

Paraninfo

UF0005 - Transporte y almacenamiento de cultivos herbáceos



Editorial: Paraninfo

Autor: ALBERTO MORENO VEGA

Clasificación: Certificados Profesionales > Agraria

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 130

ISBN 13: 9788497328715

ISBN 10: 849732871X

Precio sin IVA: 18,27 Eur

Precio con IVA: 19,00 Eur

Fecha publicación: 23/11/2015

Sinopsis

Este libro-manual se corresponde con la **Unidad Formativa UF0005 (70 h)**, incluida en el **Módulo Formativo MF0524_2: Operaciones culturales y recolección en cultivos herbáceos (200 h)**, que a su vez forma parte del **Certificado de Profesionalidad (AGAC0108): Cultivos herbáceos (600 h)**, y cuyo contenido sigue a lo establecido por el **Real Decreto 1375/2008**, de 1 de agosto, que regula los Certificados de Profesionalidad en la **Familia Profesional Agraria**.

El silo-granero y el secadero son unas construcciones agrarias muy utilizadas por las industrias y explotaciones agroalimentarias para el almacenamiento de numerosos productos agrícolas, tales como semillas de proteaginosas y oleaginosas, granos de cereales y leguminosas, hojas de tabaco, forrajes, azúcar, harinas, etc. Este libro plantea, de un modo comprensible, los aspectos más importantes a considerar en el transporte, almacenamiento y la conservación de cultivos herbáceos. Comienza estudiando el almacenamiento y la conservación de los productos vegetales cosechados, en los lugares más idóneos para ello (silos, graneros...) y bajo unas condiciones ambientales óptimas y de calidad. Se revisa el estado en el cual debe hallarse un almacén o secadero destinado a semillas, granos u hojas y las comprobaciones a realizar, así como los requisitos técnicos en cuanto a sus accesos y las operaciones de carga-descarga. Con el fin de cumplir este objetivo de la manera más eficiente posible, será necesario conocer la tipología de almacenes y secaderos empleados en el manejo de los distintos tipos de productos herbáceos, así como sus características constructivas. A continuación, se analizan las condiciones de aireación, humedad y temperatura existentes en

un almacén o secadero de cultivos herbáceos, para comprobar que se ajustan a los requerimientos de conservación que define cada producto, cuya mercancía se manejará empleando los medios de transporte y almacenaje más adecuados en relación a sus características vegetales. Para ello, será necesario conocer el sistema de ventilación a utilizar (natural o forzada) y los elementos medidores de humedad y temperatura. Luego, se prosigue con la maquinaria y los equipos de transporte y carga-descarga, que se usarán considerando el plan de prevención de riesgos laborales y siguiendo unas buenas prácticas medioambientales. Por último, se analiza el transporte y almacenamiento de los cultivos herbáceos en relación a su cumplimiento con la normativa vigente de calidad y seguridad alimentarias.

Alberto Moreno Vega está titulado en distintas ramas de la ingeniería, es Técnico Superior y especialista Universitario en PRL. Ha escrito numerosos artículos y libros técnico-didácticos dedicados a ingeniería rural, cultivos agrícolas e industrias agroalimentarias. Desde hace más de 10 años desarrolla su actividad profesional como empleado público en la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Junta de Andalucía.

Índice

I. **Almacenamiento y conservación de cultivos herbáceos.** 1. Almacenamiento y conservación de los diferentes tipos de cultivos. 1.1. Almacenes-granero. 1.2. Silos para forrajes. 1.3. Silos para grano. 1.4. Secaderos de cereales. 1.5. Secaderos de tabaco. 2. **Características constructivas: dimensiones, materiales y acabados.** 2.1. Características constructivas para el almacenamiento de trigo, maíz y cebada. 2.2. Características constructivas para el almacenamiento de arroz. 2.3. Características constructivas para el almacenamiento de azúcar. 2.4. Almacenamiento de legumbres. 2.5. Diseño y cálculo de silos cilíndricos. 3. **Sistemas de ventilación: natural y forzada.** 3.1. Ventilación de tipo natural. 3.2. Ventilación forzada. 4. **Elementos medidores de humedad y de temperatura.** 5. **Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales aplicables.** 6. **Normas de calidad y de seguridad alimentaria aplicables.** **Anejo 1: Historia de los almacenes agrícolas para el acopio de cereales en España.** 1. Introducción. 2. Los almacenes íberos e hispano-romanos. 3. Los graneros medievales durante al-Ándalus y los reinos cristianos. 4. Positos, cillas y tercias de la España Moderna. 5. Evolución hacia el silo metálico y de hormigón armado: ss. XIX-XXI. Bibliografía.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es www.paraninfo.es