

Assignatura: Curs El Jardí Comestible.

Curs: 2015

Professor: Carlos Cobo García

Descripció: Analitzar el concepte de Permacultura i les seves implicacions pràctiques principalment en l'àmbit de l'agricultura.

Objectius: Ser capaç de dissenyar i gestionar un sistema agrícola autosuficient (cicles tancats) i per tant sostenible.

Programació: El curs s'organitza en 10 sessions de sis hores de durada. Cada sessió compta amb una part teòrica i una part pràctica. Aproximadament les dos/tres primeres hores de cada sessió es destinaran a la part teòrica de l'assignatura.

Temari:

1. El jardí comestible. Estètica i menjar. Conceptes de Permacultura.
2. Les associacions de plantes, beneficis i limitacions.
3. Les rotacions, la biodiversitat i els insectes positius.
4. Gestió del sòl i reducció de les activitats de manteniment.
5. La Primavera al meu jardí comestible.
6. L'Estiu i l'estrès hídric. Aprofitament dels diferents ecosistemes del meu jardí.
7. La tardor, i els treballs de manteniment.
8. L'hivern. El meu jardí sempre en flor i amb aliments.
9. El bosc d'aliment. El "paradís" a casa nostra.
10. El jardí medicinal. Salut pel cos i per les nostres plantes. Plantes que curen plantes, els biopreparats.