

## **practicultura**

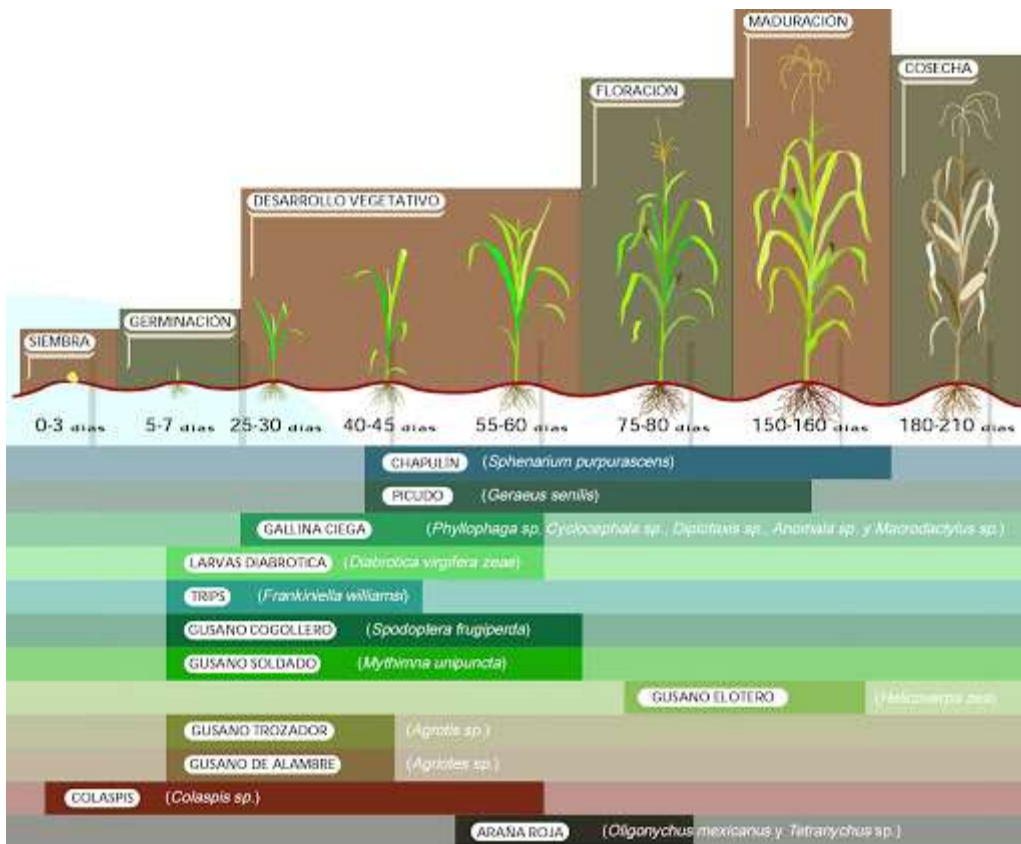
Es el conjunto de prácticas y disciplinas encaminadas a la producción y aprovechamiento de la hierba para alimento del ganado .

### **Beneficios**

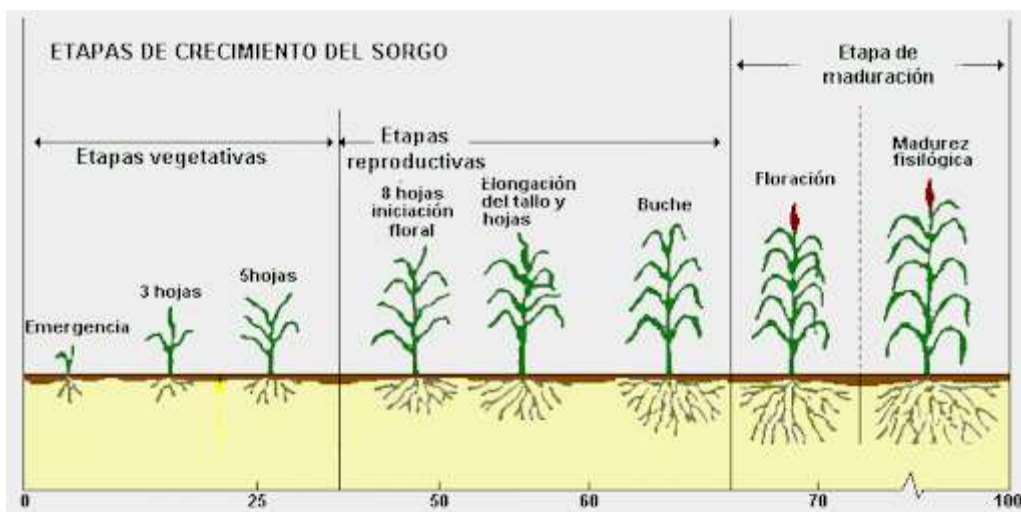
1. asegurar la persistencia del pasto durante la época fijada para su aprovechamiento;
2. mantener la fertilidad del suelo que lo sustenta;
3. lograr la máxima calidad de la hierba
4. obtener de ésta el máximo rendimiento, mediante su transformación en productos ganaderos.
5. muy especialmente la detención 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.

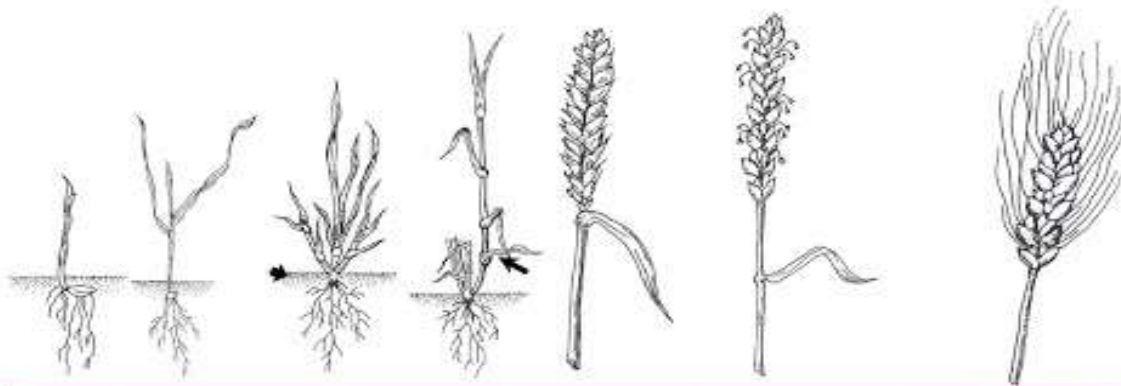
### Maíz:



### 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 bajas 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%	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:

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

DATOS GENERALES			
<b>Descripción:</b>	Alubia Fabada. Categoría extra. Calibre: aprox. 250 semillas/100 g		
<b>Zona de Producción</b>	Zonas Costeras y Valles del Principado de Asturias y Noreste de Lugo		
<b>Marcas</b>	Tierrina Vaqueira- Anónimo		
<b>Envase:</b>	Saco Polipropileno		Saquete Tela- Estuche Cartón
<b>Peso neto (Kg):</b>	15 Kg	25 Kg	1 Kg. 0,5 Kg.
<b>Dimensiones</b>	50x40x15	65x40x15	280x170x4 cm. 110x13,50x4,50cm
<b>Reg. Sanitario:</b>	18415/O		
<b>R.I.A.:</b>	33/41.498		
<b>Código GTIN-13:</b>		8436016090117	8436016090100
<b>Fabricante:</b>	LEGUMBRES LA TIERRINA VAQUEIRA S.L.		
<b>Domicilio Social:</b>	Pol. Ind. de Barcia - Almuña - Parcela 11 - Fase 2. 33787 Luarca-Asturias.		
<b>Atención cliente:</b>	985 640 898 / 806 377 062 - correo@tierrinavaqueira.com		
INGREDIENTES (Orden decreciente)			
<b>Judía seca Asturiana Extra</b>	100,00%		
<b>Contenido en humedad</b>	Máximo 15 %		
<b>Declaración de trazas:</b>	Ausencia de trazas		
<b>Declaración de Alérgenos:</b>	Ausencia de alérgenos		
<b>Declaración de OMG's:</b>	Ausencia de OMG's		
DATOS SENSORIALES			
<b>Color:</b>	Verde brillante. Aspecto Sano. Exentas de moho, podredumbre e insectos		
<b>Olor:</b>	A judía seca con un matiz a fresco o verde.		
<b>Textura:</b>	arriñonada, lisa y suave al tacto.		
VALORES NUTRICIONALES por 100gr			
<b>Valor energético:</b>	298 Kcal. / 1.246Kj.		
<b>Grasas:</b>	0,9 gr		
<b>Grasas saturadas:</b>	0 gr		
<b>Colesterol:</b>	0 mgr		
<b>Proteínas:</b>	20,5 gr		
<b>Carbohidratos:</b>	52 gr		
<b>Azúcares:</b>	0 gr		
<b>Fibra alimentaria:</b>	13 gr		
<b>Agua:</b>	13 gr		
<b>Minerales esenciales:</b>			
<b>Sodio:</b>	261 mgr		
<b>Calcio:</b>	124 mgr		
<b>Fósforo:</b>	354 mgr		
<b>Hierro:</b>	7 mgr		
<b>Magnesio:</b>	122 mgr		
DATOS LOGISTICOS (ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE)			
<b>Tipo Embalaje:</b>	Saco Polipropileno		Caja Carton
<b>Unidades por embalaje:</b>	1	1	20 24
<b>Peso Bruto</b>	15,05 Kg.	25,05g.	20,5 Kg. 13,00
<b>Código GTIN-14:</b>			
<b>Dimensiones embalaje:</b>			
<b>Uds. por palet EUR (12000x800)</b>	54	30	30
<b>Caducidad:</b>	18 MESES		
<b>Lectura de caducidad:</b>	Día/mes/año		
<b>Nº de Lote</b>			
<b>Condiciones de transporte:</b>	A temperatura ambiente. En sacos y cajas nuevos y en palets madera.		
<b>Condiciones de conservación:</b>	Mantener en lugar seco y fresco. No exponer al sol directo.		
<b>Modo de empleo:</b>	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

<b>NOMBRE</b>	PAN "LIMASA"
<b>DESCRIPCION</b>	Pan LIMASA es una preparación a base de cebada y pollo rico en nutrientes y con un sabor exquisito
<b>COMPOSICION</b>	<b>Para el pan:</b> 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 <b>Para el relleno</b> 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
<b>CARACTERISTICAS SENSORIALES</b>	De suave textura, agradable olor, sabor y de color caramelo