

CURSO DE INICIACION A LA AGRICULTURA

PROVINCIA LEÓN LOCALIDAD CORULLÓN

LUGAR DE IMPARTICIÓN: LOCAL DE USOS CULTURALES. PLAZA DEL AYUNTAMIENTO
(CORULLÓN)

MODALIDAD: PRESENCIAL

- Nº HORAS: 30

- Nº ALUMNOS/AS: 20

Fechas del curso y horarios

26 de noviembre de 10:00 de 14:00 horas y de 16:00 a 20:00 horas

27 de noviembre 10:00 de 14:00 horas y de 16:00 a 20:00 horas

28 de noviembre 10:00 de 14:00 horas y de 16:00 a 20:00 horas

29 de noviembre 9:00 de 15:00 horas

PERFIL DE LOS DESTINATARIOS

(Cumplir uno de los siguientes requisitos)

- Personas que hayan presentado una solicitud de ayuda a la instalación de jóvenes agricultores o a las inversiones en explotaciones agrarias, o bien personas que hayan recibido alguna de estas ayudas de modernización en los últimos cinco años.
- Personas que desarrollen sus actividades en los sectores agrario, agroalimentario y forestal, incluidos titulares de explotaciones de titularidad compartida conforme a lo establecido en la Ley 35/2011, de 4 de octubre, sobre titularidad compartida de las explotaciones agrarias y agentes económicos que constituyan PYME activas en el medio rural.
- Personas interesadas en desarrollar o incorporarse a la actividad agraria, así como a los sectores forestal o agroalimentario.

Solicitud de asistencia a una acción formativa y selección de asistentes.

1. Las personas interesadas en asistir a una acción formativa deberán presentar una solicitud, según modelo disponible en la página web de COCEDER y hacerla llegar, una vez cumplimentada y firmada, a COCEDER al email formacion@coceder.org



Plazo de presentación de solicitudes.

Las solicitudes se harán llegar **antes del 19 de noviembre de 2020**

COCEDER estudiará las solicitudes recibidas y comunicará a las personas interesadas la admisión a la acción formativa o, en su caso, los motivos de su exclusión.

En el caso de que no pudiese admitir a todos los alumnos solicitantes, COCEDER aplicará los criterios de prioridad en la admisión según Artículo 4 de la ORDEN AYG/15/2019, de 2 de enero.

OBJETIVOS:

- 1º Iniciar en la agricultura ecológica, en la producción de alimentos más sanos y respetuosos con el medio ambiente, conociendo los principios de esta práctica agrícola.
- 2º Entender el concepto de fertilidad, y aplicarlo para la obtención de mejores producciones. Comparar esta práctica con las de la agricultura industrializada.
- 3º Saber como prescindir de la utilización de abonos químicos y plaguicidas para mejorar el medio ambiente, conociendo el control biológico de plagas y enfermedades.
- 4º Saber diseñar una explotación ecológica.
- 5º Iniciarse en los principios de la agrohomeopatía.

PROGRAMA FORMATIVO

1- LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

Historia de la agricultura

El cambio climático y la contaminación

Agricultura ecológica.

Industrialización de la agricultura. Sus consecuencias.

La agricultura ecológica y su importancia cara el futuro.

Introducción a la ecoagricultura y sus bases: prevención de plagas, la tierra, rotaciones y asociaciones

Planificación de una instalación ecológica con criterios de permacultura.

LA FERTILIDAD

Gestión de la fertilidad. La formación de la tierra

Estudio del método Herody de análisis de tierras.



Compostaje.

Los abonos verdes.

Fertilización mineral. El ph y el encalado

CULTIVOS

Como protegerlos, tanto de la climatología como de las plagas y enfermedades.

Laboreo, rotaciones y asociaciones.

Insecticidas biológicos

Función del entorno. Los setos y los bosques.

Purines y decocciones.

LA HORTICULTURA

Labores

Cobertura

El riego.

Las asociaciones.

Las rotaciones

Cultivo en invernadero.

La biodiversidad

Construcción de un ecotono

El banco de semillas

FRUTICULTURA

Selección o adaptación del terreno

Los diversos frutales

Las variedades tradicionales.

Diversos tipos de cultivos.

El riego

La poda

Creación de un vivero (por semilla o estacado)

Los injertos.



Laboreo y estructuras en función del tipo de frutal.

Fórmula invernal de Lust

Las enfermedades

La recolección

LA COMERCIALIZACIÓN

Mermeladas y conservas.

Desecado.

Transformación y elaboración

Producto fresco

La normativa

Sellos ecológicos

MODULO DE SOSTENIBILIDAD