

Nuevos Yacimientos de Empleo en el Medio Rural: **GANADERÍA Y AGRICULTURA ECOLÓGICA**

**PRODUCCIONES ECOLÓGICAS: Avicultura,
Elaboración de Queso y Conservas Vegetales**

CURSO GRATUITO

Lugar: PALACIOS DE LA SIERRA

Fechas: 24 de septiembre al 17 de octubre de 2015

Organiza: Asociación de Familias y Mujeres del Medio Rural, AFAMMER

Objetivos: APROVECHAR LA FORMACION DE LA POBLACION RURAL PARA LA CREACION DE EMPLEO Y AUTOEMPLEO ESTABLE QUE PERMITA FIJAR POBLACION EN LAS AREAS RURALES Y EVITAR EL DESPOBLAMIENTO.

Destinatarios: 12-15 PERSONAS, PREFERENTEMENTE MUJERES TRABAJADORAS (Empleadas por cuenta propia o ajena)

Información e inscripciones:

**Centro de Innovación Reinventa Pinares
(Ayuntamiento de Salas de los Infantes)**
Plaza Jesús Aparicio, 6 bajo.
Salas de los Infantes
Tel: 619 530875
reinventapinares@sodebur.es



MEJORANA
Tienda y Bar Ecológicos
Plaza Mayor, 38
Palacios de la Sierra
Tel: 636 660 095 / 947 393 019
mejoranatienda@gmail.com



Colabora: Ayuntamiento de Palacios de la Sierra

Resumen de contenidos:

SEPTIEMBRE

JUEVES, 24 DE SEPTIEMBRE, 16:00 A 19:00 horas

Presentación del curso

Principios de ecológica. Productos naturales y su elaboración. Importancia del respeto medio ambiente en las prácticas agrícolas y ganaderas. Reciclado y utilización de productos.

Imparte: AFAMMER

VIERNES, 25 DE SEPTIEMBRE, 15:30 A 20:30 horas

Elaboración de queso artesanal

Principios básicos sobre la leche, características, composición, diferencias. Cuajo, tipos de cuajo.

Coagulación enzimática, cuajada y queso fresco. Fermentos lácticos, tipos de fermentos. Coagulación láctica, yogurt y preparación crema de queso.

Imparte: Quesos UGALA. Zaballa (Valle de Losa)

SÁBADO, 26 DE SEPTIEMBRE, 9:00 A 14:00 horas

Elaboración de queso artesanal

Continuación cuajada láctica. Elaboración de queso curado. Elaboración de petit suisse. Requesón.

Imparte: Quesos UGALA. Zaballa (Valle de Losa)

OCTUBRE

JUEVES, 1 DE OCTUBRE, 16:00 A 19:00 horas

Nuevos yacimientos de empleo en el medio rural

Nuevos yacimientos de empleo en el medio rural. Identificación de oportunidades de negocio. Pasos para la puesta en marcha de proyectos. Líneas y medidas de apoyo. Importancia de la cooperación y el asociacionismo.

Imparte: AFAMMER

JUEVES, 15 DE OCTUBRE, 16:00 A 20:00 horas

Normativa Agricultura y Ganadería Ecológica

Introducción a la agricultura y ganadería ecológica. Consejo Regulador en Castilla y León.

Normativa, requisitos. Horticultura ecológica: producción, transformación y comercialización.

Imparte: Juan Senovilla. Presidente Consejo regulador de agricultura y ganadería ecológica de Castilla y León

VIERNES, 2 DE OCTUBRE, 15:30 A 20:30 horas

Elaboración de Conservas de Frutas y Verduras

Conserva de verduras: Judías verdes, Acelgas, Puerros. Envasado, esterilización, conservación. Encurtido de zanahoria, o col (chucrut), Pickles de zanahoria o remolacha. Fermentos lácticos: de pepino. Conserva hortalizas: Tomate al natural y frito. Zumo y concentrado. Pimientos asados. Calabacín: Pisto. Conserva de setas de temporada. Esterilización y conservación de los productos realizados.

Imparte: M^a Victoria Rincón Cuenca. Formadora en Transformación, Conservación Productos Agroalimentarios

VIERNES, 16 DE OCTUBRE, 16:00 A 20:00 horas

Sanidad animal en granjas ecológicas

Problemas sanitarios de las granjas ecológicas. Problemas parasitarios. Control de problemas sanitarios. Inicio de la actividad en ganadería ecológica. Procedimientos y legislación.

Imparte: Carlos Palacios Riocerezo. Facultad de Ciencias Agrarias y Ambientales, USAL

SÁBADO, 3 DE OCTUBRE, 9:00 A 14:00 horas

Elaboración de Conservas de Frutas y Verduras

Conservas dulces: Jaleas, mermeladas, confituras y dulces de frutas (melocotón, moras, higos, fruta de la estación y zona). Licores: de higuera, de endrína. Pacharán. Jugos de frutas: Zumo de uva. Mermelada de pulpa de uva. Jalea de uva.

Imparte: M^a Victoria Rincón Cuenca. Formadora en Transformación, Conservación Productos Agroalimentarios

SÁBADO, 17 DE OCTUBRE, 10:00-14:00 Y 16:00-18:00 horas

Avicultura ecológica

Introducción a la avicultura ecológica. Legislación y normativa. Puesta en marcha de una finca de pollo ecológico. Cría, cuidados y mantenimiento. Distribución y comercialización: mercados locales y grupos de consumo.

Imparte: Cristina Sancho. Avicultora Ecológica. CIFAES. Amayuelas de Abajo (Palencia)

Hoja de inscripción (presentar recortando por la línea de puntos o enviar datos por mail):

Nombre y apellidos:

Localidad:

Dirección:

Teléfono:

E-mail:

Trabaja:

SI ☐ NO ☐

Empresa:

DNI:

Necesidades:

Edad: