



CONSERVACIÓN DE GRANOS

Conocé las variables que influyen en la conservación de granos, realiza el seguimiento periódico e implementa técnicas de aireación, secado y control de plagas en Plantas de Acopio e Industrias.

MODULO 1 FACTORES QUE INFLUYEN EN EL ALMACENAJE

Variables Físicas:

Del medio: Humedad, temperatura, condiciones de cosecha, manipuleo y acondicionamiento.
De los granos: Porosidad, fluidez, segregación, sorción, propiedades termofísicas.

Variables Químicas:

Del medio: composición de la atmósfera intergranaria.
De los granos: hidratos de carbonos, lípidos, proteínas.

Variables Biológicas:

Del medio: insectos, ácaros, roedores, pájaros.
De los granos: longevidad, respiración, madurez poscosecha, germinación.

MODULO 2 CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

Control de insectos

Tratamiento a las instalaciones, tratamiento preventivo y tratamiento curativo.

Control de Roedores

Rodenticidas agudos, semi agudos y anticoagulantes.

Empleo seguro y eficaz de Plaguicidas

Aplicación, transporte y cuidados.

Microorganismos y Micotoxinas

Hongos de campo y hongos de almacenaje.
Micotoxinas y enfermedades ocasionadas. Prevención y control.

MODULO 3 CONTROL DEL ALMACENAJE

Calentamiento Espontáneo

Calentamiento húmedos y en seco. Control por termometría y dióxido de carbono.

Termometría

Descripción de los equipos, seguimiento y detección de casos.

Aireación de granos

Objetivos de la aireación, equipamiento, flujo ascendente y descendentes. cálculos de tiempos, importancia de la medición de temperatura y humedad ambiente.

Refrigeración de granos

Equipamientos, aplicación, temperaturas.

MODULO 4 SECADO DE GRANOS

Secado de Granos

Principio del secado, tipos de secadoras, partes de una secadora de flujo continuo, técnica de secado. Temperatura de secado, regulación del tiempo de permanencia y de la velocidad de secado. Daños ocasionados por un mal secado.

Empleo de ozono en la conservación de granos

Sistema de aplicación.