

30 Y 31 DE MARZO Y 1 DE ABRIL DE 2026

Arens de Lledó (Teruel)

CURSO

VALORIZACIÓN DE LA LANA: DEL CAMPO AL TALLER



30 Y 31 DE MARZO Y 1 DE ABRIL DE 2026

Arens de Lledó (Teruel)

CURSO

VALORIZACIÓN DE LA LANA: DEL CAMPO AL TALLER

LUNES 30

- **9:00 - 10:00** • Introducción a la clasificación y calidad de la lana
- **10:00 - 11:30** Principios básicos de la preparación previa a la esquila, acciones durante y después de la misma.
- **11:30 - 12:00** • Pausa café
- **12:00 - 14:00** • Bienestar animal y buenas prácticas, diferencias entre ganaderías, la importancia de personalizar las condiciones.
- **14:00 - 15:30** • Comida
- **15:30 - 18:00** • Calidad de la lana, características macroscópicas de clasificación, errores comunes y recomendaciones

MARTES 31

Recogida de muestras de lana

- **10:00 - 18:00** • Visita a diferentes ganaderías y recogida de muestras. Trabajo de campo. Escucha, objetivos y actuaciones pactadas.

MIÉRCOLES 1

Procesado y usos de la lana

- **10:00 - 11:30** • Procesado y conexión ganadero-artesano, objetivos comunes, hoja de ruta.
- **11:30 - 12:00** • Pausa café
- **12:00 - 14:00** • Aplicaciones artesanales: fieltro e hilo (Rasa Aragonesa)
- **14:00 - 15:30** • Comida
- **15:30 - 18:00** • Aplicaciones diversas, aspectos legales en relación a la lana sucia, reglamentos, nuevas opciones en el territorio. Precio y mercado.

Inscripción:

<https://forms.office.com/e/92NbYaFZhG?origin=lprLink>



Lugar: Bar Restaurante Hostal La Sociedad,

Arens de Lledó, Teruel

*** Comidas

- La comida tendrá un precio (a concretar). Posibilidad de llevar comida propia si no se desea el servicio

*** Personas: 20 max.