

C E R C I O N

APICULTURA

Duración:

410 Horas

Modalidad:

Teleformación

Objetivos:

- Este curso de Apicultura, certifica el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal que permitirá al alumnado adquirir las habilidades profesionales necesarias para realizar las operaciones de instalación y manejo del colmenar, obtención y acondicionamiento de productos de las colmenas, incluyendo las correspondientes al envasado y almacenamiento de miel y polen, manteniendo las instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas necesarios, bajo criterios de calidad y rentabilidad económica, y respetando la normativa aplicable vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

Contenidos:

1. MÓDULO 1. DETERMINACIÓN DEL TIPO DE EXPLOTACIÓN E INSTALACIÓN DEL COLMENAR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MEDIO FÍSICO Y FLORA EN EL SECTOR APÍCOLA.

1. Evolución de la apicultura a lo largo de la historia:
2. Individuos de la colmena:
3. Taxonomía y razas.
4. La apicultura y el medio ambiente:
5. La polinización.
6. Flora apícola de interés.
7. Calendario de floraciones apícolas.
8. Productos de la colmena:
9. Modelos de explotación en apicultura:
10. El sector apícola:
11. Vocabulario apícola.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACONDICIONAMIENTO Y PREPARACIÓN DEL TERRENO PARA LA INSTALACIÓN DEL COLMENAR.

1. Instalación del colmenar:
2. Agrupación de colmenas
3. Protección de las colmenas:
4. Zona de pecoreo de las abejas:
5. Necesidades básicas hídricas y alimenticias de las colmenas.
6. Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en el acondicionamiento y preparación del terreno.
7. Equipos de Protección Individual (EPIs).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRASLADO DE COLMENAS.

1. Requisitos y técnicas apropiadas del traslado de colmenas:
2. Criterios de colocación de las colmenas en el medio de transporte.
3. Precauciones durante el traslado de las colmenas:
4. Actuación en caso de accidente.
5. Elección del momento apropiado para el traslado de las colmenas:

C E R C I O N

6. Señalamiento y métodos de preparación de las colmenas para el traslado.
7. Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en el traslado de las colmenas.
8. Equipos de Protección Individual (EPI□s).

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA DETERMINACIÓN DEL TIPO DE EXPLOTACIÓN E INSTALACIÓN DEL COLMENAR.

1. Legislación sobre trashumancia.
2. Normativa en materia de actividad apícola e instalación de colmenas.
3. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de determinación del tipo de explotación e instalación del colmenar.
4. Normativa aplicable vigente.
5. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
6. Normativa medioambiental.

7. MÓDULO 2. MANEJO DEL COLMENAR

UNIDAD FORMATIVA 1. TRASHUMANCIA Y MANTENIMIENTO DE LAS COLMENAS EN LA NAVE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRASHUMANCIA DE COLMENAS.

1. Bases de la trashumancia:
2. Rutas en la trashumancia.
3. Tipos de trashumancia.
4. Técnicas de trashumancia:
5. Transporte de colmenas:
6. Paletización.
7. Equipos, máquinas y herramientas utilizados en la trashumancia de colmenas.
8. Equipos de Protección Individual (EPI□s).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE COLMENAS EN NAVE.

1. Descripción e identificación de los trabajos de mantenimiento en la nave.
2. Elección de la época.
3. Identificación de colmenas:
4. Métodos y técnicas de restauración de los elementos de las colmenas:
5. Métodos y técnicas de restauración de los cuadros, alambrado y fijación de la cera.
6. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizados en el mantenimiento de las colmenas en nave.
7. Equipos de Protección Individual (EPI□s).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON EL MANEJO DEL COLMENAR.

1. Legislación sobre trashumancia.
2. Legislación sanitaria.
3. Normativa en materia de ordenación de las explotaciones apícolas.
4. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de manejo del colmenar.
5. Normativa en materia de manejo del colmenar.
6. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
7. Normativa medioambiental.
8. Normativa aplicable vigente.

UNIDAD FORMATIVA 2. ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE LAS COLMENAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN DE COLMENAS.

1. Objetivos de la alimentación:
2. Ventajas y efectos secundarios.
3. Composición del alimento.
4. Necesidades fisiológicas de las abejas.
5. Alimentación de mantenimiento y de estimulación.

C E R C I O N

6. Productos para la alimentación y técnicas de aplicación.
7. Evolución de la colonia y resultados de la alimentación.
8. Necesidades de agua y su aporte al colmenar.
9. Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en la alimentación de las colmenas.
10. Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MULTIPLICACIÓN DEL COLMENAR.

1. Enjambrazón:
2. Criterios de selección de colmenas.
3. División de colmenas:
4. Renovación de reinas:
5. Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en la multiplicación del colmenar.
6. Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANTENIMIENTO DEL COLMENAR.

1. Tareas de mantenimiento del colmenar:
2. Calendario apícola.
3. Tipos de colmenas:
4. Elementos y accesorios de las colmenas:
5. Ahumado de colmenas:
6. Métodos y técnicas de mantenimiento:
7. Preparación de las colmenas para la invernada.
8. Mantenimiento del entorno del colmenar.
9. Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en el mantenimiento del colmenar.
10. Actuación en caso de accidente.
11. Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA MEDIOAMBIENTAL EN LA EXPLOTACIÓN APÍCOLA.

1. Incidencia de la actividad apícola en el medio ambiente:
2. Residuos generados por la actividad apícola.
3. Gestión de residuos.

UNIDAD FORMATIVA 3. ACTIVIDADES SANITARIAS EN LAS COLMENAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRABAJOS SANITARIOS EN EL COLMENAR.

1. Defensa sanitaria:
2. Enfermedades del pollo.
3. Enfermedades de la abeja adulta.
4. Enemigos de las colmenas.
5. Enemigos de las abejas.
6. Sintomatología de las principales enfermedades:
7. Protocolo de recogida de muestras.
8. Medidas profilácticas.
9. Medidas de control.
10. Sanidad preventiva.
11. Lucha contra la varroasis:
12. Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en trabajos sanitarios en el colmenar.
13. Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOSEGURIDAD APÍCOLA.

1. Toma de muestras. Protocolo.
2. Protocolos de actuación frente a enfermedades:
3. Desinfección del material apícola.
4. Equipos de Protección Individual (EPI's).

C E R C I O N

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA RELACIONADA CON ENFERMEDADES DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA.

1. Enfermedades de declaración obligatoria.
2. Actuación ante un foco de enfermedad de declaración obligatoria.

3. MÓDULO 3. OBTENCIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE LAS COLMENAS

UNIDAD FORMATIVA 1. RECOLECCIÓN, EXTRACCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA MIEL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOLECCIÓN DE CUADROS Y EXTRACCIÓN DE MIEL.

1. Criterios para evaluar la cantidad de reservas de miel que necesita una colonia.
2. Criterios para seleccionar los cuadros de miel apropiados.
3. Técnicas y aparataje usadas en el desabejado.
4. Métodos y condiciones en el transporte de cuadros hasta el lugar de extracción.
5. Técnicas y condiciones empleadas en la extracción de miel de los cuadros:
6. Modelos de plantas de extracción:
7. Técnicas de aplicación:
8. Instalaciones utilizadas en la extracción de miel:
9. Equipos de Protección Individual (EPI□s).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAJE DE MIEL EN BIDONES.

1. Técnicas y condiciones aplicadas en el almacenaje de la miel.
2. Parámetros ambientales de las instalaciones de almacenaje de miel en bidones:
3. Medios, equipos, máquinas y herramientas e instalaciones utilizadas en el almacenaje de miel en bidones:
4. Equipos de Protección Individual (EPI□s).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA OBTENCIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE LAS COLMENAS.

1. Normativa en materia de producción de miel, polen y otros productos de las colmenas.
2. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de obtención y acondicionamiento de los productos de las colmenas.
3. Trazabilidad de la miel y de los productos de la colmena.
4. Normativa de calidad de la miel.
5. Plan de prevención de riesgos laborales.
6. Normativa medioambiental.
7. Normativa aplicable vigente.

UNIDAD FORMATIVA 2. RECOLECCIÓN, EXTRACCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE POLEN Y OTROS PRODUCTOS DE LA COLMENA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OBTENCIÓN DE POLEN.

1. Preparación de la colonia para la producción de polen.
2. Producción y obtención de polen.
3. Acondicionamiento de polen:
4. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en la recolección y extracción de polen
5. Equipos de Protección Individual (EPI□s).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBTENCIÓN DE PROPÓLEOS Y VENENO.

1. Preparación de la colonia para la producción de propóleos o veneno.
2. Producción y obtención de veneno y propóleos.
3. Métodos de extracción del veneno.
4. Métodos de extracción de propóleos.
5. Acondicionamiento y almacenaje de propóleos y veneno.
6. Equipos, máquinas y herramientas utilizadas en la recolección y extracción de propóleos y veneno:
7. Equipos de Protección Individual (EPI□s).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OBTENCIÓN DE CERA.

C E R C I O N

1. Criterios en la renovación de cera en las colonias:
2. * Panal de zángano.
3. * Panal de obrera.
4. Producción, obtención y acondicionamiento de cera.
5. Medios, equipos, máquinas, herramientas:
6. * Solares.
7. * Eléctricos.
8. * A gas.
9. Laminadoras/estampadora de cera.
10. Centrifugadora de opérculos.
11. Prensa y moldes.
12. Equipos de Protección Individual (EPI□s).

UNIDAD FORMATIVA 3. OBTENCIÓN DE ENJAMBRES, JALEA REAL Y REINAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRODUCCIÓN DE ENJAMBRES.

1. Dinámica de poblaciones:
2. Procesos en la producción de enjambres.
3. Enjambres artificiales.
4. Preparación de la colonia para la producción de núcleos y enjambres desnudos.
5. Ventajas y aplicaciones de enjambres desnudos y núcleos poblados:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCCIÓN Y CRÍA DE REINAS.

1. Preparación de colonias.
2. Técnicas y material para el traslarve.
3. Instrumental en la inseminación artificial.
4. Transporte de realeras y reinas.
5. Metodología de la introducción de realeras:
6. Ventajas e inconvenientes de la renovación con realeras, reinas vírgenes y reinas fecundadas.
7. Nociones básicas de selección genética.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OBTENCIÓN DE JALEA REAL.

1. Preparación de la colonia para su producción.
2. Métodos y aparataje utilizados en la producción.
3. Criterios de calidad y conservación de la jalea real.
4. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en la producción jalea real:
5. Equipos de Protección Individual (EPI□s).

6. MÓDULO 4. ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE MIEL Y POLEN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE BIDONES DE MIEL O POLEN.

1. Actividades propias de la recepción y almacenaje de los bidones de miel o polen.
2. Bidones: tipos, materiales, medidas, condiciones de almacenamiento, entre otros.
3. Toma de muestras de miel o polen:
4. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de recepción y almacenamiento.
5. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en la recepción de bidones de miel o pole:
6. Equipos de Protección Individual (EPI□s).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACONDICIONAMIENTO DE MIEL Y POLEN.

1. Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de acondicionamiento.
2. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de acondicionamiento.
3. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el acondicionamiento de miel o polen.
4. Equipos de Protección Individual (EPI□s).

C E R C I O N

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO DE MIEL Y POLEN.

1. Manipulación de alimentos.
2. Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de manipulación y envasado.
3. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de envasado.
4. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el envasado de miel o polen.
5. Equipos de Protección Individual (EPIs).

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO DE MIEL Y POLEN ENVASADO.

1. Almacenamiento de productos apícolas.
2. Aprovechamiento y distribución del espacio y control de las condiciones ambientales.
3. Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de almacenamiento.
4. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de almacenamiento de miel y polen envasado.
5. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el almacenamiento de miel y polen envasado.
6. Equipos de Protección Individual (EPIs).

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON EL ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE MIEL Y POLEN.

1. Normativa en materia de envasado y almacenamiento de miel y polen.
2. Criterios de calidad y de rentabilidad en materia de envasado y almacenamiento de miel y polen.
3. Norma de calidad de la miel.
4. Trazabilidad.
5. Normativa de producción y comercialización de los productos apícolas.
6. Plan general de higiene en el envasado de miel y polen.
7. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
8. Normativa medioambiental. Normativa aplicable vigente.

C E R C I O N

Metodología teleformación:

El curso se imparte bajo la modalidad de teleformación, cuya característica es que el proceso de aprendizaje se desarrolla a través de las tecnologías de la información y comunicación telemáticas, posibilitando la interactividad de alumnos, dinamizadores, tutores y recursos situados en distinto lugar.

Las principales características de esta modalidad son:

- **Accesibilidad y flexibilidad:** la plataforma y sus recursos son accesibles las 24 horas del día los 7 días de la semana, desde cualquier lugar, lo que supone un acceso al curso con independencia de la localización.
- **Uso de las tecnologías de la información y comunicación telemática:** implica que el material didáctico, los recursos que facilitan el aprendizaje, el seguimiento del curso y su control y evaluación están en la plataforma de teleformación.
- **Interactividad:** se produce un intercambio de conocimientos y experiencias profesionales sobre la materia entre los alumnos y el teleformador, y entre los alumnos a través de las herramientas de comunicación presentes en la plataforma de teleformación.
- **Autoestudio:** el material didáctico disponible en la plataforma está estructurado en módulos y/o unidades didácticas para facilitar el aprendizaje, pudiendo comprobar en todo momento tu progreso a través de la realización de ejercicios, casos prácticos y pruebas de evaluación que te ayudan a valorar el aprendizaje conseguido.
- **Interacción teórica/práctica:** la metodología utilizada permite el aprendizaje teórico y aplicabilidad práctica de los contenidos.

Los aspectos básicos de la metodología de teleformación son los siguientes:

El alumno recibe su alta en la plataforma de teleformación, con las fechas de inicio y fin y sus claves de acceso.

El centro de formación pone a tu disposición los siguientes recursos humanos:

- **Dinamizador:** que efectúa las labores de seguimiento en el desarrollo del curso por parte del alumno, apoyándole y motivándole en el proceso de enseñanza/aprendizaje dentro del entorno virtual formativo, su acceso se encuentra disponible a través del buzón de la plataforma.
- **Tutor:** experto en la materia a estudiar, encargado de orientar a los alumnos a lo largo del desarrollo del curso, resolviendo sus dudas, y controlando su progreso de aprendizaje, disponible a través del buzón de la plataforma.

Puedes ponerte en contacto con ellos a través del foro y por mensajería.

El material didáctico del curso se encuentra en la plataforma de teleformación.

En la plataforma se incluye una sección donde se pone a disposición del alumno la ficha del curso, metodología de teleformación, los datos de la acción formativa y del centro de formación, la planificación didáctica, calendario de tutorías, sistema de evaluación del aprendizaje, asistencia técnica, etc. Además cuenta con un calendario donde se indican las fechas de inicio de y fin de curso, las fechas orientativas para realizar las pruebas de evaluación y ejercicios, convocatorias de chats etc.

En la plataforma de teleformación, se ponen a disposición del alumno recursos como foros, chat, calendario de eventos, ejercicios, novedades, etc., herramientas que favorecerán tanto la interacción entre el tutor- alumno y alumno- tutor, así como la aplicación práctica de los contenidos teóricos.

Dispondrás además de un manual de uso de la plataforma y de un servicio de asistencia técnica.

C E R C I O N

Organización del material del curso

El curso estructura sus contenidos teóricos según se describe a continuación:

- Contenido didáctico, organizado en Módulos y/o Unidades formativas.
- Glosario y/o bibliografía y/o biblioweb y/o documentación de referencia.

El curso estructura sus contenidos prácticos según los objetivos a alcanzar, pudiendo utilizar una o varias de estas opciones:

- Ejercicios y actividades interactivas, con contenidos prácticos, que además permiten comprobar el grado de comprensión de los mismos.
- Casos prácticos y/o situaciones prácticas y relacionadas con el ejercicio profesional planteados por el teleformador.
- Controles (pruebas de evaluación): herramienta a través de la cual se conoce el grado adquirido de conocimientos.

Recursos de la plataforma de formación:

Además de los contenidos teóricos y prácticos del curso, en la plataforma de teleformación se encuentran los siguientes servicios y recursos:

- Foros: en los que tanto el tutor y los alumnos, como los alumnos entre sí, plantean situaciones, debaten situaciones prácticas, aportan informaciones prácticas, resuelven casos, etc.
- Chats, en los que el tutor y los alumnos, a través de un contacto directo y on-line, abordan temas de interés, aportan experiencias, trabajan los contenidos en grupo, etc.
- Buzón, herramienta básica de conexión alumno-teleformador, y viceversa, para llevar a cabo tanto el servicio de tutoría ofrecido a los alumnos como la gestión de las dudas que planten éstos, tanto para la parte teórica como para la parte práctica.
- Área de Recursos adicionales: donde tutores y alumnos pueden editar información relativa al curso.
- FAQ's: donde se obtiene información sobre las preguntas más frecuentes.
- Informe de progreso: a través del cual se pueden consultar el avance del curso, los resultados de la evaluación de los ejercicios y pruebas de evaluación y así como su nota media.
- Tutor: experto en la materia a estudiar, encargado de orientar a los alumnos a lo largo del desarrollo del curso, resolviendo sus dudas, y controlando su progreso de aprendizaje, disponible a través del buzón de la plataforma.
- Dinamizador: que efectúa las labores de seguimiento en el desarrollo del curso por parte del alumno, apoyándole y motivándole en el proceso de enseñanza/aprendizaje dentro del entorno virtual formativo, su acceso se encuentra disponible a través del buzón de la plataforma.
- Asistencia técnica: responsable de dar soporte informático al alumno, como pueden ser la instalación de programas, solución de problemas de configuración, etc. Su acceso se encuentra en la página de inicio.

C E R C I O N

Evaluación de la formación

La herramienta que se utiliza para evaluar, y a su vez seguir y controlar tu proceso formativo, son los controles que deberán ser realizados en la plataforma, según la programación indicada.

Cuando realizas las pruebas de evaluación, con carácter inmediato podrás ver si tus respuestas son correctas y tu calificación, permitiéndote conocer el grado de éxito alcanzado.

La calificación obtenida en los controles se expresará atendiendo a la siguiente valoración basada en el número de respuestas correctas:

CALIFICACIÓN (APTO):

EXCELENTE 10 ó 9.

BIEN 8 ó 7

ACEPTABLE 6 ó 5

CALIFICACIÓN (NO APTO): 4 o menos.

Evaluación de la calidad de la formación

Con el objeto de evaluar la calidad de la formación, se pone a disposición del alumno de un cuestionario de Evaluación de la calidad que se cumplimentará de forma anónima y voluntaria.

Diploma:

A la finalización del curso se entrega un diploma de realización y/o aprovechamiento del mismo.

El curso se desarrolla en la modalidad de teleformación por lo que es necesario que el estudio del material didáctico se realice a través de esta vía.

Requisitos para la superación del curso, calificación de apto:

- Conexión regular a la plataforma
- Lectura y estudio de los contenidos (material didáctico)
- Realización del 100% de las pruebas de evaluación.

Requisitos para que la formación pueda ser bonificable:

Si tu empresa va a bonificar la formación, los requisitos son los que detallamos a continuación:

- **Conexión a la plataforma del 75% de las horas de duración del curso (la plataforma dispone de un reloj que contabilizará tu tiempo de conexión).**
- **Haber estudiado todo el material didáctico.**
- **Haber realizado el 100% de las pruebas de evaluación.**
- **Descargar las guías del alumno y el cuestionario de satisfacción.**
- **Poner un mensaje de debate sobre un tema de interés relacionado con la temática del curso en el foro general del curso.**
- **Realizar al menos un ejercicio complementario.**
- **Participar al menos una vez en el chat o en las actividades que proponga el tutor.**