



Associació de
Varietats Locals
Mallorca

Eines per a la neteja de la llavor. Aprèn a dissenyar-ne una.

CURS DE FORMACIÓ (Durada 10 hores)



31 DE MAIG
1 DE JUNY

Divendres de 16 h a 21 h

Dissabte de 9 h a 14 h

L'imparteixen Ernest Tasia, soci fundador i treballador de la cooperativa Les Refardes (Catalunya) i Francesc Xavier Moratinos, productor de cereals i membre de la Junta directiva de la Associació de Varietats Locals.

Curs eminentment pràctic en què es donaran a conèixer els diferents mètodes i eines d'extracció i neteja de llavors i aprendrem a fabricar una ventadora asimètrica.

Associació de Varietats Locals
C. den Sala, 13
PORRERES

CURS GRATUÏT - PLACES LIMITADES

Inscripcions a:

varietatslocals.org/formacio



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I I MEDI NATURAL
B FONS GARANTIA AGRÀRIA
/ I PESQUERA ILLES BALEARS



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN