Objetivos

En este curso se pretende que los alumnos adquieran conocimientos y planteamientos técnicos específicos para la hortofruticultura ecológica. A su vez, dar una formación orientada a los futuros profesionales del sector, conforme a sus necesidades formativas:

- La recalificación de las competencias existentes.
- El incremento y desarrollo de la productividad de los recursos y las materias primas.
- El diseño de nuevos productos y procesos productivos de calidad.
- Mejorar los canales de comercialización de productos en coordinación con otros sectores.
- Favorecer una estrategia de futuro para el sector.



Inscripción e información

Coordinadora Asturiana Ecológica (CADAE). C/Plácido Jove Hevia 1, 3D. 33300 Villaviciosa.

Tlf: 985893242. E-mail: acadae@terra.es Curso para trabajadores en paro

Horas lectivas totales: 85 (20 horas prácticas)

Número de alumnos: 20

Plazo de inscripción: hasta el 7 de Diciembre

Lugar de impartición: Villaviciosa

Fecha de inicio: 7 de diciembre

Fecha fin: 22 de diciembre

Horario: 10:00 a 13:00 y 16:00 a 21:00 (en función del día)



Organiza







Colabora

Financia







HORTOFRUTICULTURA ECOLÓGICA

Curso Gratuito Cofinanciado por el Fondo Social Europeo dirigido a Trabajadores en paro



7 al 22 de diciembre de 2006



Programa del curso

Jueves 7, 16-21h. Planificación y diseño de fincas

Sábado 9. 9-14h. Suelo y fertilización

Lunes 11. 12-14h y 16-21h.

Compost. Abonos verdes. Laboreo del suelo

Martes 12. 11-14h y 16-21h.

Control de arvenses. Rotaciones, asociaciones y sanidad de cultivos

Miercoles 13, 10-13h.

Prácticas en la Finca La Campana (Pruvia): Compostaje y preparación de semilleros (1)

16-21h.

Cultivos hortícolas de interés en Asturias. Control biológico de pulgones

Jueves 14. 10-13h.

Prácticas en la finca La Campana (Pruvia): Cultivos hortícolas (2)



Jueves 14, 16-21h.

Orientación Laboral. Igualdad de oportunidades. Seguridad y Salud Laboral

Viernes 13, 10-13h.

Prácticas en la finca La Campana (Pruvia): Cultivos hortícolas (3)

16-21h.

Reglamentación y ayudas

Sábado 16 9-14h.

Sensibilización ambiental. Higiene y Seguridad Alimentaria

Lunes 18, 16-21h.

Calidad de los alimentos ecológicos. Taller sobre análisis sensorial y calidad de productos.

Martes 19. 16-21h.

Cultivos frutícolas de interés en Asturias (I): Planificación, plantación y mantenimiento del suelo



Miércoles 20. 10-13h.

Prácticas en finca El Noceu: Prácticas de cultivos frutales (1).

16-21h.

Cultivos frutícolas de interés en Asturias(II): Formación y protección de cultivos

Jueves 21, 10-13h.

Prácticas en finca El Noceu: Prácticas de cultivos frutales (2).

16-21h.

Comercialización de productos ecológicos y cooperativismo.

Viernes 22. 10-13h

Prácticas en finca El Noceu: Prácticas de poda en frutales (3).

16-21h.

Prácticas de poda en frutales y Clausura del curso.



Docentes del curso

- Enrique Dapena de la Fuente. SERIDA.
- Alfons Dominguez Gento. Estación Experimental de Carcaixent (IVIA).
- Guillermo García González de Lena. SERIDA.
- Santiago Pérez Pérez. Finca La Campana

- Alberto Baranda Álvarez. SERIDA.
- Orfelina Suárez Pandiella. MANCOSI.
- Alfonso Fernández Ceballos. CADAE.
- Carlos Nuño Palacio. COPAE.
- Marcos Miñarro Prado. SERIDA.
- Laudentina San José Vega.
- Aquilino González Fernández. Finca El Noceu.

- Mª Dolores Raigón Jiménez.
 Universidad Politécnica de Valencia.
- Jean Louis Hemptinne. ENFA