



A **Associação de Defesa do Património de Mértola** organiza a quarta edição do curso de Plantas Aromáticas e Medicinais. O Parque Natural do Vale do Guadiana prepara-se já para receber os participantes as temperaturas estão aveludadas, os campos repletos de alecrins, estevas, rosmaninhos, tomilhos e muitas outras espécies, os cheiros advinham-se ao longe, num ambiente simplesmente acolhedor.

O programa é muito variado permitindo aos participantes um contacto alargado com os mais diversos assuntos no âmbito da temática.

O curso pretende ser um forte contributo e uma experiência enriquecedora para todos quanto se interessam por plantas.

Esperamos por si!



Para mais informações :

Associação de Defesa do Património de Mértola

Cristina Caro

Tel. 286 610 000

Fax. 286 610 001

interambiental@adpm.pt; formar@adpm.pt

www.adpm.pt

Inscrições:

Enviar ficha de inscrição e CV (download da ficha de inscrição na pag. www.adpm.pt; <http://formar.adpmweb.org>) .

Crítérios de selecção: Ordem de inscrição

Prazo limite – 13 de Setembro

Seleção dos candidatos - 15 de Setembro

IV Curso de Plantas Aromáticas e Medicinais

Monte do Vento
Terras do Pulo do Lobo — Mértola

De 23 a 28 de Setembro de 2010



Destinatários: Profissionais e interessados na temática.

Condições de acesso: Sem pré-requisitos.

Objectivos:

O curso visa capacitar os/as formandos/as para a percepção das técnicas culturais de produção, transformação, aplicação e comercialização de plantas aromáticas e medicinais.

Funcionamento:

O curso funcionará com o número mínimo de 12 pessoas e máximo de 16 decorrendo no Centro de Estudos e Sensibilização Ambiental do Monte do Vento, em Mértola.

O alojamento realizar-se-á no Centro de Acolhimento da Amendoeira da Serra (quartos partilhados em regime de camarata). As refeições incluem pequeno-almoço, almoço e jantar.

Calendário:

O curso funcionará de 23 a 28 de Setembro de 2010

Custos:

O curso tem o custo de 390.00€ que inclui alojamento, alimentação, documentação de apoio, imposto de selo e seguro. Estudantes, sócios da ADPM e promotores do PROVERE “Valorização dos Recursos Silvestres do Mediterrâneo”, têm desconto de 10%.

Forma e Prazo de Pagamento:

Por vale postal, numerário ou cheque.

Inscrição: 20%

Até dia 20 de Setembro: 80%

Desistências:

As desistências são aceites até ao dia 17 de Setembro, com reembolso do valor de inscrição.

Após esta data não haverá reembolso

Certificação:

Aos formandos/as será emitido um certificado de participação

1º Dia – 23 de Setembro

21.30 - Recepção

Bolinhos ,Chá e Mel do Vale do Guadiana no Centro de Acolhimento da Amendoeira da Serra.

2º Dia – Produção - 24 de Setembro

Sessão de Boas Vindas

9.00 - Apresentação e entrega de documentação

10.00 - Morfologia das Plantas Aromáticas e Medicinais

11.30 – Pausa para café

11.45 – Boas práticas de cultura colheita e conservação pós colheita

12.45 - Almoço - Açorda de Perdiz

14.00 - Exigências edafo-climáticas das PAM

15.00 - Atelier de produção de Plantas Aromáticas no Monte do Vento.

Sementeira, Estacaria, Colheita, Secagem, Corte e Embalamento de PAM

20.00 - Jantar no restaurante “O montado”

3º Dia - Transformação - 25 de Setembro

9.00 - Legislação na Utilização de Plantas Aromáticas e Medicinais

10.30 - Pausa para café

11.00 - Métodos de obtenção dos óleos essenciais

12.30 - Almoço – Sopas de poejo

14.00 - Oficina de obtenção de óleos essenciais

18.00 - Visita ao CIPAS e percurso landart

20.00 – Jantar— Arroz de coentros com peixe do rio

4º Dia - Aplicação - 26 de Setembro

9.00 - As plantas aromáticas, medicinais e condimentares na tradição gastronómica

10.00 - Pausa para café

10.30 - Passeios e Conversas sobre Plantas Aromáticas e Medicinais

13.00 - Almoço - Borrego do Monte aromatizado

14.00 - Métodos de secagem de Plantas

15.00 - Aplicação de Óleos Essenciais

16.00 - Do Projecto à Prática - As Plantas Aromáticas e Medicinais como estratégia de desenvolvimento local (Contributos de projecto RECURSUS e apresentação da EEC do PROVERE)

17.30– Mesa redonda com produtores de PAM

19.00 - Jantar temático a realizar pelos formandos

5º Dia - Usos - 27 de Setembro

9.00 - Atelier de fabrico artesanal de cosméticos

12.45 - Almoço - Cozido de feijão com hortelã

14.00 - Atelier de Aromaterapia

15.00 - Sessão de Aromaterapia

16.00 - Atelier de Plantas Tintureiras

20.00 - Jantar - Rolinhos de frango com ervas aromáticas

6º Dia - Visita - 28 de Setembro

9.00h — Visita—unidade de produção/transformação de Plantas Aromáticas e Medicinais

13.00 - Pic-nic

15.00 - Conclusões e encerramento

**“Quem pelo alecrim passou e dele não colheu
Ou nunca teve amores, ou deles se esqueceu**

**Quem pelo alecrim passou e um rosmaninho
não apanhou, do seu amor não se lembrou.”**