



Curso de Plantas Aromáticas e Medicinais

A Associação de Defesa do Património de Mértola é proprietária de uma área com 200 hectares, adquirida em 1993, no âmbito do programa LIFE – Conservação da Natureza e onde funciona actualmente o Centro de Estudos e Sensibilização Ambiental do Monte do Vento.

Esta área situa-se a 20 km a Norte de Mértola, próxima das aldeias Amendoeira da Serra e Mosteiro, assim como do conhecido monumento natural do Pulo do Lobo.

Foram construídas estruturas de acolhimento e investigação, efectuadas obras de beneficiação da propriedade, realizados estudos para aprofundamento dos conhecimentos da área em particular e da região de forma generalizada, desenvolvendo actividades compatíveis com uma gestão equilibrada dos recursos naturais.

Actualmente é a produção anual de cerca de 8000 plantas onde se incluem árvores e arbustos autóctones e PAM e a sua comercialização na forma de tisana, bem como diversos estudos que desenvolvemos nesta temática que enquadram o curso de Plantas Aromáticas e Medicinais em Terras do Pulo do Lobo. Esperamos que este possa vir a ser um contributo de informação para todos quanto se interessam ou trabalham com Plantas Aromáticas e Medicinais.

Para mais informações :

[Associação de Defesa do Património de Mértola](#)

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; www.adpmweb.org/formar) .

CrITÉrios de selecção: Análise curricular e da documentação anexa

Prazo limite –12 de Setembro

Seleccção dos candidatos — 16 de Setembro

Colaboração:



II Curso de Plantas Aromáticas e Medicinais



Monte do Vento

Terras do Pulo do Lobo — Mértola

De 26 a 30 de Setembro de 2008



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.

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 26 a 30 de Setembro de 2008

Custos:

O curso tem o custo de 375.00€ que inclui alojamento, alimentação, documentação de apoio e seguro. Estudantes e sócios da ADPM têm desconto de 10%.

Forma e Prazo de Pagamento:

Por vale postal, numerário ou cheque.

Inscrição: 20%

Até dia 26 de Setembro: 80%

Desistências

As desistências são aceites até ao dia 20 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 – 26 de Setembro

21.30 - Recepção, Bolinhos e chocolate quente
Centro de Acolhimento da Amendoeira da Serra.

2º Dia – Produção (Monte do Vento) - 27 de Setembro

9.00 - Apresentação e entrega de documentação

10.00 - Morfologia das Plantas Aromáticas e Medicinais

11.30 – Pausa para café

11.30 – Boas práticas de cultura colheita e conservação pós colheita

12.30 - Almoço – Creme de coentros e Coelho com alecrim

14.00 - Atelier de produção de Plantas Aromáticas Sementeira, Estacaria, Colheita, Corte, Embalamento de PAM

20.00 - Jantar no restaurante “O montado”

21. 30 - Jazz

3º Dia - Transformação (Monte do Vento) - 28 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 – Sopa de funcho e espetadas de peru com pimentos e alecrim

14.00 - Oficina de obtenção de óleos essenciais

18.00 - Visita ao CIPAS e percurso landart

20.00 – Jantar - Caldo de cação com coentros

22.00 - Observação de estrelas

4º Dia - Aplicação - 29 de Setembro

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

10.00 - Pausa para café

10.30 - Usos medicinais das PAM

13.00 - Almoço - Sopa de tomate com tomilho e orégãos

14.00 - Actividade Prática - Construção de um Herbário

15.00- PAM - Do projecto à prática

19.00 - Jantar temático a realizar pelos formandos

22.00 - Prova de tisanas e de licores feitos a partir de sementes e plantas aromáticas

5º Dia - Visita - 30 de Setembro

10.00h - Visita a Herdade de Vale Côvo - Unidade de destilação de óleos essenciais.

13.00 - Pic-nic

15.00 - Conclusões e encerramento

“Sei de uma camponesa

Que dança à noite na eira

Perfumada de avenca e feno

Enfeitada de tomilho

E canta com a expressão

De quem vai ter um filho

Mesmo pelo coração”