



**INESEM**

**BUSINESS SCHOOL**

## ***Apicultura (Online)***

**+ Información Gratis**

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

# Apicultura (Online)

**duración total:** 410 horas

**horas teleformación:** 205 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

## descripción

En el ámbito agrario, es necesario conocer los diferentes campos de la apicultura, dentro del área profesional de la ganadería. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para realizar las operaciones de instalación y manejo del colmenar, obtención y acondicionado 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.



## *a quién va dirigido*

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

## *objetivos*

- Determinar el tipo de explotación e instalar el colmenar.
- Realizar las operaciones de manejo del colmenar.
- Obtener y acondicionar los productos de las colmenas.
- Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen.

## *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad AGAN0211 Apicultura, certificando 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, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo ( Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

## *salidas laborales*

Desarrolla su actividad profesional en empresas de cualquier tamaño, públicas o privadas, tanto por cuenta propia como por cuenta ajena, dedicadas a la apicultura, siguiendo, en su caso, instrucciones del responsable de la explotación y pudiendo tener a su cargo personal de nivel inferior.

## titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



### INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación  
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

#### NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

#### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A



## forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

## metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

## materiales didácticos

- Manual teórico 'MF1800\_2 Determinación del Tipo de Explotación e Instalación del Colmenar'
- Manual teórico 'UF2009 Trashumancia y Mantenimiento de las Colmenas en la Nave'
- Manual teórico 'UF2010 Actividades de Producción de las Colmenas'
- Manual teórico 'UF2011 Actividades Sanitarias en las Colmenas'
- Manual teórico 'UF2012 Recolección, Extracción y Almacenamiento de la Miel'
- Manual teórico 'UF2013 Recolección, Extracción y Almacenamiento de Polen y Otros Productos de la Colm'
- Manual teórico 'UF2014 Obtención de Enjambres, Jalea Real y Reinas'
- Manual teórico 'MF1803\_2 Envasado y Almacenado de Miel y Polen'



## profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio.

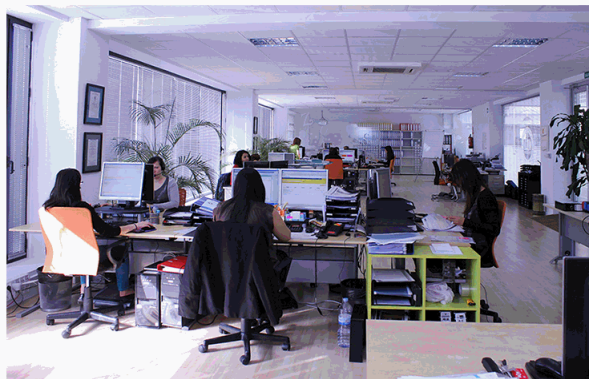
Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como



### *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

### *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

### *comunidad*

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

### *revista digital*

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

### *secretaría*

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM



**programa formativo****MÓDULO 1. MF1800\_2 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 (EPI's).

**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:
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.

**MÓDULO 2. MF1801\_2 MANEJO DEL COLMENAR****UNIDAD FORMATIVA 1. UF2009 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. UF2010 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.
- 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. UF2011 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).

##### **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.

### **MÓDULO 3. MF1802\_2 OBTENCIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE LAS COLMENAS**

#### **UNIDAD FORMATIVA 1. UF2012 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 almacenamiento 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. UF2013 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 almacenamiento 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.**

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

## **UNIDAD FORMATIVA 3. UF2014 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.Trasporte 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).

## **MÓDULO 4. MF1803\_2 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 acondicionam
- 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).

#### **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 (EPI's).

#### **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 almacenamier
- 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 envasa
- 6.Equipos de Protección Individual (EPI's).

#### **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.