



CFP

Centro de Formación
Permanente

Vicerrectorado de Ordenación Académica

Extensión Universitaria

2019-2020

■ Lombricultura (II edición)



Información

Teléfono: 954 48 64 58

Web: <https://etsia.us.es/>

Email: itziar@us.es



www.cfp.us.es

UNIVERSIDAD DE SEVILLA

Datos básicos

Número de horas: 50

Matrícula: Del 01/10/2019 al 10/10/2019

Impartición: Del 04/11/2019 al 02/12/2019

Precio (euros): 170,00 (tasas incluidas)

Modalidad: Presencial

Dirección

Unidad Organizadora:

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica

Directora de los estudios:

D^a Itziar Aguirre Jiménez

Objetivos

El objetivo general del curso es conseguir que los estudiantes sean capaces de diseñar y gestionar de forma sostenible instalaciones de lombricultura de pequeña y mediana escala, lo que implica:

- Diseñar las instalaciones y dietas alimenticias adecuadas a cada situación en base a los materiales y recursos disponibles.
- Gestionar técnicamente instalaciones básicas de lombricultura.
- Producir lombrices y sus subproductos, en concreto: vermicompost, harina de lombriz y té de vermicompost.
- Comercializar los productos de la lombricultura en base a la legislación vigente.

Profesorado

D^a. Itziar Aguirre Jiménez. Universidad de Sevilla - Ciencias Agroforestales

D. Jair Alves Dionisio. Universidad Federal de Paraná - Suelos e Ingeniería Agrícola

D. Rogelio Nogales Vargas-Machuca. - Consejo Superior de Investigaciones Científicas

Materias del Curso

- Introducción a la lombricultura.
- Productos y subproductos de la lombricultura. Manejo de instalaciones.
- Gestión y comercialización de los productos de la lombricultura.

Horario

- Lunes 4 de noviembre: 4 horas, de 16 a 18 y de 18.30 a 20.30.
- Martes 5 de noviembre: 4 horas, de 16 a 18 y de 18.30 a 20.30.
- Miércoles 6 de noviembre: 2 horas, 18 a 20.
- Jueves 7 de noviembre: 2 horas, de 16 a 18.
- Lunes 11 noviembre: 3 horas, de 16 a 19.
- Lunes 18 de noviembre: 4 horas, de 16 a 18 y de 18.30 a 20.30.
- Martes 19 de noviembre: 4 horas, de 16 a 18 y de 18.30 a 20.30.
- Miércoles 20 de noviembre: 4 horas, de 16 a 18 y de 18.30 a 20.30.
- Jueves 21 de noviembre: 4 horas, de 16 a 18 y de 18.30 a 20.30.
- Viernes 22 de noviembre: 4 horas, de 16 a 18 y de 18.30 a 20.30.
- Lunes 25 de noviembre: 4 horas, de 16 a 18 y de 18.30 a 20.30.
- Martes 26 de noviembre: 4 horas, de 16 a 18 y de 18.30 a 20.30.
- Viernes 29 de noviembre: 3 horas, de 16 a 19.
- Lunes 2 diciembre: 2 horas, de 16 a 18.

Programa

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA LOMBRICULTURA

Teoría:

- La lombricultura en el contexto del reciclado de residuos orgánicos.
- Organismos implicados y etapas de la lombricultura.
- Escalas y sistemas de lombricultura.
- Diseño de dietas para las lombrices. Reciclaje de residuos: alperujo, restos vitivinícolas, residuos hortícolas y leñosos.
- Acondicionamiento de residuos: compostaje.

Prácticas:

- Reconocimiento de lombrices e instalaciones.
- Diseño de dietas alimenticias para las lombrices. Estudio de las tasas de reproducción de las lombrices.
- Precompostaje de residuos.

MÓDULO 2: PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE LA LOMBRICULTURA. MANEJO DE INSTALACIONES

Teoría:

- Productos de la lombricultura: lombrices, vermicompost, harina de lombriz y té de compost.
- Producción de té de vermicompost.
- Producción de harina de lombriz.
- Instalaciones de lombricultura.
- Plagas y depredadores de las lombrices.

Prácticas:

- Montaje de un lecho de lombricultura, trampeo de lombrices y tamizado de vermicompost.
- Producción de harina de lombriz.
- Producción de té de vermicompost.

MÓDULO 3: GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA LOMBRICULTURA

Teoría:

- Comercialización de los productos.
- Características del vermicompost: legislación.

Prácticas:

- Medidas de parámetros en vermicompost.
- Visita a instalaciones de pequeña escala de lombricultura.
- Visita técnica a explotación comercial.

Observaciones

Se emitirá diploma del curso a quienes acrediten asistencia a más del 80% de las clases que se impartan.