

Primer Año

EDUCACIÓN AGRARIA

Espacio de la formación
técnico específica

PRODUCCIONES
ANIMALES Y VEGETALES
DE CICLO CORTO

Este material fue desarrollado por la Dirección General de Cultura y Educación de la Provincia de Buenos Aires. Es de distribución y circulación gratuita. Prohibida su venta y reproducción total y/oparcial.

Nombre y Apellido del/la alumno/a:

Fecha de entrega:

SEXTA ENTREGA



Producciones animales de ciclo corto

Instalaciones básicas para cunicultura

Dentro de los ejes que orientan a una producción exitosa, se destaca el buen manejo y mantenimiento de las instalaciones. Estas instalaciones facilitan la tarea del productor, propician la buena salud y el bienestar de los animales. En esta unidad, abordaremos el estudio de las instalaciones básicas en la producción de conejos para diferentes objetivos.

1) Lee atentamente el siguiente texto.

El conejo doméstico puede criarse con buenos resultados si se encuentra protegido del medio ambiente por alojamientos apropiados y adecuadamente ubicados en el terreno, encontrando protección contra la humedad, corrientes de aire y calor. Los conejos son más sensibles al calor que al frío, por eso las instalaciones deben estar localizadas en un lugar seco y protegidos contra los rayos del sol y los vientos dominantes. Como vimos en la unidad anterior, pueden ubicarse a la intemperie o bajo galpón, donde haya buen suministro de agua, ya que es necesaria tanto para darles de beber a los conejos como también para la limpieza de instalaciones, jaulas, accesorios cunícolas, etc.

En la construcción de las instalaciones hay que tener en cuenta la medida de los galpones y silos para almacenaje de alimentos balanceados, de acuerdo con la cantidad de animales a atender. No hay que almacenar grandes cantidades de alimento pues es conveniente su renovación cada 15 o 20 días, a fin de asegurar la frescura de los alimentos y su estado de conservación.

Podemos resumir los principales criterios para el emplazamiento de instalaciones de la siguiente manera:

- Orientación e iluminación correctas. Que el frente de las conejeras reciba el sol de la mañana
- Construcción apropiada a las condiciones climáticas de la zona.
- Que sea un sitio alto (no inundable ni muy húmedo)
- Protección de vientos dominantes. Evitar corrientes de aire (se puede fabricar una barrera contra el viento con plantas, tablas, etc.)
- Aporte de agua potable.
- Densidad adecuada de animales por jaula.
- Tranquilidad ambiental
- Cerco perimetral. Una vez elegido el sitio, es necesario alambrar todo el perímetro con tejido fuerte de 1,50 a 1,80 m de altura

Accesorios

Comederos:

Existen comederos de diferentes materiales y estructuras, los más destacables son los de cemento y los comederos tipo tolva de chapa galvanizada (material de fácil limpieza y desinfección).

El animal debe tener un buen acceso, pero sin permitir que se pueda introducir dentro del comedero. Es importante que el fondo sea perforado para permitir el paso del polvillo. En general, tienen una capacidad de 1,5-5 kg. Debe colocarse a una altura de 14 cm del piso de la jaula.

Nidales:

Los nidales pueden ser de diferentes materiales:

- Madera: mantienen el calor, pero son difíciles de desinfectar, en las grietas pueden quedar pelos restos de materia fecal.
- Chapa galvanizada: son duraderos, fácil de desinfectar, pero muy fríos.
- Plásticos: son los más aconsejados, pues son sencillos de lavar y desinfectar y aíslan mejor del frío.

Bebederos:

Existen bebederos de cemento, vidrio, o cerámica y también metálicos.

Chupetes: ubicados a 16-20 cm del piso de la jaula donde el animal siempre tiene agua a disposición. Es importante que nunca falte agua apta para el consumo. La falta de agua puede provocar disminución del consumo de alimento, disminución de la producción de leche, abandono de camadas, canibalismo. El consumo de agua varía de acuerdo a la etapa productiva de los animales. La temperatura óptima del agua es de: 10 a 15° C.

Distribución de jaulas y árboles:

Orientación: Este o Noreste.

Plantación: árboles de hojas caducas (álamo, fresno, sauce, olmo).

Distancia entre la copa de los árboles y los techos de las conejeras: aproximadamente 1 m.

MANTENIMIENTO E HIGIENE DE LAS INSTALACIONES:

Un complemento indispensable y de fundamental importancia en el manejo del conejar, es la atención de la higiene. Existen tareas que deben realizarse diariamente o día por medio. Es el trabajo de limpieza de celdas y barrido, recolección de excrementos y desperdicios debajo de las jaulas. Luego encontramos las tareas de desinfección periódica de galpones y jaulas, que pueden realizarse una vez por mes o con más frecuencia si las circunstancias lo aconsejan.

La desinfección de comederos, bebederos y utensilios debe realizarse con productos no tóxicos. Asegurarse que el agua para beber sea limpia y fresca. Para el barrido y recolección de excrementos se utilizan escobas, escobillones y carritos de transporte. Una vez efectuada la limpieza es muy conveniente pulverizar con aparatos especiales un desinfectante común sobre los pisos y pasillos. Es necesario revisar los animales periódicamente y si presentan algún síntoma de enfermedad aislarlos y tratarlos inmediatamente.

Actividades:

- 2) Busca los términos desconocidos en otras fuentes.
- 3) Responde a las siguientes consignas:
 - a. ¿Cuáles crees que deben ser las características particulares de las instalaciones en explotaciones dedicadas a la obtención de piel y

pelo? Toma en cuenta que se debe garantizar la calidad del producto final.

- b. Las instalaciones constituyen un costo inicial para su emplazamiento y costos de mantenimiento. ¿Crees que es mejor utilizar materiales económicos, aún cuando presenten algunas desventajas, o utilizar materiales de mejor calidad? ¿Por qué?
- c. En el texto se remarca la importancia del aprovechamiento de la luz solar y la correcta orientación de las instalaciones. ¿Cuál crees que es la importancia de esta condición en términos económicos? Podés expresarlo con tus propias palabras, no hace falta que busques información en otras fuentes.

Producciones vegetales de ciclo corto

Clasificación de las hortalizas según, órgano de consumo y condiciones climáticas.

La clase anterior trabajamos el proceso de germinación de una semilla y llevamos adelante esa experimentación. Como hemos presentado, las plantas nos ofrecen infinidad de formas particulares y el objetivo de reconocer su morfología es descubrir los patrones o regularidades generales sobre esa diversidad.

La presente clase tiene el propósito de brindarle a los y las estudiantes una propuesta de enseñanza que les posibilite conocer la estructura, los órganos y las funciones de las plantas y comprender mejor la descripción de cada uno de los ellos para poder identificarlas correctamente al momento de recolectarlas y/o prepararlas.

1. Te proponemos realizar la lectura del siguiente texto:

Clasificación de las hortalizas.

Como estuvimos viendo en actividades anterior, las hortalizas presentan distintos órganos los cuales presentan una variabilidad en sus formas, tamaños y colores, los cuales son utilizados para caracterizarlas, agruparlas o clasificarlas. Sin embargo, estas so nos las únicas diferencias que podemos encontrar en el mundo de las verduras, sino que existen otros tipos de

características que no solo influyen en el modo de clasificación, sino también en sus maneras de consumirla y en la época del año en que la producimos. Hoy investigaremos cuales son las particularidades que invitan a diferenciarlas en estos dos aspectos.

De acuerdo al órgano de consumo podemos agruparlas según la tabla que está a continuación:

Órgano de consumo	Hortaliza
Semillas	Habas, Arvejas
Frutos	Tomates, Zapallos, Berenjena, Ajíes
Bulbos	Ajo, Cebolla
Raiz	Zanahoria, Remolacha, Nabo
Flores	Brócoli, Coliflor, Alcaucil,
Hojas	Acelga, Espinaca, Rúcula, Repollo
Tallos	Apio, Esparragos

Como podemos observar las características morfológicas de cada una de estas especies hortícolas fue amoldándose a las necesidades del hombre mediante una selección que hizo el mismo para tener un beneficio en su recolección y consumo.

Podemos observar que en el caso de las hortalizas que consumimos las semillas, las mismas vienen envueltas en una vaina que las contiene y en donde encontramos habitualmente de 3 a 7 semillas de buen tamaño. En el caso de los frutos los mismos son carnosos, por lo general de buen tamaño, pudiendo en algunos casos poder hacer las cosechas en el tamaño que nosotros elijamos y en otros teniendo que esperar a un punto de madurez específico para poder hacerla. Tanto en el caso de los bulbos como en las raíces, el hombre supo aprovechar esa particularidad de las plantas de acumular reservas bajo tierra para aprovecharlas como alimentos.

El aprovechamiento de las inflorescencias de estas plantas para su consumo se da básicamente en aquellas que concentran un gran número de flores en una estructura de capitulo (como en el caso del alcaucil) o en forma de racimo (como en el coliflor o brócoli).

En el caso de las hojas las selecciones de las hortalizas fueron mediante una cuestión organoléptica y teniendo en cuenta que al igual que el resto de los otros órganos no tuviese ninguna sustancia que genere toxicidad al consumirla.

En muchos de los casos el consumo de tallos tiernos se lleva a cabo sin el conocimiento por no poder observarlo.

Dentro de las clasificaciones también podemos diferenciar dos grandes grupos de hortalizas:

- Las denominadas de climas fríos: en donde podemos encontrar especies como cebolla, puerro, espinaca, acelga, habas, arvejas, rabanito, zanahoria, entre otras. Estas hortalizas soportan temperaturas inferiores a los 5 °C e incluso en algunos estadios de su crecimiento no sufren daños por heladas leves.
- Las hortalizas de climas templados o cálidos: en este grupo encontramos especies como tomate, ají, papa, batata, berenjena, zapallos, etc. La particularidad de estas especies es que desarrollan su crecimiento y desarrollo con temperaturas cercanas a los 20 °C, presentando una sensibilidad a bajas temperaturas y dañándose con las heladas.

Esta diferencia según sus temperaturas óptimas de desarrollo y tolerancia a heladas proviene de él origen geográfico de donde provienen cada una de estas hortalizas. La evolución en determinados climas hizo que cada una de ellas generar estrategias de supervivencia y tolerancias a factores climáticos que hoy en día determinan los lugares donde podemos llevarlas a cabo productivamente.

- 2- Teniendo en cuenta la clasificación de los órganos de consumo, ¿conoce alguna hortaliza de la cual se consuma más de uno de sus órganos como puede ser tallo y hoja o flor y fruto. Busque 3 ejemplos.
- 3- De las enunciadas en la tabla de clasificación de órganos de consumo, usted ¿Conoce o consume alguna que no se encuentre en esa lista? ¿Qué órgano es el que consume en dichos casos?
- 4- Teniendo en cuenta que el origen botánico de cada especie determina sus características climáticas para un óptimo desarrollo:

- a. Investigue cual es el origen geográfico del tomate, la cebolla y el repollo. Desarrolle un breve resumen en donde indique el lugar de origen y las características climáticas del mismo (temperaturas y precipitaciones).
- b. Teniendo en cuenta las condiciones climáticas de la Provincia de Buenos Aires, ¿Pueden llevarse a cabo estos cultivos? ¿En qué momento del año?