

Curso Poda y Manejo del olivar tradicional

El Centro de Formación del Medio Rural de Navalmoral como miembro de la Alianza La Vera nos Alimenta, promueve y participa mediante formaciones en la articulación y desarrollo de una red de productores y productoras de la comarca. Ayudando a potenciar un Sistema Alimentario Territorializado. En acorde con lo recogido en la [Estrategia Comarcal Alimentaria \(Descarga\)](#) registrada en la Mancomunidad Intermunicipal de la Vera. (Acción 1.3.2, Medida 1.3_ *Fomento de la Transición hacia producciones más saludables, y sostenibles social, medioambiental y económicamente*).

Con el impulso a la producción local, adaptada a modelos de sostenibilidad económica, ambiental y social, siendo la Vera un lugar privilegiado para la producción de alimentos, se abre camino a un consumo de productos más saludables, más frescos, y de temporada, generando así una transformación socioeconómica, basada en el cuidado de la salud tanto de las personas como del medio natural que nos sostiene.

En este curso 2023/2024 [La Vera nos Alimenta \(Web\)](#) está trabajando en tres proyectos piloto de compra pública, con comedores de diferentes tipos de comensales: escuela infantil, colegio y residencia de mayores, todos ellos en Losar de La Vera, con el objetivo de acompañar un proceso de cambio en los comedores hacia menús más locales, sostenibles y saludables, visibilizando a su vez la demanda de productos que estos comedores públicos tienen a lo largo tanto de la temporada de frío como de calor. Es por ello que parte de esta formación sea en el mismo municipio (Cooperativa de Losar), vinculando así al sector productivo y el proceso de los proyectos piloto.

A lo largo de este año habrá diferentes formaciones abiertas y gratuitas por toda la comarca, para todas las personas que estén o se quieran iniciar en la producción local y que además vean una posibilidad de participación en la red de productores y productoras que sea la que en un futuro pueda abastecer la demanda generada tanto en los tres proyectos piloto, como en otros comedores o espacios de restauración colectiva que se quieran implicar.

El programa del curso y otros aspectos del mismo se detallan a continuación:

OBJETIVO

Curso teórico-práctico sobre la poda del olivo y el manejo, con enfoque a la conversión ecológica, con diferentes enfoques de la poda: recuperación y mantenimiento.

CALENDARIO Y CONTENIDOS DEL PROGRAMA

Lunes: (aula). 22 de enero de 09:00 a 13:00h. (4h)

- Nociones básicas del cultivo del olivo.
- Situación del olivar tradicional.
- Cultivo del olivo tradicional.
- La poda del olivo tradicional.

Martes: (aula). 23 de enero de 09:00h a 13:00h. (4h)

- Manejo ecológico del suelo en olivar tradicional.
- Manejo de la cubierta vegetal en olivar tradicional.
- Manejo de plagas y enfermedades en olivar tradicional.

Miércoles: (exterior). 24 de enero de 9:00h a 15:00h. (6h)

- Práctica de poda en finca N°1.
- Herramientas, materiales y maquinaria utilizada en la poda del olivo.
- Mantenimiento y desinfección de herramientas.
- Poda de olivos tradicionales.

Jueves: (exterior). 25 de enero de 09:00h a 15:00h. (6h)

- Práctica de poda en finca N°2.
- Poda de renovación
- Poda de producción.

Viernes: (exterior). 26 de enero de 09:00h a 15:00h. (6h)

- Práctica de poda en finca N°3.
- Poda de renovación.
- Poda de producción.

* La programación está sujeta a cambio en función del desarrollo del curso y las condiciones climáticas para las prácticas en el exterior.

EQUIPO DOCENTE

AXEL TORREJÓN PINEDA. Ingeniero agrónomo que trabaja desde 2009 como asesor en fincas por toda la península con su proyecto Rayen, también imparte cursos de formación sobre diversos temas relacionados con la agricultura.

Apoyo en prácticas_ **DAVID CERRATO SERRANO.** Con experiencia en poda de olivo tradicional en Andalucía y Extremadura para particulares y empresas agrícolas.

LUGARES Y FECHAS DE CELEBRACIÓN

Diferentes municipios de la comarca de la Vera, Cáceres, sesión teórica en aula cedida y sesiones prácticas en fincas privadas cedidas para la formación. Del 22 al 26 de enero de 2024.

DURACIÓN:

El número total de horas lectivas de la formación es de 26 horas teórico/prácticas.

PARTICIPANTES

Se estima un número máximo de 20 participantes.

Dirigido a profesionales y estudiantes del sector agrícola y del medio Natural y a personas interesadas en ampliar su experiencia formativa.

CONTROL DE ASISTENCIA Y CERTIFICADO

- Durante el desarrollo del curso se controlará la asistencia mediante la firma diaria de los alumnos, al comienzo y final de la sesión.
- Como prueba de evaluación se observarán las capacidades adquiridas durante las clases prácticas.
- Curso certificado y financiado por el Servicio de Formación del Medio Rural de Navalmoral de la Mata.

COORDINADORA:

PALOMA GARCÍA GONZÁLEZ (info@laveranosalimenta.org// 652.14.11.29)