

El Consell de Formentera, a través de l'àrea d'Agricultura, informa que aquest mes de gener comença una nova oferta de cursos gratuïts pel sector agrícola i ramader de l'illa. Aquest any s'ofereixen un total de 9 cursos, duplicant així l'oferta de l'any passat. Les inscripcions ja estan obertes i es poden fer a l'OAC, Oficina d'Atenció al Ciutadà, o telemàticament a l'OVAC.

El primer curs que se celebra és de nivell bàsic per usuaris professionals de productes fitosanitaris. El curs es desenvolupa del 20 al 25 de gener i té una durada de 25 hores. Amb aquesta formació s'obté el carnet de manipulador de productes fitosanitaris, nivell bàsic.

A més, per usuaris professionals de més de 10 anys amb carnet s'ha organitzat un curs complementari de nivell qualificat per renovar els seus coneixements. Aquest curs té una durada de 12 hores i es desenvolupa del 28 al 30 de gener.

La resta de cursos són els següents:
• 27 gener: Planificació de Cultius Hortícoles (4h)
• 13 febrer: El cultiu de fruiters a Formentera (4h)
• 18 febrer: Bones pràctiques d'higiene a la producció primària agrícola (3h)
• 24 febrer: Elaboració de l'oli d'oliva (3h)
• 25 febrer: El cultiu de l'olivera a Formentera (4h)
• 29 febrer: Maneig integrat de *Xylella fastidiosa* (5h)
• 19 març: La gestió del reg en cultius hortícoles (4h)

El conseller d'Agricultura, Josep Marí, ha destacat que aquest any s'ha incrementat el nombre de cursos per satisfer les peticions d'agricultors i ramaders, com el curs d'elaboració de l'oli d'oliva. "Cada vegada hi ha més interès per part dels agricultors de l'illa per millorar la seva formació i cal recordar que per al Consell és molt important continuar treballant en la recuperació del nostre camp".

Aquest any també s'han incorporat cursos que s'havien fet anteriorment, com el del maneig integrat de *Xylella fastidiosa*, o un nou curs com el de la gestió del reg en cultius hortícoles, una

vegada que ja ha entrat en funcionament la bassa de reg de Formentera.

14 gener de 2020
Àrea de Comunicació
Consell de Formentera