

MAS FRANCH
i
INSTITUT DE PERMACULTURA MONTSANT
PRESENTEN:

CERTIFICAT OFICIAL DE PERMACULTURA
31 DE JULIOL – 28 D'AGOST DE 2011

Context:

Per tercer estiu consecutiu, us presentem un certificat oficial de Permacultura molt diferent: vivencial, autogestionat, compartit i ajustat a la nostra manera de fer i pensar.

La Permacultura és un sistema de disseny d'assentaments humans sostenibles però també és una eina de transformació social i personal, una eina que ens permet veure'ns a nosaltres mateixos i al nostre entorn d'una altra manera.

És per això que des del Mas Franch us proposem d'aprofitar aquest potencial que ens ofereix, per viure-ho tots i totes junts, compartint l'espai mentre aprenem els uns dels altres... només d'aquesta manera desenvoluparem una nova “intel·ligència col·lectiva” que ens ha de fer capaços de trobar solucions per als nous reptes.

El nostre objectiu com a col·lectiu que busca la transformació personal, social i ecològica, és que després d'aquestes 4 setmanes tinguis el títol de certificat de Permacultura... i una nova manera de veure i viure la teva pròpia vida, t'hi atreveixes?

Característiques de curs:

- Certificat oficial expedit per Institut de Permacultura Montsant.
- Temari homologat i complementat amb els coneixements i experiències del col·lectiu Mas Franch.
- Claustre de professorat heterogeni, expert i amb reconeixement:
 - Richard Wade: Director de l'Institut de Permacultura Montsant. Permacultor des de fa més de 20 anys; especialista en gestió de l'aigua i agricultura regenerativa.
 - Juan Pedro Franco: Certificat en permacultura i bioconstructor. Membre del col·lectiu Mas Franch.
 - Núria Rosés. Certificada en permacultura, biòloga i màster en sostenibilitat. Educadora. Membre del col·lectiu Mas Franch.
 - Jamie Nicol: Pagès i escriptor especialista en agricultura natural de Masanobu Fukuoka, i investigador del cultiu de cereals en clima mediterrani. Membre del col·lectiu Mas Franch.

- Antonio Scotti. Certificat en permacultura i expert en permacultura urbana.
- Curs vivencial prioritzant l'acció i el compromís amb el grup.
- Dinamització, coordinació i gestió del curs per part del col·lectiu Mas Franch.
- Activitat de convivència durant quatre setmanes autogestionades pel grup.
- Metodologia basada en l'educació en l'acció, el co-aprenentatge i l'autogestió.
- Visites a altres projectes.
- Tallers d'empelts d'estiu i jardineria sostenible dins el curs.
- Cuina vegetariana amb el·laboració inclosa dins el procés d'aprenentatge.
- Preus ajustats (menys de 27€/dia amb TOT inclòs si fas tot el curs).

Programa:

- Introducció a la Permacultura:
 - Què és la Permacultura (PC)
 - Principis de disseny
 - Anàlisi d'elements dins d'un disseny
 - Observació profunda d'un lloc
 - Mapes
 - Zones i sectors
 - Reconeixement dels patrons (naturals, personals, socials).
 - Successió i evolució natural d'un disseny de PC.
 - Principis de disseny de David Holmgren.
 - Treball en grup, com es fa?
 - Disseny col·lectiu sobre l'exemple Mas Franch.
 - Com es dissenya la pròpia vida?
 - Disseny individuals amb tutorització personalitzada
- Ètica de la PC:
 - Eix 1: Tenir cura de les persones:
 - Individus i grups: interaccions.
 - Pensament sistèmic.
 - Processos assemblearis.
 - Cultura de no-violència.
 - Educació, divulgació i acció.
 - Eix 2: Tenir cura de la terra:
 - Agricultura natural.
 - Silvicultura.
 - Aprofitaments de l'aigua: des de la captació a la reutilització i/o depuració.
 - Agricultura regenerativa.
 - Bioconstrucció.
 - Energies renovables.
 - Eix 3: Repartiment de la riquesa i limitació en l'ús dels recursos.
 - Globalització i mundialització.

- Economies i finances alternatives.
- Cooperativisme.
- Autogestió.
- Comunitats i PC.
- Transition towns.
- Decreixement.

El projecte Mas Franch:

Mas Franch és una cooperativa sense ànim de lucre alhora que una casa autogestionada pel membres de la mateixa cooperativa. El nostre objectiu és la transformació personal, social i ecològica, en la direcció del decreixement.

Comptem amb:

- Una casa del segle XIV amb allotjament per a més de 70 persones,
- sala d'activitats construïda amb criteris de bioconstrucció,
- hort ecològic i camp d'agricultura natural,
- zona de bany natural,
- zona de bosc que rodeja la casa,
- projecte de recuperació d'arbres fruiters tradicionals de La Garrotxa...

La cuina del Mas Franch intenta ser adaptable alhora que responsable i intentem utilitzar en la mesura que podem productes ecològics i/o locals.

La casa és dins el Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa, en un paratge boscós que ofereix infinitat de passejos i racons.



Mas Franch s.c.c.l.

www.masfranch.org

0034 972 444 345 / 0034 626831714

masfranch@masfranch.org

Sant Feliu de Pallerols – Girona