

# Cultivo ecológico y recolección silvestre de plantas aromáticas y medicinales

**Categoría:**

Agricultura

**Duración:**

10 horas

**Comienzo:**

19-05-2022

**Finalización:**

20-05-2022

**Modalidad:**

Presencial

**Horario:**

de 8:30 a 13:30 horas

**Lugar:**

Centro Río Gállego

## Dirigido a

Trabajadores/as del sector agrario, autónomos o en situación de ERTE o desempleados/as, así como jóvenes que se quieran incorporar a la producción agroecológica. Se valorará tener vinculación al sector agroalimentario de Aragón.

## Descripción

El objetivo de este curso es conocer el cultivo ecológico y la recolección silvestre de plantas aromáticas y medicinales que forman parte de la flora autóctona del valle medio del Ebro (romero, tomillo, ontina, siempreviva...), así como los requisitos legales que son necesarios para llevar a cabo este aprovechamiento forestal.

El curso se ha estructurado de manera que haya una clase presencial en Montañana donde se exponen los contenidos teóricos y una sesión presencial en el CITA donde poder observar el cultivo de PAM y parte del procesado como es el desecado y la destilación para la obtención de hidrolatos y aceites esenciales.

## Programa

### Sesión 1. Aula virtual

1. Introducción al cultivo ecológico y recolección silvestre de plantas aromáticas y medicinales en Aragón

1.1.- Importancia del cultivo en Aragón y en otras regiones

1.2.- Posibilidades de la recolección silvestre

1.3.- Fases de la recolección silvestre de PAM. Requisitos técnicos y legales

## **2. Manejo agronómico de dos especies representativas: Romero y tomillo**

2.1.- Introducción

2.2.- Ciclo del cultivo

2.3.- Operaciones de cultivo

2.3.1. Siembra y trasplante

2.3.2. Riego y fertilización

2.3.3. Control de plantas adventicias

2.3.4. Control de plagas y enfermedades

2.4.- Factores que más influyen en la producción de aromáticas en el Valle del Ebro.

2.5.- Fases de la recolección silvestre de PAM. Requisitos técnicos y legales

## **3.- Plagas y enfermedades más importantes del cultivo de PAM**

3.1. Plagas

3.2. Enfermedades

## **4.- Productos obtenidos**

4.1.- Recolección en fresco: planta fresca

4.2.- Secado: planta seca

4.3.- Destilación: aceites esenciales e hidrolatos

## **5.- Posibilidades de transformación**

5.1.- Industria alimentaria

5.2.- Industria cosmética

5.3.- Industria química

## **Sesión 2. Sesión presencial**

Visita a la finca experimental del CITA y planta piloto de destilación

- Visita al cultivo experimental de PAM en el CITA: marcos de plantación, estado del suelo, presencia de adventicias, lucha biológica
- Maquinaria específica de la explotación
- Gestión del riego
- Producción de semillas y plantas aromáticas
- Manejo en postcosecha: instalaciones de secado y de destilación

## **+ Información**

### **METODOLOGÍA DE LA IMPARTICIÓN**

Constará de dos sesiones presenciales, la primera de ellas se realizará en las instalaciones del Centro de Formación Río Gallego y la segunda las instalaciones del CITA en Montañana. Ambas de una duración de 5 horas.

### **PONENTE**

**Juliana Navarro Rocha**

Colabora: **Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón**

### **ACREDITACIÓN**

Los alumnos obtendrán un diploma de aprovechamiento de Zaragoza Dinámica.