



Formació

Escoles Agràries

Elaboració de pinso i producció de grans a la pròpia explotació

Manresa, del 25 d'octubre al 29 de novembre de 2023

Presentació i objectius

Guanyant en autosuficiència

El curs pretén mostrar quines són les possibilitats d'auto produir-se el pinso, a la pròpia explotació o en un molí compartit, quins serien els costos d'inversió, amortització i despeses de manteniment de la infraestructura i fer una comparativa entre el cost del pinso comercial i el que pot fer-se a la pròpia finca. També es donarà a conèixer la producció de gra amb alt contingut proteic.

El curs va destinat a persones que es dediquen a la ramaderia ecològica que vulguin abaratir els costos de producció a través d'auto-produir-se el pinso. També a productores de matèries primeres, principalment amb alt contingut de proteïna, per visualitzar alternatives a la soja d'importació.

Professorat

Pere Tatjé, nutricionista i veterinari.

Just Serra, ramader de boví i veterinari.

Lluís Vila, veterinari especialista en porcí ecològic.

Pep Bover, responsable de Cal Pauet, cap a una pagesia autosuficient compatible.

Pep Altarriba, agricultor i ramader ecològic de Salt del Colom.

Imma Argemí, professora del Departament de Ciència Animal a la Universitat de Lleida.

Santi Serrabassa, pagès ecològic de la Riera de la Guixa.

Ana Serrabassa, pagesa ecològica de la Riera de la Guixa.

Jordi Aliberch, agricultor i ramader de Granja Aliberch.

Realització

Lloc:

Escola Agrària de Manresa (Edifici FUB)
Visites a explotacions

Calendari:

dimecres
Dies: 25 d'octubre, 8, 15, 22 i 29 de novembre de 2023

Horari:

15.30 a 19.30 h

Durada: 20 h

Inscripcions

Informació i consultes a l'Escola Agrària de Manresa

telèfon 938 74 90 60, a/e ccagraria.manresa@gencat.cat

Podeu inscriure-us-hi a través d'aquest enllaç:

<https://ja.cat/cursos-2023>

Coordinadora:

Laura Roura, a/e: ccagraria.manresa@gencat.cat

Cost del curs.

Dret d'inscripció: 32 €

Més informació: agricultura.gencat.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

Pla Anual de
Formació Agrària



Formació Escoles Agràries

Elaboració de pinso i producció de
grans proteics a la pròpia explotació

Programa

SESSIÓ 1, dc. 25 d'octubre

15.30–19.30 h **NOCIONS BÀSIQUES DE NUTRICIÓ**
Professor: Pere Tatjé

**COM OPTIMITZAR LES RACIONS.
CAP A L'AUTOSUFICIÈNCIA EN L'ALIMENTACIÓ DELS NOSTRES ANIMALS.**
Professor: Just Serra

SESSIÓ 2, dc. 8 de novembre

15.30–19.30 h **COM FORMULAR PINSOS EQUILIBRATS PER MONOGÀSTRICS.
EINA DE FORMULACIÓ SOLVER.**
Professor: Lluís Vila

SESSIÓ 3, dc. 15 de novembre

15.30–19.30 h **VISITA: Cal Pauet – l'Espunyola (Berguedà)**
Producció d'ovelles ecològiques amb cercle tancat. Pastura i combinació de granes.
Professor: Pep Bover

VISITA: Salt del Colom – l'Espunyola (Berguedà)
Producció de vedella ecològica amb cercle tancat. Sitges refrigerades amb aire.
Professors: Pep Altarriba

SESSIÓ 4, dc. 22 de novembre

15.30–19.30 h **ALTERNATIVES A LA SOJA COM A FONT DE PROTEÏNA MEDITERRÀNIA.**
Professora: Imma Argemí

Tema a concretar
Professor/a: A concretar

SESSIÓ 5, dc. 29 de novembre

15.30–19.30 h **VISITA: La Riera de la Guixa – Sentfores (Osona)**
Producció de triticales, ordi i colza. Granja ecològica de pollastres i gallines.
Molí mescladora enganxat al tractor per fer el pinso.
Professors: Santi Serrabassa i Anna Serrabassa

VISITA: Granja Aliberch – Muntanyola (Osona)
Producció de porcí convencional amb cercle tancat. Molí i sitges de matèria primera
sòlida, líquida, additius i pinso acabat.
Professor: Jordi Aliberch