



L'àrea d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Caça del Consell Insular de Formentera ha organitzat per als mesos d'octubre i novembre una àmplia oferta educativa dirigida al sector agrícola i ramader de l'illa.

Entre el ventall de cursos a escollir, les persones interessades podran aprofundir en les plagues i malalties dels arbres fruiters i cítrics, així com en les tècniques de poda, un curs que es repeteix donada la bona acceptació, coneixements de plagues i malalties de la vinya, nocions d'apicultura, donat el creixement del món apicultor a l'illa i un curs de control integrat de l'escarabat de les palmeres (becut vermell), que es fa per primera vegada tenint en compte la importància d'aquesta plaga i que persegueix fomentar la sensibilització ciutadana com a fet fonamental per lluitar contra aquesta plaga de quarantena a la nostra illa.

Tots els cursos són gratuïts i estan estructurats en una part teòrica i una part pràctica i tenen una durada d'entre 10 i 20 hores. La formació es realitza a les instal·lacions del Centre Antoni Tur "Gabrielet" i totes aquelles persones interessades es podran inscriure a l'Oficina d'Atenció Ciutadana en horari de 9 a 14h o bé informar-se a l'àrea d'Agricultura del Consell de Formentera al telèfon 971.32.10.87, extensió 3 o agricultura@conselldeformentera.cat.

Oferta de cursos a l'octubre

Curs de control integrat de l'escarabat de les palmeres (becut vermell)

Durada del curs: 20 hores

Data Inici: 25/10/2013 – 26/10/2013 i 1/11/2013-2/11/2013

Professor: Juan Argente

El curs que inaugura aquest cicle és el Curs de control integrat de l'escarabat de les palmeres. L'objectiu és donar a conèixer la problemàtica que comporta el becut vermell amb la finalitat de fomentar la sensibilització ciutadana. Amb tal fi es pretén aconseguir que tant propietaris de palmàcies com a professionals del sector comprenguin que el becut és una plaga d'àmbit públic i que la seva lluita requereix de la implicació de tots. Per a això es pretén donar una formació específica descrivint les característiques de la plaga i de l'hoste, la simptomatologia i els sistemes de lluita integrada per prevenir i combatre aquesta plaga de quarantena.

Oferta de cursos al novembre

Curs de plagues i malalties de fruiters i cítrics

Durada del curs: 15 hores

Data Inici: 08/11/2013 – 09/11/2013

Professor: Joan Rallo

El curs de plagues i malalties de fruiters i cítrics té com a objectiu aprofundir en les bases de la moderna lluita contra les plagues, malalties i altres fenòmens abiòtics, que poden presentar-se en els cultius arboris, així com en els fonaments científics i tècnics, que l'experiència acumulada ens ha permet conèixer a través de les distintes tècniques referents a la cura i cultiu de les distintes espècies i varietats cultivades a Formentera.

Curs d'apicultura

Durada del curs: 15 hores

Data Inici: 15/11/2013 – 16/11/2013

Professors: Esteve Mirangels i Alicia Ferrer

El curs d'apicultura permetrà a les persones interessades actualitzar i completar els coneixements, tant tècnics com de maneig dels apicultors, dotant-los al seu torn de les eines necessàries per desenvolupar una apicultura sostenible.

Amb una durada de 15 hores, està dirigit a apicultors que desenvolupin la seva activitat en explotacions apícoles o empreses que processin els productes obtinguts i els interressi adquirir coneixements sobre el maneig i l'aplicació de mesures higienicosanitàries en la prevenció i tractament de malalties.

Curs de poda de fruiters

Durada del curs: 20 hores

Data Inici: 22/11/2013-23/11/2013

Professor: Joan Rallo

El Curs de poda de vinya, arbres fruiters i figures té com a objectiu donar a conèixer les bases de la fructicultura de l'illa de Formentera i els fonaments científics i tècnics, així com l'experiència acumulada que permeti conèixer les distintes tècniques referents a la cura i cultiu dels principals cultius llenyosos de Formentera.

Curs de plagues i malalties de la vinya

Durada del curs: 15 hores

Data Inici: 29/11/2013-30/11/2013

Professor: Joan Rallo

El curs de plagues i malalties de la vinya té com a objectiu aprofundir en les bases de la moderna lluita contra les plagues, malalties i altres fenòmens abiòtics, que poden presentar-se

en el cultiu de la vinya, així com en els fonaments científics i tècnics, que l'experiència acumulada, ens ha permet conèixer a través de les distintes tècniques referents a la cura i cultiu de les distintes varietats cultivades a Formentera.

Tast d'aliments i begudes: sobrassada

Durada del curs: 10 hores

Data Inici: Pendent data

L'objectiu d'aquest curs és donar les bases del tast de sobrassada per poder valorar les seves característiques positives i els defectes més usuals.

Totes aquestes accions formatives tenen com a objectiu respondre a la necessitat de proporcionar una formació genèrica de persones dedicades a l'agricultura i el sector agroalimentari, així com satisfer les necessitats de formació de les persones que es dediquen al sector rural. Per altra banda, és una manera que té l'administració de proporcionar eines per afavorir l'autoocupació i d'aprofitar moltes parcel·les i explotacions agràries abandonades per falta de formació.

Aquests cursos estan subvencionats pel FOGAIBA amb un import de 11 mil euros.

30 de setembre de 2013

Àrea de Comunicació

Consell de Formentera