

practicultura

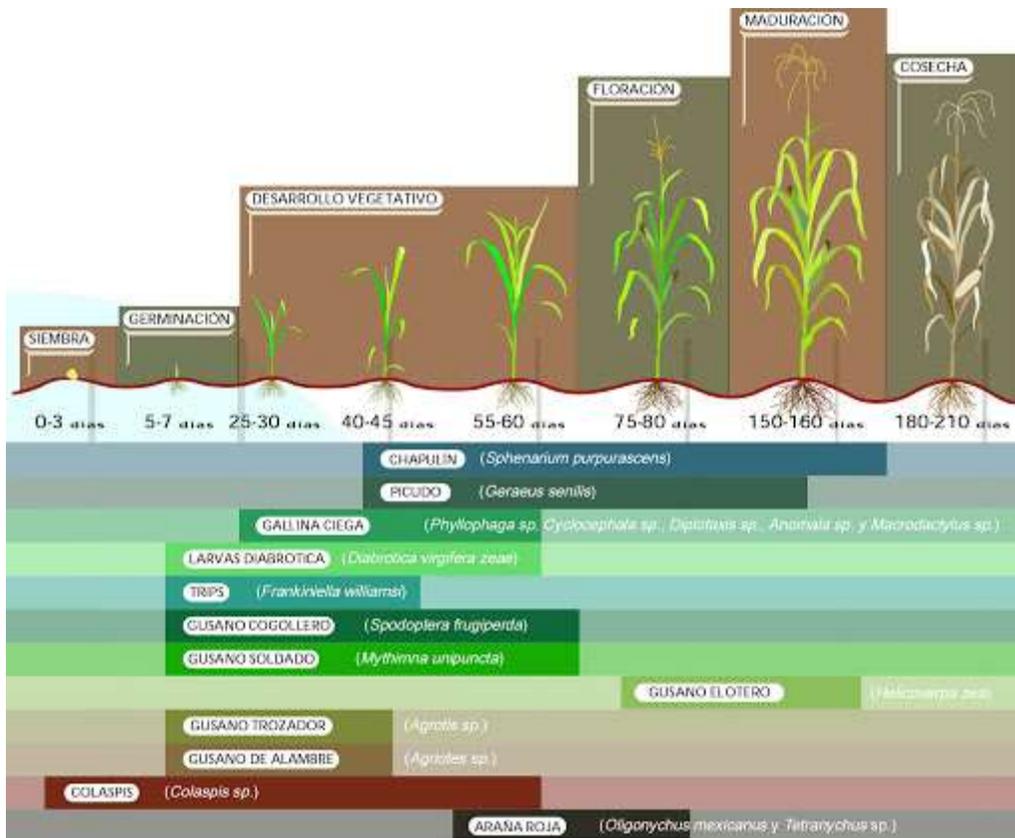
Es el conjunto de prácticas y disciplinas encaminadas a la producción y aprovechamiento de la hierba para alimento del ganado .

Beneficios

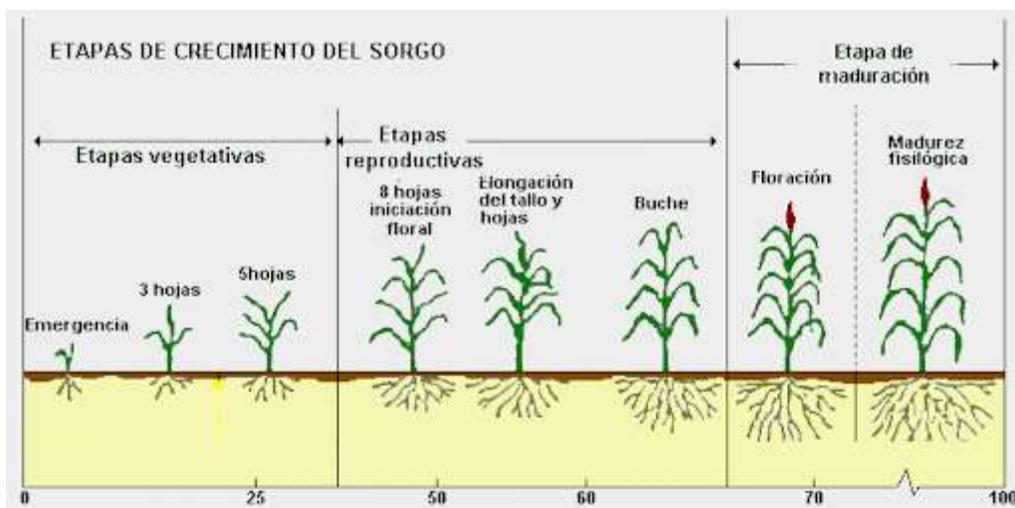
1. asegurar la persistencia del pasto durante la época fijada para su aprovechamiento;
2. mantener la fertilidad del suelo que lo sustenta;
3. lograr la máxima calidad de la hierba
4. obtener de ésta el máximo rendimiento, mediante su transformación en productos ganaderos.
5. muy especialmente la detención de la erosión
6. la mejora del suelo
7. rentabilidad de las inversiones
8. mecanización de las labores
9. disponibilidad de mano de obra, necesidades de los animales.

Ficha técnica.

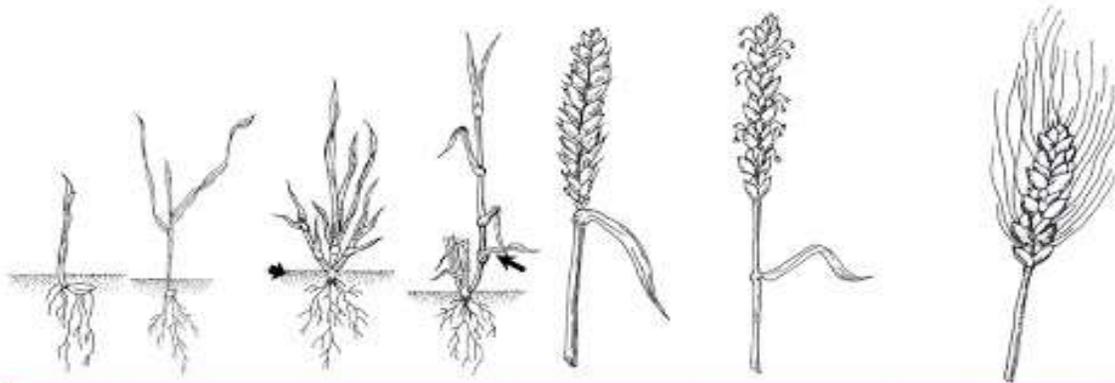
Maíz:



Sorgo:



Trigo:



| EMERGENCIA | TERCERA HOJA | MACOLLAJEA | ENCAÑADO | ESPIGA | FLORACIÓN | MADURACIÓN LECHOSA | MADURACIÓN PASTOSA | MADURACIÓN CORNEA |
|--|---|---|---|---|--|---|---|--|
| Aparición de las glanotas con 1 ó 2 hojas sobre la superficie del suelo. | Momento en que se observa la tercera hoja en la planta. | Aparece el primer macollo en la planta ubicado en la axila de una de sus hojas más hojas de la planta. Se debe registrar el inicio de la fase cuando el macollo tenga 1 cm de longitud. | Momento en que aparece el primer nudo en el tallo principal de la planta. Por lo general el primer nudo se localiza a una distancia de 2 a 3 cm sobre el suelo. | La mitad de las espigas comienzan a salir de la vaina foliar de la hoja superior. | Momento en que se abren las primeras flores. | Los granos, al ser presionados, presentan un líquido lechoso. | Los granos, al ser presionados, presentan una consistencia pastosa. | Los granos están duros, no pueden ser cortados con las uñas de los dedos. Todas las partes de la planta están secas. |

Avena:

| Cultivo | Ciclo | Epoca de siembra | | | | |
|---------|-------|------------------|------|------|------|------|
| | | Oct. | Nov. | Dic. | Ene. | Feb. |
| Trigo | Largo | █ | ░ | ░ | ░ | ░ |
| | Corto | ░ | ░ | █ | █ | █ |
| Cebada | Largo | ░ | █ | █ | ░ | ░ |
| | Corto | ░ | ░ | █ | █ | █ |

Chicharo:



NUTRI ALGA

FICHA TECNICA

PROMOTOR DE CRECIMIENTO A BASE DE OLIGOSACARIDOS, LOS CUALES FUNCIONAN ESTIMULANDO EN LAS PLANTAS TERRESTRES LA GERMINACION, AUTODEFENSA Y PROMUEVEN REACCIONES ENZIMATICAS QUE GENERAN CRECIMIENTO.

REGISTRO RSCO: 118/XI/02

COMPOSICION GARANTIZADA

| COMPOSICION QUIMICA | % PESO | ELEMENTO | (ppm) |
|---------------------|--------|----------------|-------------|
| MATERIAL ALGACEO | 25.00% | POTASIO (K) | 71325 ppm |
| PROTEINA | 5.60% | NITROGENO (N) | 69880 ppm |
| FIBRA CRUDA | 2.07% | SODIO (Na) | 65831 ppm |
| CENIZAS | 1.35% | MAGNESIO (Mg) | 6361.4 ppm |
| AZUCARES | 0.63% | FOSFORO (P) | 3614.75 ppm |
| GRASAS | 0.14% | CALCIO (Ca) | 2988.0 ppm |
| DILUYENTES Y ACOND. | 65.21% | ZINC (Zn) | 2433.7 ppm |
| TOTAL | 100% | FIERRO (Fe) | 2120.48 ppm |
| | | COBRE (Cu) | 708.43 ppm |
| | | MANGANESO (Mn) | 346.98 ppm |
| | | ALUMINIO (Al) | 25.0 ppm |
| | | ESTRONCIO (Sr) | 35.0 ppm |
| | | COBALTO (Co) | 5.60 ppm |
| | | MOLIBDENO (Mo) | 20.01 ppm |
| | | CITOCININAS | 95 ppm |
| | | GIBERELINAS | 70 ppm |
| | | AUXINAS | 100 ppm |

PARA LA VENTA Y APLICACION DE ESTE PRODUCTO ES RECOMENDABLE LA PRESCRIPCION DE UN INGENIERO AGRONOMO.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANEJO:

NUTRI ALGA MEJORA LA GERMINACION DE LA SEMILLA E INCREMENTA EL DESARROLLO DE LA RAIZ.

AUMENTA LA CANTIDAD DE FLORES ASI COMO SU TAMAÑO Y EL DEL FRUTO.

INCREMENTA LOS GRADOS BRUX EN LAS FRUTAS.

ALIVIA EL ESTRÉS CAUSADO EN LAS PLANTAS POR LAS ALTAS TEMPERATURAS.

INCREMENTA LA RESISTENCIA DE LA PLANTA A ENFERMEDADES, ATAQUES DE INSECTOS, SEQUIA Y ESCARCHA.

Soya:



INDUSTRIAS OLEAGINOSAS S.A.

FICHA TÉCNICA DE LECITINA DE SOYA

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO

| | | | |
|-----------------------|-------------|---|--------|
| HUMEDAD | 1,00 | % | MAX |
| INSOLUBLES DE ACETONA | 62,00 | % | MIN |
| INSOLUBLES DE HEXANO | 0,30 | % | MAX |
| GRASA | 38,00% | | MAX |
| INDICE DE ACIDEZ | 28,00% | | MAX |
| INDICE DE PEROXIDOS | 1,00 mEq/Kg | | MAX |
| VISCOSIDAD | 80 - 150 | | POISES |

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

| | |
|---|-------|
| BACTERIAS MESOFILAS AEROBIAS (U.F.C./g) | 3.000 |
| COLIFORMES TOTALES (NMP/g) | < 10 |
| ESCHERICHIA COLI(NMP/g) | < 10 |
| SALMONELLA sp (en 25g) | 0 |
| LEVADURAS Y MOHOS (U.F.C./g) | < 10 |

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

| | |
|-------|----------------|
| COLOR | MARRON OSCURO |
| OLOR | CARACTERÍSTICO |
| SABOR | CARACTERÍSTICO |

Lenteja:

| | | |
|---|---------------------------------------|--|
|  | SISTEMA APPCC | APPCC-FTS/AV01 |
| | FICHA TECNICA FABA VERDINA | Rev. 01 Fecha 30/04/12 Página 1 de 2 |

| DATOS GENERALES | | | |
|--|--|---------------|--------------------------------|
| Descripción: | Alubia Fabada. Categoría extra. Calibre: aprox. 250 semillas/100 g | | |
| Zona de Producción | Zonas Costeras y Valles del Principado de Asturias y Noreste de Lugo | | |
| Marcas | Tierrina Vaqueira- Anónimo | | |
| Envase: | Saco Polipropileno | | Saquete Tela- Estuche Cartón |
| Peso neto (Kg): | 15 Kg | 25 Kg | 1 Kg. 0,5 Kg. |
| Dimensiones | 50x40x15 | 65x40x15 | 280x170x4 cm. 110x13,50x4,50cm |
| Reg. Sanitario: | 18415/O | | |
| R.I.A.: | 33/41.498 | | |
| Código GTIN-13: | | 8436016090117 | 8436016090100 |
| Fabricante: | LEGUMBRES LA TIERRINA VAQUEIRA S.L. | | |
| Domicilio Social: | Pol. Ind. de Barcia - Almuña - Parcela 11 - Fase 2. 33787 Luarca-Asturias. | | |
| Atención cliente: | 985 640 898 / 806 377 062 - correo@tierrinavaqueira.com | | |
| INGREDIENTES (Orden decreciente) | | | |
| Judía seca Asturiana Extra | 100,00% | | |
| Contenido en humedad | Máximo 15 % | | |
| Declaración de trazas: | Ausencia de trazas | | |
| Declaración de Alérgenos: | Ausencia de alérgenos | | |
| Declaración de OMG's: | Ausencia de OMG's | | |
| DATOS SENSORIALES | | | |
| Color: | Verde brillante. Aspecto Sano. Exentas de moho, podredumbre e insectos | | |
| Olor: | A judía seca con un matiz a fresco o verde. | | |
| Textura: | arriñonada, lisa y suave al tacto. | | |
| VALORES NUTRICIONALES por 100gr | | | |
| Valor energético: | 298 Kcal. / 1.248Kj. | | |
| Grasas: | 0,9 gr | | |
| Grasas saturadas: | 0 gr | | |
| Colesterol: | 0 mgr | | |
| Proteínas: | 20,5 gr | | |
| Carbohidratos: | 52 gr | | |
| Azúcares: | 0 gr | | |
| Fibra alimentaria: | 13 gr | | |
| Agua: | 13 gr | | |
| Minerales esenciales: | | | |
| Sodio: | 261 mgr | | |
| Calcio: | 124 mgr | | |
| Fósforo: | 354 mgr | | |
| Hierro: | 7 mgr | | |
| Magnesio: | 122 mgr | | |
| DATOS LOGISTICOS (ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE) | | | |
| Tipo Embalaje: | Saco Polipropileno | | Caja Carton |
| Unidades por embalaje: | 1 | 1 | 20 24 |
| Peso Bruto | 15,05 Kg. | 25,05g. | 20,5 Kg. 13,00 |
| Código GTIN-14: | | | |
| Dimensiones embalaje: | | | |
| Uds. por palet EUR (12000x800) | 54 | 30 | 30 |
| Caducidad: | 18 MESES | | |
| Lectura de caducidad: | Día/mes/año | | |
| Nº de Lote | | | |
| Condiciones de transporte: | A temperatura ambiente. En sacos y cajas nuevos y en palets madera. | | |
| Condiciones de conservación: | Mantener en lugar seco y fresco. No exponer al sol directo. | | |
| Modo de empleo: | Abrir y Poner a remojo 8-12 horas antes de cocinar. Utilizar aguas blandas. Durante la cocción no dejar la alubia al descubierto y si es necesario añadir agua fría. | | |

Cebada:

MATERIALES Y METODOS

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

| | |
|------------------------------------|---|
| NOMBRE | PAN "LIMASA" |
| DESCRIPCION | Pan LIMASA es una preparación a base de cebada y pollo rico en nutrientes y con un sabor exquisito |
| COMPOSICION | Para el pan: Levadura fresca 20gr Mantequilla 50gr Azúcar 50gr Harina de cebada 1 kg Harina de trigo 500gr Sal al gusto 1 huevo 10 ml de aceite de oliva 10 ml de miel 25 gr de polvo de hornear Para el relleno 1000 gr de Pechuga de pollo 50 gr de Mantequilla Sazón para barbacoa al gusto 25 ml Aceite de oliva 1Cebolla 25 ml Miel 1 Pimentón verde 1 Pimentón rojo 250 gr Cebollín 50 gr Ajo 50 gr Sal y Pimienta al gusto |
| CARACTERISTICAS SENSORIALES | De suave textura, agradable olor, sabor y de color caramelo |