

El trabajo en la huerta está conformado por dos partes, una teórica en la que se capacitarán a fin de obtener mayores herramientas en el desempeño del trabajo que están realizando y también realizarán en el futuro y otra práctica que servirá para poner en juego todo lo aprendido en las capacitaciones a fin de realizar un aprendizaje significativo que este todo el tiempo en discusión entre la teoría y la práctica.

HUERTA

Concepto de Agricultura Familiar. Soberanía alimentaria. Agro ecología versus modelo Agro exportador. Introducción al concepto de huerta orgánica. Principios de la huerta orgánica;

Biodiversidad, rotación, asociación, cuidados de la tierra. Componentes de la huerta orgánica; cercos vivos, flores, plantas aromáticas, frutales. Importancia de la granja dentro de la huerta.

Tierra; Componentes de la tierra, fracción mineral, orgánica y microorganismos. Función de estos en la formación de humus. Concepto y descripción de un perfil de la tierra. Preparación del terreno.

Textura y estructura. Fertilidad. Aboneras; Descripción, componentes y preparación. Función dentro de la huerta. Fertilizantes orgánicos; componentes, preparación y función.

Requerimiento y comportamiento de distintas especies según las diversas composiciones de tierra.

Construcción y planificación de la huerta O/I - P/ V. Trabajos culturales; riego, carpidas,

tutorado, raleos, desbrotes. Siembra; almacigo, directa. Especies. Calendario de siembra. Estrategias de la siembra en almácigos. Luz, agua y nutrientes; proceso de fotosíntesis, importancia en el crecimiento de las plantas. Absorción de agua y nutrientes, transpiración.

Plagas y enfermedades: control y manejo. Insectos benéfico. Principales cultivos de la huerta: Características y Manejo. Huerta en cobertura: invernáculo, finalidad, planificación y construcción

Primicia de plantines.

CUNICULTURA

Beneficios de la producción de conejos para autoconsumo. Características de la carne de conejo. Requerimientos para una buena crianza; lugar e instalaciones, clima, plantel reproductor, manejo, alimentación, sanidad. Razas.

Instalaciones: Sistemas de crianza a la intemperie y bajo galpón. Tipos de jaulas. Reposición, engorde, parideras, destete. Ambiente; luz, temperatura y humedad.

Manejo; ciclos del animal, reproducción, servicio, destete. Consanguinidad. Alimentación; requerimientos en los distintos ciclos del animal. Tipos de alimentación. Sanidad; Manejo sanitario para la prevención. Enfermedades más comunes. Faena; descripción y preparación del animal para la comercialización. Comercialización del excedente.

GALLINAS PONEDORAS

Beneficios de la producción de ponedoras para autoconsumo. Requerimientos para una buena crianza; lugar e instalaciones, clima, genética, manejo, alimentación, sanidad.

Ciclos del animal; Plantel reproductor, incubadoras, cría, recría. Instalaciones; necesidades del animal para su cría. Tipos de jaulas. Alimentación; requerimientos en los distintos ciclos del animal.

Tipos de alimentación. Requerimientos del ambiente; luz, temperatura y humedad. Ciclo de postura. Sanidad; Manejo sanitario para la prevención. Enfermedades más comunes. Comercialización del excedente.

POLLO CAMPERO

Beneficios de la producción de pollos campero para autoconsumo. Diferencias con los pollos que ofrece el mercado. Requerimientos para una buena crianza; lugar e instalaciones, clima, genética, manejo, alimentación, sanidad.

Ciclos del animal; Plantel reproductor, Cría, recría. Instalaciones; necesidades del animal para su cría. Requerimientos físicos y etológicos. Nutrición adecuada. Alimentación; requerimientos en los distintos ciclos del animal. Tipos de alimentación. Requerimientos del ambiente; luz, temperatura y humedad.

Tiempo de engorde, peso a faena.

Sanidad; Manejo sanitario para la prevención. Enfermedades más comunes. Faena y peladero. Conservación, planificación de la producción.

Comercialización del excedente.

CONSERVAS

DULCES Y ALMÍBARES

Conservas: que son, porque las realizamos su importancia. Dulces: tipos de dulces, especies y proporciones. Enfrascado: formas procesos y almacenamiento. Microbiología: microorganismos que deterioran los alimentos, patógenos, esterilidad.

ESCABECHES Y SALSAS

Preparación, importancia del vinagre y su cocción

Distintos tipos de alimentos para escabechar: conejo, gallina, berenjenas, etc.

Salsas: preparación, tipos, cocción y envasado.

Importancia del envasado al vacío y almacenamiento; causas de deterioro.

