



SERRA DE **TRAMUNTANA** MALLORCA

PATRIMONI MUNDIAL



Universitat
de les Illes Balears

Organització: Departament de Biologia (UIB) i Tramuntana XXI

Col·laboració: Servei d'Activitats Culturals (UIB) i Consorci Serra de Tramuntana Patrimoni de la Humanitat (Consell de Mallorca)

Curs per formar joves que vulguin treballar en la gestió de la Serra de Tramuntana. Començarem per l'agricultura de muntanya i la ramaderia i amb els productes que actualment poden tenir una expansió major: el cultiu i la gestió dels oliverars, de les vinyes i de productes ramaders amb segell Serra de Tramuntana com poden ser el porc negre i el cabrit.

Es faran visites a finques productives i s'explicarà la dinàmica i el dia a dia de la seva gestió, així com les estratègies de comercialització dels productes. Finalment es detallaran els balanços i es farà un taller participatiu entre els estudiants i el professorat per a visualitzar estratègies de futur.

Destinataris

Enginyeria agrícola i forestal, veterinària, biologia i medi ambient, arquitectura i paisatgisme.

Dates

Del 4 al 8 de setembre de 2017

Lloc

Canvi d'aula: Aula 21 de l'edifici Sa Riera. C/ de Miquel dels Sants Oliver, 2. Palma. Son Moragues de Valldemossa i Son Forteza d'Alaró.

Durada

30 hores (28 presencials i 2 de treball personal)

Crèdits

1 ECTS

2,5 de lliure configuració de la UIB

Nombre d'hores de formació permanent del professorat

En tràmit

Objectius

Genèric. Estimular i motivar els joves per treballar l'agricultura de muntanya. Explicar les formules per obtenir rendibilitat de l'agricultura de muntanya. Demostrar el valor i el prestigi dels treballs que conserven el patrimoni i el paisatge de la Serra de

Tramuntana. Demostrar la qualitat de vida digna que es pot assolir dedicant-se a l'agricultura de muntanya.

Específics:

- Aprendre les diferències i estratègies que presenten els diversos conreus i explotacions en un ambient de muntanya, més difícil que el pla, però també amb altres recursos que cal saber gestionar i aprofitar.
- Conèixer les estratègies de comercialització i els mercats existents, així com les activitats complementàries que també aporten rendibilitat a les explotacions.
- Sensibilitzar sobre els valors ambientals i els serveis eco sistèmics que ofereix la Serra de Tramuntana.
- Sensibilitzar sobre els valors paisatgístics i patrimonials de la Serra de Tramuntana.

4 de setembre. Recepció del curs

9 hores. Edifici sa Riera (UIB). Presentació i recepció dels estudiants. Marta Ferriol.

9.15 hores. Inauguració. Mercedes Garrido, consellera de Territori i/o Miquel Vadell, director Insular de Territori. Consell de Mallorca

9.30 a 10 hores. Antoni Martínez. La rellevància de les activitats agroramaderes i forestals a la Serra de Tramuntana. Explicació dels objectius genèrics del curs.

10.30 a 12 hores. Josep Cifre i Magdalena Tomàs. Explicació dels objectius i de les sortides a les diferents finques. Part teòrica.

12 a 13 hores. Mateu Morro. L'Agricultura de Muntanya. Dificultats financeres i estratègies de viabilitat.

5 de setembre. Campus UIB-Pollença

9 a 13 hores. Josep Cifre. Trobada al Campus de la UIB. Sortida a Pollença, a la finca i bodegues de Can Axartell. Planificació de bodega i cultiu ecològic de vinya. Màrqueting i vendes. Procés de producció de vi ecològic i per gravetat. Disseny de vins i varietats minoritàries. Visita a la tafona.

6 de setembre. Campus UIB-Banyalbufar

9 a 13 hores. Josep Cifre i Magdalena Tomàs. Trobada al Campus.

Sortida a Banyalbufar. Finca Can Picó. La malvasia. La planta, el procés de desvitrificació i la recuperació del conreu, la història de la malvasia i el seu conreu. Escala de negoci, objectius i estratègies de comercialització.

7 de setembre. Campus UIB-Valldemossa

9 a 13 hores. Magdalena Tomàs i Joe Holles. Trobada al Campus

Sortida a Valldemossa. Son Moragues. Producció ecològica d'olis, olives, horta i transformats.

1. Presentació i història de l'oli i Son Moragues

2. Camp. 10.15-11.45 hores

2.1. Introducció de l'agricultura a Son Moragues

2.2. Els reptes del dia a dia de la gestió

2.3. Els reptes administratius

3. Venda. 11.45-13 hores

3.1. La falta de competitivitat

3.2. La necessitat d'identificar i comunicar el valor afegit

3.3. Construcció de marca

3.4. Canals de distribució

3.5. Esdeveniments (tours gastronòmics, degustacions i venda)

8 de setembre. Campus UIB-Alaró

9 a 13 hores. Jaume Jaume. Trobada al Campus UIB. Sortida a Alaró. Son Fortesa

Jaume Jaume. Visita a l'explotació agroramadera i elements complementaris de les explotacions. Carles Buxadé: Visió general de la producció animal i la seva perspectiva, incidint en l'entorn de la producció extensiva lligada a les pastures.

13 a 16 hores. Dinar lliure

16 a 19.30 hores. Joe Holles. Son Fortesa. Taller i taula rodona amb la participació dels alumnes, opcions agroramaderes i complementàries per a la Serra de Tramuntana.

1. Propostes dels alumnes de projectes de negoci agrosilvopastoral i serveis relacionats per a la Serra. Es demana un títol per a la proposta.

2. Primera ronda de descripció de la proposta durant un màxim de dos minuts (idea + motivació). Es fan les rondes necessàries fins acabar les idees.

3. Compartim oralment les propostes i dissenyem la matriu de propostes.

4. Agrupem idees fent grups de projectes que puguin unir-se per a passar a formar part d'un únic negoci.

5. Cada grup defineix el seu projecte amb un *pitch* per aconseguir inversor o ajuda institucional.

6. Entre tots votem els millors projectes.

7. En grups, pensem en les cinc passes claus per a poder posar en funcionament els projectes.

8. Opcional o per a entrega per a crèdits de lliure configuració: es desenvolupa el projecte a 4 anys (constitució legal, localització òptima del negoci, contractació de personal, desenvolupament estratègic de la feina, desenvolupament estratègic de la marca, estratègia de venda, personalitat corporativa i valors de l'empresa).

19.30 a 20 hores Cloenda

Vicenç Vidal, conseller de Medi Ambient, Agricultura i Pesca.

15 de setembre. Lliurament de la memòria del curs i de les propostes agroramaderes i complementàries per a la Tramuntana XXI. (requisit per a l'obtenció de crèdits).