

# Técnicas de compostaje

**Categoría:**

Agricultura

**Duración:**

30 horas

**Comienzo:**

28-11-2022

**Finalización:**

19-12-2022

**Modalidad:**

Semipresencial

**Horario:**

**Lugar:**

Centro Río Gállego

## Dirigido a

Trabajadores/as del sector agrario autónomos o en situación de ERTE o desempleados/as así como jóvenes que se quieran incorporar a la producción agroecológica. Se valorará tener vinculación al sector agroalimentario de Aragón.

## Descripción

El objetivo de este curso es conocer el proceso de compostaje y analizar las diferentes técnicas disponibles como biochar, bocashi, té de compost, BRF,...

El curso se ha estructurado de manera que los contenidos se faciliten a través de la plataforma de teleformación y para complementar haya una clase en aula virtual al inicio donde se da una visión general de los contenidos, y otra sesión presencial en la finca Gran Capitán en la que se ven y practican diferentes experiencias de compostaje.

## Programa

- Definición y características del suelo en agroecología
- Compostaje en pila
- Elaboración de vermicompost
- Elaboración de abono Bocashi

- Fabricación de Biochar

- Compostaje en superficie

### + Información

## METODOLOGÍA DE LA IMPARTICIÓN

Constará de dos sesiones la primera de ellas en aula virtual de 8.30 a 10.30 el 28/11/2022 y otra sesión, en este caso presencial en la Finca Gran Capitán de Montañana el 19/12/2022 de 11 a 13 h

## REQUISITOS TÉCNICOS

Para realizar el curso de forma óptima, son necesarios los siguientes **requisitos técnicos**:

- **NAVEGADOR:** El aula es compatible con las últimas versiones de los navegadores más comunes: FIREFOX, CHROME, SAFARI, MICROSOFT EDGE.
- **Lectura de material en PDF,** mínimo ADOBE ACROBAT 4.0, recomendado ADOBE ACROBAT 5.0 o superior.

**PERIFÉRICOS:** Para sacar el máximo partido a los elementos multimedia del curso, así como para las sesiones presenciales en modalidad Aula Virtual, se aconseja disponer, mínimo algún dispositivo de audio (altavoces o auriculares), recomendado micrófono y cámara.

## ACREDITACIÓN

Los alumnos obtendrán un diploma de aprovechamiento de Zaragoza Dinámica.