos teóricos pero sobre todo en los prácticos. En la edición actual, el curso se compone de 5 módulos, en los que se tratarán las diferentes temáticas relacionadas con el diseño, la implantación y el mantenimiento de un vergel. Se realizarán un total de 65 h.

El curso incluye sesiones prácticas de plantación y trasplante de árboles, poda en seco y en verde, injertos, preparación de preparados con extractos vegetales y un ejercicio de diseño de un vergel real, para la finca en la que se realizará el curso o de los terrenos de los participantes (Se invitan a los participantes a traer los mapas de sus fincas para discutirlos con Guillem). Se realizarán visitas a lugares de interés de la zona como los vergeles de conservación de variedades locales de frutales de Can Jordà y se realizarán catas de la fruta disponible. Los asistentes recibirán además unos apuntes redactados por el propio Guillem. Los asistentes que hayan cursado todos los módulos recibirán un certificado de participación.

## Los asistentes tendrán que traer:

- sus **tijeras de podar** y **una navaja de injertar**. Se recomienda comprar navajas de injertar de la casa Victorinox y tijeras de podar de la casa Sandwik.
- material para tomar notas,
- pendrive para copiar el material informativo en formato digital
- ropa de trabajo,
- ropa de abrigo o para la lluvia,
- ganas de pasarlo bien.
- Saco de dormir y funda para el cojín o sabána y funda para el cojín, si no se trae saco.

## Facilitador



Guillem Arribas es Ingeniero Técnico Agrícola, asesor en Agricultura Ecológica y responsable del Centro de Conservación de Plantas Cultivadas de Can Jordà, en el Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa. Se ocupa de la propagación y preservación de variedades de frutales antiguos **del territorio**. Es además diseñador de jardines y plantaciones de vergeles ecológicos.

## Programa del Curso

<p><u>1<sup>er</sup> Módulo: Cultivo de árboles frutales:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Visiones del árbol</li> <li>Realizar el inventario de la finca</li> <li>Entorno del vergel</li> <li>Planificación y diseño</li> <li>Sistemas de cultivo</li> <li>Cultivo general</li> <li>Prácticas de diseño, injertos de invierno y poda seca</li> </ul> <p><u>2º Módulo: Fertilización y material vegetal</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Variedades de frutales</li> <li>Patrones</li> <li>Conservación del patrimonio genético:               <ul style="list-style-type: none"> <li>conferencia sobre variedades antiguas</li> </ul> </li> <li>Fertilización:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Factores de rendimiento</li> <li>Esquema de alimentación de una raíz</li> <li>Mejoras físicas de la fertilidad</li> <li>Principios de Fertilización</li> <li>Preguntas que es necesario hacerse antes de la fertilización</li> <li>Aportaciones de materia orgánica</li> <li>Enmiendas orgánicas</li> <li>Compostaje</li> <li>Abonos orgánicos nitrogenados</li> <li>Fertilizantes minerales</li> </ul> </li> <li>Prácticas de multiplicación</li> </ul>	<p><u>3<sup>er</sup> Módulo: Reproducción y multiplicación</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reproducción:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Raíz</li> <li>Multiplicación</li> <li>Injerto</li> <li>Margota</li> <li>Esqueje</li> </ul> </li> <li>Teoría del injerto</li> <li>Práctica de injertos</li> <li>Prácticas de prospección etnobotánica</li> </ul> <p><u>4º Módulo: Poda y formación</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Necesidades de poda</li> <li>Portes i formas</li> <li>Etapas de la vida de un árbol</li> <li>Poda verde y poda seca</li> <li>Tipos de poda:               <ul style="list-style-type: none"> <li>De plantación</li> <li>De formación</li> <li>De producción</li> <li>De rejuvenecimiento</li> </ul> </li> <li>Práctica de poda verde</li> </ul> <p><u>5º Módulo: Protección fitosanitaria de los frutales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La salud de los arboles.</li> <li>Enfermedades y su clasificación</li> <li>Medidas de control en Agricultura Ecológica.</li> <li>Acciones agronómicas</li> <li>Control legislativo.</li> <li>Medidas culturales</li> <li>Medidas físicas</li> <li>Métodos biotecnológicos</li> <li>Enemigos naturales</li> <li>Ecología de las plagas y de las enfermedades</li> <li>Preparados naturales.               <ul style="list-style-type: none"> <li>Preparados de plantas</li> <li>Tratamientos con productos minerales</li> </ul> </li> <li>Otros métodos de control.</li> <li>Elaboración de preparados</li> </ul>
---	---

## Fechas propuestas

1 <sup>er</sup> Módulo: Cultivo de árboles frutales	27-28 Febrero, fecha límite 12 de febrero
2º Módulo: Fertilización y material vegetal	20-21 Marzo, fecha límite 5 de marzo
3 <sup>er</sup> Módulo: Reproducción y multiplicación	24-25 Abril, fecha límite 9 de abril
4º Módulo: Poda y formación	29-30 Mayo, fecha límite 14 de mayo
5º Módulo: Protección fitosanitaria de los frutales	12-13 Junio, fecha límite 28 de mayo

Los módulos son bastante autocontenidos y pueden ser cursados por separados, así que no es necesario tener que hacer todo el curso. Si en un módulo determinado no se alcanzara el número mínimo de participantes necesarios a cubrir los gastos, este se cancelará aunque si hay suficiente interés se puede buscar una fecha idónea para su reprogramación después de junio.

# Matriculación al curso

## INVERSIÓN

**Módulos sueltos 135€ hasta 15 días antes del comienzo módulo y 145€ después.**

**Curso completo 595€ para inscripciones realizadas antes del 12 de febrero, 620€ después.**

Incluye: pensión completa 2 días/1 noche, alojamiento en literas, apuntes del curso, profesores profesionales, alimentos sanos y deliciosos y la posibilidad de disfrutar de un entorno natural precioso, en la zona del Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa.

La inscripción al curso completo debe realizarse antes de la fecha límite (ver abajo) de comienzo del primer módulo. Se seguirán aceptando inscripciones después de la fecha límite en la medida en que queden aun plazas disponibles.

La llegada de los participantes está prevista para la mañana del sábado. En el caso de que se desee llegar el viernes por la tarde, la casa cobrará un sobreprecio en función de los servicios utilizados, preguntar

**INICIO DEL MODULO** 10:00h del Sábado. Se agradecerá la puntualidad.

**CONCLUSIÓN DEL MÓDULO** 14:00h del Domingo. (la comida del domingo está incluida)

## RESERVAS

Para formalizar la inscripción al **curso completo** ingresar una paga y señal de **200€** indicando el nombre y **“Fruticultura”** en la CC especificada abajo. El resto tendrá que abonarse después del primer módulo por transferencia o durante, al ser posible, en efectivo. Las personas que hagan módulos individuales tendrán que abonar **135€** por cada uno de los módulos 15 día antes del comienzo de cada módulo o **145€** si se inscriben después de esa fecha (ver arriba).

Nº: **3025 0002 49 1433229657** Entidad: **Caja de Ingenieros**

## CANCELACIONES

La organización del curso se reserva el derecho de suspender el curso en el caso de que no se alcanzara el número mínimo de participantes o por otras causas de fuerza mayor, en cuyo caso se devolverá el importe íntegro de la reserva hecha. En caso de cancelación a módulos individuales, la organización se reservará la cantidad de 20% del importe pagado en concepto de gastos de administración y gestión que NO serán devueltos. Las cancelaciones de los participantes que hayan formalizados la inscripción al curso completo comportarán unos gastos de administrativos de 50€.

Si alguien que inicialmente había pagado la cuota completa del curso, posteriormente decide no participar a alguno de los módulos, se le aplicará la tarifa de módulos individuales a los módulos a los que participará.

La organización del curso no se hará cargo de comisiones bancarias en caso de devoluciones. Éstas estarán a cargo de las personas receptoras de la devolución.

Así mismo, la organización no se hará responsable de posibles percances causados a los participantes en caso de forzada cancelación del curso, y no reembolsará los costes de avión, tren, barco u otro medio de transporte empleado para acudir a la sede del curso.

**LA FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN PARA CADA MÓDULO SERÁ 15 DÍAS ANTES DE LA FECHA DE SU COMIENZO (ver arriba). LAS PLAZAS SON LIMITADAS**

**COMIDA Vegetariana.** Se intentará atender las necesidades de personas con alergias o intolerancias alimentarias si se nos lo comunicará con suficiente antelación.

**INFORMACIÓN Y RESERVAS** Tel. 93 284 88 21, e-mail: [info@permacultura-es.org](mailto:info@permacultura-es.org)

**SE RECOMIENDA TRAER** Sombrero/gorra, filtro solar, bambas/botas de montaña, ropa cómoda, linterna, saco de dormir, gafas de sol, botella de agua/cantimplora, sábana (si no se trae saco de dormir), funda de almohada y toalla para ducharse, material de aseo personal.

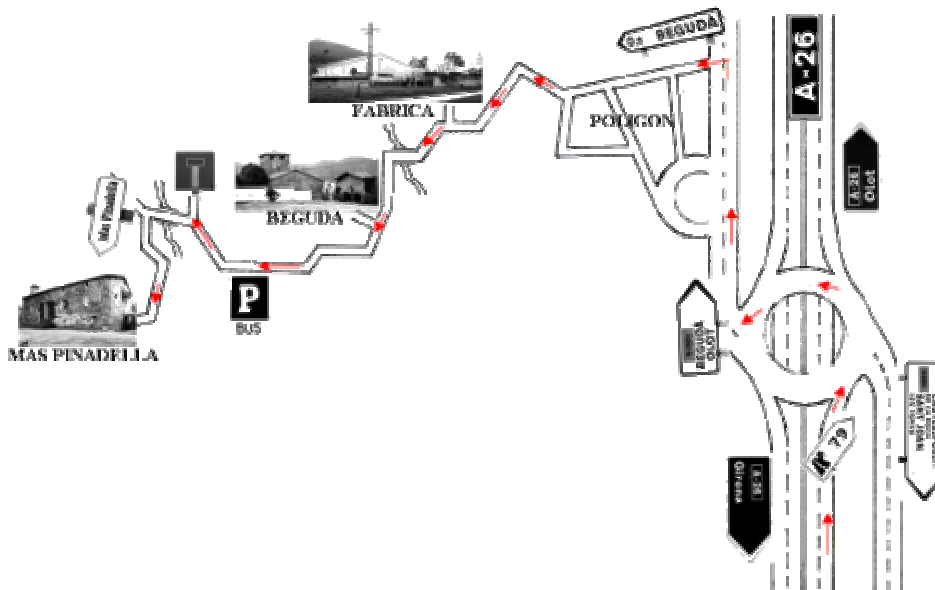
## Sobre Mas Pinadella



Mas Pinadella es un antigua masia rural completamente restaurada y acondicionada como albergue y casa de colonias, granja escuela, turismo rural, estancias de fin de semana, estancias familiares. Está abierta todo el año y funciona en régimen de pensión completa, media pensión o sólo dormir y almuerzo. La casa está situada dentro del Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa, en el valle de Begudà, formado por el río Turonell, afluente del río Fluvià, en Castellfollit de la Roca, y muy cerca de Olot, Besalú, Banyoles, Santa Pau y la Alta Garrotxa.

La finca tiene una superficie de 70 ha., con prados y bosques de encinas, robles, castaños y árboles de ribera.

En el Mas Pinadella se organizan varias actividades a lo largo del año. Entre ellas, excursiones por los pueblos y los paisajes naturales del Parque Natural los Volcanes y de la Alta Garrotxa, cursos de equitación y varios talleres de granja escuela, sobre agricultura y ganadería, apicultura, leche y sus derivados y transformación de alimentos.



Si venís de Barcelona por la autopista A7 en Girona Norte tenéis que coger la salida nº6, en dirección Olot por la carretera C-66 en Besalú. Allí se enlaza con la autovía A26, continuáis hasta la salida nº 79 que viene tras los túneles de Castellfollit de la Roca. Encontraréis una rotonda, cogéis dirección Begudà, a unos 500m encontraréis uno letrero a mano izquierda que lo indica. A partir de aquí ya encontraréis los indicadores de Mas Pinadella (ver el plano). Tel del Mas Pinadella 616 961 730,

<http://www.coloniesgarrotxa.com/maspinadella>

**TRANSPORTE PÚBLICO:** Desde Barcelona: Garrotxa Expres Desde Girona: Teisa



Es una Asociación sin ánimo de lucro cuya finalidad es la difusión de la metodología de diseño de la permacultura, como solución al desafío de la insostenibilidad de la sociedad moderna.

Los cursos de Cambium nos dan herramientas prácticas y conceptuales para hacer frente a la realidad del **Cambio Climático** y de la **Crisis Energética**. Más información sobre Cambium en

<http://www.permacultura-es.org>