



CRIA ECOLÒGICA DE PORCS A PETITA ESCALA

*COM CRIAR-LOS A CASA DE FORMA
RESPECTUOSA I SALUDABLE*

Dijous 5, 12 i 19 d'abril de 2018

1r i 2n dia: de 16h a 19h, 3r dia: de 16h a 20h



Preu: 75€

+info: associaciolera.org

938787035 | 672337305

és una
proposta
de l'associació

l'era

CRIA ECOLÒGICA DE PORCS A PETITA ESCALA

COM CRIAR-LOS A CASA DE FORMA RESPECTUOSA I SALUDABLE

Tradicionalment, des de sempre s'havien criat porcs a casa, per abastir les necessitats alimentàries de la família. Formava part de les reserves alimentàries que s'allargaven mesos o tot l'any per complementar la resta d'aliments provinents de camps i horts.

Símbol d'aprofitament de tot el que en en surt, el porc està envoltat de ritual i practicitat, de costums, històries i subsistència.

Criar un porc a casa avui dia, també és possible. Però com en moltes altres activitats relacionades amb la vida rural, s'ha perdut el saber de les famílies, que el transmetien de generació en generació.

Així, que en aquest curs us volem donar algunes pautes de com fer-ho. I és que quan es tracta de criar un ésser viu, cal saber quines necessitats tindrà al llarg de la seva vida i com atendre-les correctament. Des de quin és el seu comportament, com han de ser les instal·lacions per acollir-lo, com ha de pasturar, que ha de menjar o quines poden ser algunes de les seves malalties i com s'han d'evitar i tractar en cas que apareguin. I de la normativa què hi diu? Què és el que hem de fer? Qui ho regula?

I per descomptat, com preparar l'animal pel sacrifici i fer les elaboracions més delicioses i saludables.

T'animes a criar algun porc? Vols criar porcs a petita escala i poder elaborar els teus propis aliments? Doncs aquest és el teu curs!

PROGRAMA

Sessió 1: 5/4/2018 Durada: 3 hores

Porcí ecològic en condicions domèstiques i granges de petita capacitat
Races, comportament, instal·lacions, alimentació i sanitat en una producció casolana i de petita capacitat. (Ponent: Lluís Vila, veterinari especialista en porcí ecològic)
Reptes del sector porcí del s.XXI i la situació ambiental i social que representen.
Comportament i benestar animal. Les instal·lacions i espais en una producció casolana i de petita capacitat.

Professor: Lluís Vila, veterinari de Llavora especialista en porc ecològic

Sessió 2: 12/4/2018 Durada: 3 hores

El sacrifici i desfet de la canal de porc ecològic: normativa aplicable, mètodes de sacrifici, les peces de la canal i el seu desfet
El sacrifici i desfet de la canal de porc ecològic: Mesures a prendre abans del sacrifici: granja, transport i escorxador.
Sacrifici: opcions i legislació.
Desfet i peces. Qualitat de la canal i de la carn.

Professor: Ricard Carreras, Veterinari

Sessió 3: 19/4/2018 Durada: 4 hores

L'elaboració de productes artesanals del porc ecològic: Mètodes i processos d'elaboració de productes frescos i curats
Professor; Ricard Josep Llavallol, mestre artesà carnisser, cansalader i xarcuter. Elaborador de productes del porc ecològic.

Més informació: neus@associaciolera.org / Tel. 938787035 / 672 337 305

Consulteu preus, descomptes i condicions a la pàgina següent.

PREUS I INSCRIPCIONS:

Inscripcions i pagaments a www.associaciolera.org.

Més informació: 672 337 305 / 93 878 70 35 o a neus@associaciolera.org

Preu curs	Preus especials ^{1 i 2}	Preu socis/es de L'Era
Opció A	75 €	71,50 €
Opció B ³	52,50 € + 2,3 hores de l'Ecoarxa del Bages	

1. Situacions especials: atur, menor de 25 anys, alumne del cicle formatiu de l'ECA Manresa (cal portar targeta inscripció a l'INEM / DNI o document acreditatiu).
2. Si portes una altra persona a fer el curs (i no tens cap altre descompte), et farem un 5% de descompte.
3. Pots pagar fins a un 30% del preu del curs amb hores de l'Ecoarxa del Bages, però cal ser-ne membre (consulta com fer-se'n a: <http://abonahora.files.wordpress.com/>) i tenir hores disponibles per a poder fer l'intercanvi.

CONDICIONS:

Si per alguna causa s'hagués de suspendre el curs, els diners avançats podran romandre com a reserva per a inscripcions posteriors, o ser retornats per la via que s'acordi entre l'organització i la persona inscrita.

Si és la persona inscrita la que no pot assistir a l'activitat per alguna causa, només es retornaran els diners avançats si s'avisava abans de l'inici de l'activitat, menys 8€ de despeses de gestió.

Si cal que L'Era emeti una factura de l'import de la inscripció, cal facilitar les dades que hi hagin de constar i avisar abans que s'acabi el curs.

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.

Els cursos organitzats per l'associació L'Era compten amb la col·laboració de l'Escola Agrària de Manresa, però no reben cap ajut econòmic d'enlloc. Els ingressos per inscripcions permeten dignificar i sostenir la feina del professorat i la de l'àrea de formació de l'entitat organitzadora.

A través dels nostres descomptes intentem facilitar l'accés a la formació a aquelles persones que tenen dificultats econòmiques. També són una deferència als socis/es de L'Era que, amb la seva quota, sostenen el nostre projecte de difusió i promoció de l'agroecologia i les energies renovables.

També són projectes de l'associació L'Era:

agro cultura
La revista de la producció ecològica i l'agroecologia

esporus
centre de conservació de la biodiversitat cultuada

lluerna
Acompanyament Tècnic de L'Era

L'Era, Espai de Recursos Agroecològics
www.associaciolera.org | info@associaciolera.org
www.facebook.com/associaciolera
Tel. 93 878 70 35