



DIPUTACIÓN DE PALENCIA

Escuela de formación TABLARES 2025



Formación presencial

Soldadura

Nivel I.- Iniciación a la soldadura.

Nivel II.- Uniones soldadas.

En ocasiones en el sector primario se requiere de trabajos de soldadura para la reparación y mantenimiento de maquinaria agrícola, por ello es un requisito indispensable para el día a día de los profesionales del sector el conocimiento y/o perfeccionamiento de la soldadura básica y la reparación de maquinaria agrícola.

- Adquirir mayor destreza en el manejo básico de las técnicas de soldadura más utilizadas para pequeñas reparaciones.
- Alargar la vida de la maquinaria agrícola.

Nivel I.- Iniciación a la soldadura (25 horas)

Principios básicos de soldadura

Normas de seguridad y primeros auxilios

Tipos de soldadura y equipos.

Prácticas de taller.

Nivel II.- Uniones soldadas (25 horas)

Posiciones de soldeo.

Corte para soldadura.

Preparación de uniones para soldadura.

Prácticas de taller.



Formación mixta (AV y P)

Floricultura

La Floricultura se refiere a la actividad centrada en la siembra de plantas orientadas a dar flor, recolectar y distribuir flores, así como otras plantas decorativas u ornamentales.

- Conocer el lenguaje de las flores.
- Mayor destreza en el cultivo de flores.
- Conocer las distintas variedades de flores comestibles, sus beneficios, cultivo y cuidados así como su utilización.

Floricultura (25 horas)

Preparación del terreno y siembra y/o trasplante.

Producción de flores frescas

Propagación de material vegetal

Manejo de plagas. Control fitosanitario.

Riego y fertilización.

Postcosecha: recolección, almacenamiento y transporte.

Mecanización e instalaciones.

Historia del uso de las flores comestibles. Introducción a las Plantas Comestibles. Propiedades nutricionales.



Formación mixta (AV y P)

Bienestar animal

Explotaciones Avícolas

ORDEN AGR/85/2025, de 27 de enero, por la que se regulan las actividades de formación en materia de bienestar, bioseguridad, higiene y sanidad animal en la Comunidad de Castilla y León.

Proporcionar conocimientos a los propietari@s y criadores de granjas avícolas en las competencias requeridas por la legislación vigente para asegurar el bienestar de los animales.

A esto se suma que el consumidor presenta cada vez más exigencias en cuanto a los alimentos que compra y el etiquetado de alimentos es una herramienta fundamental para garantizar una alimentación responsable y saludable.

Avicultura (24 horas)

Normativa vigente en el ámbito europeo, nacional, autonómico y local relacionada con la protección y bienestar de aves de corral en explotaciones, transporte y al sacrificio.

Características de la producción avícola.

Bienestar animal.

Manejo.

Sanidad animal, higiene y bioseguridad.

Gestión ambiental y lucha contra el cambio climático de las explotaciones.

Registro de información y documentación que se deben mantener en la explotación: Libros de Registro, Censos, Consumo de pienso y agua, Control de parámetros medioambientales, Resultados de los análisis para el control de Salmonelas, Mejores Técnicas Disponibles, SIGE de explotaciones avícolas.





Formación presencial

Bienestar

animal

Explotaciones Bovinas

ORDEN AGR/85/2025, de 27 de enero, por la que se regulan las actividades de formación en materia de bienestar, bioseguridad, higiene y sanidad animal en la Comunidad de Castilla y León.

Proporcionar conocimientos a los propietari@s y criadores de explotaciones bobinas en las competencias requeridas por la legislación vigente para asegurar el bienestar de los animales.

- A esto se suma que el consumidor presenta cada vez más exigencias en cuanto a los alimentos que compra y el etiquetado de alimentos es una herramienta fundamental para garantizar una alimentación responsable y saludable.

Vacuno (20 horas)

Normativa vigente en el ámbito europeo, nacional, autonómico y local relacionada con la protección y bienestar bovino en explotaciones, transporte y al sacrificio

Características de la producción bovina

Manejo

Sanidad animal, higiene y bioseguridad

Gestión ambiental y de lucha contra el cambio climático de las explotaciones

Registro de información y documentación*: Libros de Registro, Mejores Técnicas Disponibles, Registro del consumo anual de agua, SIGE en las explotaciones bovinas (apartados relacionados con bioseguridad, higiene, bienestar y sanidad animal)



Formación presencial

Transformación, conservación y técnicas de elaboración en alimentos

Adquirir conocimientos y habilidades sobre la gestión de la calidad de los productos y de los procesos en base a

- Describir las diferentes técnicas de conservación en los procesos de preparación, transformación y elaboración de los alimentos.
- Conocer las características propias de cada grupo de alimentos así como criterios de calidad, métodos de conservación y clasificación.
- Especificar los cambios nutritivos que sufren los alimentos, según la tecnología empleada.

Transformación (20 horas)

Conservación de los alimentos

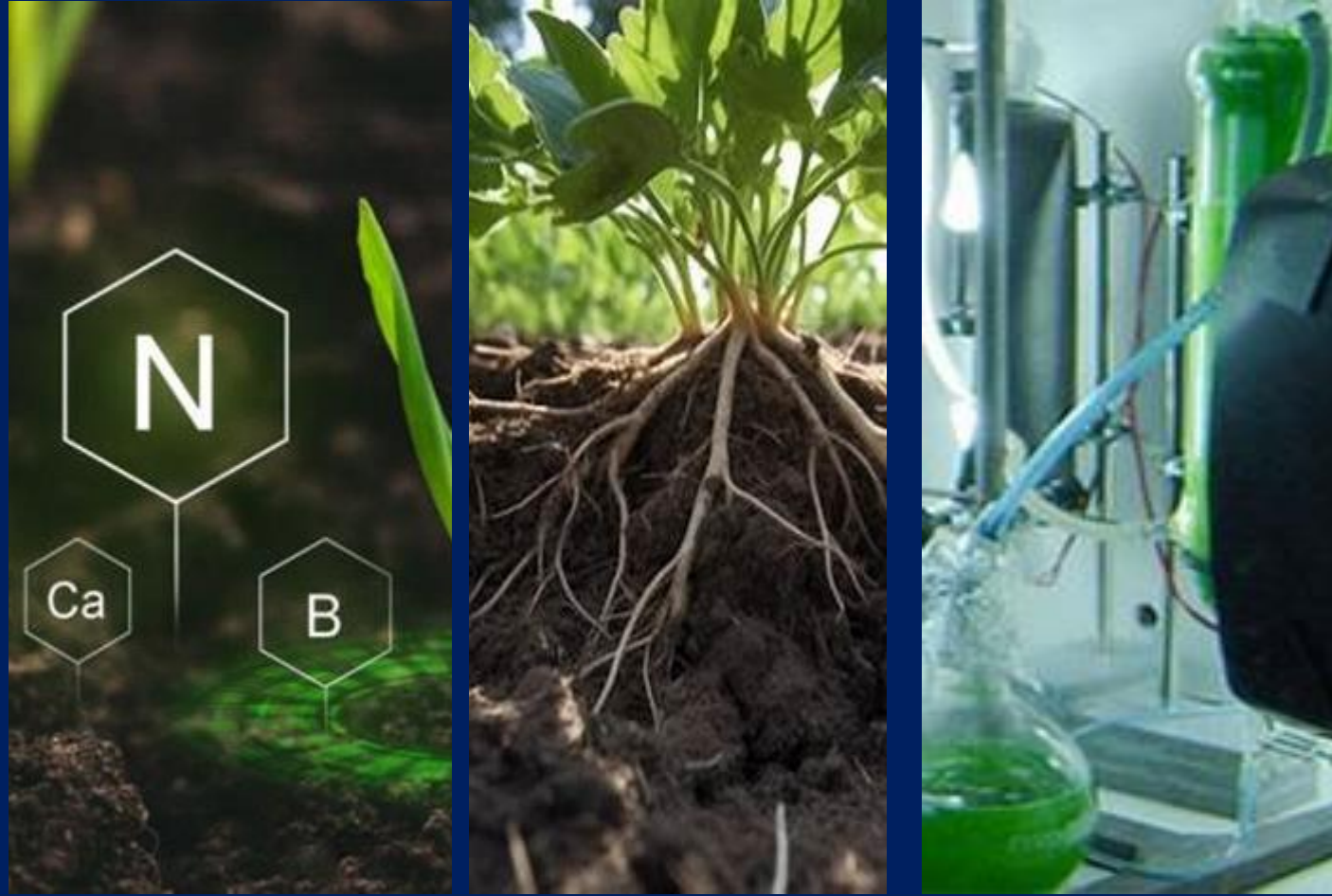
- Retraso de la actividad microbiana
- Retraso de la descomposición de los alimentos
- Tratamientos tecnológicos
- Factores de alteración específicos para cada grupo de alimentos

Técnicas físicas de conservación de los alimentos

- Tratamientos con altas temperaturas
- Tratamientos mediante bajas temperaturas
- Proceso liofilizado
- Fermentación

Técnicas de procesados

Operaciones de preparación, transformación y cocinado



Formación presencial

Jornada de Biofertilización y gestión del suelo

Las tecnologías digitales, están abriendo nuevas técnicas para monitorizar cultivos y suelos que generan miles de datos en tiempo real, lo que agiliza la toma de decisiones. Este trabajo previo es necesario para abordar temas relacionados con la fertilización agraria.

En este aspecto es necesario abordar la gestión del suelo de forma sostenible como un espacio vivo en el que interactúan microorganismos y materiales diversos, y que es necesario conocer y preservar, porque es el patrimonio de la explotación agrícola.

- Generar un espacio donde analizar los desafíos tecnológicos y oportunidades de innovación en biofertilización.
- Transferir el desarrollo de soluciones innovadoras en nutrición vegetal.
- Ofrecer una visión práctica .

Biofertilización (10 horas)

Desafíos de la biofertilización

Necesidades tecnológicas de biofertilización.

Soluciones innovadoras en nutrición.

Visita campo de ensayo.

Programa de formación. Escuela Tablares 2025

Curso de bienestar animal: Explotaciones Avícolas.

Duración: 24 horas. Alumnado: 20. Modalidad: mixto (20 h on line + 4 P). Finca Tablares. 11 septiembre al 3 de octubre.

Soldadura. Iniciación a la soldadura.

Duración: 25 horas. Alumnado: 16. Modalidad: presencial. Feria de Ganado. 15 al 19 septiembre.

Soldadura. Uniones soldadas.

Duración: 25 horas. Alumnado: 16. Modalidad: presencial. Feria de Ganado. 22 al 26 septiembre.

Curso de bienestar animal: Explotaciones Bovinas.

Duración: 20 horas. Alumnado: 20. Modalidad: presencial. Paredes de Nava. 29 septiembre al 2 de octubre.

Jornada de Biofertilización y gestión del suelo.

Duración: 10 horas. Alumnado: 25. Modalidad: presencial. Palencia. 7 y 8 de octubre.

Floricultura.

Duración: 25 horas. Alumnado: 20. Modalidad: mixto (21 h AV + 4 h P). Grijota. 13, 14, 16, 20, 21, 23 y 25 de octubre.

Transformación, conservación y técnicas de elaboración en alimentos.

Duración: 20 horas. Alumnado: 16. Modalidad: presencial. Finca Tablares. 24 al 28 de noviembre.

7 cursos
149 horas
133 plazas