

ANEXO I

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: Apicultura

Código: AGAN0211

Familia profesional: Agraria

Área profesional: Ganadería

Nivel de cualificación profesional: 2

Cualificación profesional de referencia:

AGA546_2 Apicultura (Real Decreto 563/2011, de 20 de abril)

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC1800_2: Determinar el tipo de explotación e instalar el colmenar.

UC1801_2: Realizar las operaciones de manejo del colmenar.

UC1802_2: Obtener y acondicionar los productos de las colmenas.

UC1803_2: Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen.

Competencia general:

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.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

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.

Sectores productivos:

Se ubica en el sector agrario, dentro del subsector ganadero y en el ámbito de la producción apícola, en las actividades productivas desarrolladas en: Explotaciones apícolas de producción. Explotaciones apícolas de selección y cría. Explotaciones apícolas de polinización. Explotaciones apícolas clasificadas como mixtas. Empresas dedicadas al envasado y/o comercialización de productos apícolas. Empresas comercializadoras de productos empleados en apicultura. Centros de interpretación, museos etnográficos o apícolas y empresas que realicen trabajos de educación medioambiental. Universidades, institutos y otras entidades públicas o privadas relacionadas con la investigación y experimentación en este sector.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados:

6204.1029 Apicultor.

6204.1029 Trabajador de la cría de abejas.

6204.1029 Trabajador cualificado por cuenta ajena en explotaciones apícolas.

Trabajador cualificado en el envasado y almacenamiento de productos apícolas.

Monitor de actividades de divulgación y turismo apícola

Duración de la formación asociada: 410 horas.

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF1800_2: Determinación del tipo de explotación e instalación del colmenar. (80 horas)

MF1801_2: Manejo del colmenar. (130 horas)

- UF2009: Trashumancia y mantenimiento de las colmenas en la nave. (50 horas)
- UF2010: Actividades de producción de las colmenas. (50 horas)
- UF2011: Actividades sanitarias en las colmenas. (30 horas)

MF1802_2: Obtención y acondicionamiento de los productos de las colmenas. (110 horas)

- UF2012: Recolección, extracción y almacenamiento de la miel. (40 horas)
- UF2013: Recolección, extracción y almacenamiento de polen y otros productos de la colmena. (40 horas)

- UF2014: Obtención de enjambres, jalea real y reinas. (30 horas)

MF1803_2: Envasado y almacenado de miel y polen. (50 horas)

MP0427: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Apicultura. (40 horas)

II. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Unidad de competencia 1

Denominación: DETERMINAR EL TIPO DE EXPLOTACIÓN E INSTALAR EL COLMENAR

Nivel: 2

Código: UC1800_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: determinar el tipo de explotación e idoneidad del emplazamiento para la implantación del colmenar a partir de la recopilación de información sobre el sector, el medio físico y la flora apícola, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

CR1.1. La información sobre la actividad apícola (modelos de explotaciones, tipos de colmenas, productos apícolas, mercado, normativa, entre otros) se recopila y analiza para poder determinar el modelo de explotación más apropiado, en función de la actividad productiva, el entorno y otros condicionantes.

CR1.2. Los datos de la flora apícola circundante (variedad, abundancia y estacionalidad de las floraciones) y cultivos del entorno se recaban para valorar el idóneo emplazamiento del colmenar.

CR1.3. Los datos del medio físico (orografía, accesos, disponibilidad de agua, altitud, entre otros) y la climatología (vientos, zonas de umbría, temperatura

media, entre otros) se recaban para valorar el idóneo emplazamiento del colmenar.

CR1.4. El modelo de explotación se determina (tipo y número de colmenas, colmenas con o sin ganado, colmenas con enjambres desnudos, entre otros) en función de la situación personal y otros condicionantes.

CR1.5. Los asentamientos para la implantación de las colmenas se buscan y determinan estableciendo acuerdos, en caso necesario, con los propietarios de las fincas.

CR1.6. Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de análisis del sector apícola, el medio físico y la flora apícola se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR1.7. Las operaciones de análisis del sector apícola, el medio físico y la flora se realizan teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y el manual de buenas prácticas ambientales.

RP2: Acondicionar y preparar el terreno, según la disponibilidad y características del espacio para la instalación de las colmenas, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

CR2.1. Las actividades de la explotación relacionadas con el acondicionamiento y preparación del terreno se programan en el espacio y tiempo para prever los recursos humanos y materiales necesarios.

CR2.2. El camino de servicio se acondiciona, en caso necesario y siempre que sea posible, para facilitar el acceso al colmenar.

CR2.3. El colmenar se protege, en caso necesario y siempre que sea posible, mediante la instalación de alambrada, setos, muros, entre otros, para evitar la entrada de animales.

CR2.4. El espacio destinado a acoger el asentamiento de las colmenas se desbroza y allana, en caso necesario y siempre que sea posible, para facilitar el trabajo y prevenir los incendios.

CR2.5. Las bases destinadas a asentar las colmenas se colocan para aislarlas del suelo, en función de la orientación apropiada, localización elegida, entre otros.

CR2.6. Los bebederos se colocan, en caso necesario, para prevenir una posible falta de agua.

CR2.7. Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de acondicionamiento y preparación del terreno se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR2.8. Las operaciones de acondicionamiento y preparación del terreno se realizan teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y el manual de buenas prácticas ambientales.

RP3: Trasladar e instalar las colmenas para situarlas en el lugar apropiado en función de los objetivos requeridos en cada caso, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

CR3.1. Las actividades de la explotación relacionadas con el traslado e instalación de las colmenas se programan en el espacio y tiempo para prever los recursos humanos y materiales necesarios.

CR3.2. Las colmenas se señalan y preparan para su traslado en función de los objetivos requeridos, mediante el cierre de piqueras, ajuste de la tapa de la colmena, entre otros, evitando la salida de las abejas.

CR3.3. Las colmenas con abejas, se cargan en el medio de transporte utilizando los medios apropiados (carrillo de manos, parihuelas, sistemas hidráulicos, entre otros) y se transportan cerciorándose que no hay salida de abejas.

CR3.4. Las colmenas con abejas se descargan del medio de transporte y colocan en el lugar definitivo, de manera apropiada, para evitar la acumulación de agua y suciedad.

CR3.5. Las piqueras y respiraderos se abren, comprobando que no se queda ninguna colmena cerrada y que el proceso de trabajo se ha realizado de manera apropiada.

CR3.6. Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de traslado e instalación de las colmenas se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR3.7. Los trámites administrativos necesarios para el traslado de las colmenas, así como guías, anotaciones en el libro de explotación, entre otros, se realizan.

CR3.8. Las operaciones de traslado e instalación de las colmenas siguiendo las especificaciones técnicas, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

Contexto profesional

Medios de producción

Instrumental de orientación, agrimensura y topografía (brújula, aparato GPS, cinta métrica, estacas, jalones, cuerda, regla, escalímetro, mapa, plano, ortofotografía, entre otros). Equipos y programas informáticos. Prismáticos. Maquinaria, herramientas y material de albañilería. Equipos de desbroce. Colmenas. Elementos de las colmenas (fondos, piqueras, cámaras de cría, alzas, medias alzas, cuadros, tapas, techos, entre otros). Bebederos. Maquinaria, materiales y equipos para el traslado de colmenas (vehículo, pluma, carretilla, mallas, entre otros). Herramientas de manejo de las colmenas (cogecuadros, ahumador, encendedor, espátula, tenaza alza cuadros, cepillo, entre otros). Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizadas en la instalación del colmenar. Bases para colmenas. Botiquín de primeros auxilios. Equipos de protección personal (EPI's)

Productos y resultados

Medio físico y flora apícola evaluados. Tipo de explotación y emplazamiento determinados. Asentamiento acondicionado. Colmenas trasladadas e instaladas.

Información utilizada o generada

Protocolos de actuación en la explotación. Informes sobre valoración de la vegetación apícola. Manuales y guías de la flora apícola. Cartografía. Estudios climáticos de la zona. Bibliografía apícola. Estudios y análisis del sector apícola. Fichas de control. Manuales de uso e instrucciones de máquinas y herramientas. Plan de prevención de riesgos laborales de la empresa. Normativa aplicable vigente. Normativa apícola. Normativa medioambiental. Libro de la explotación apícola. Calendario anual de floraciones.

Unidad de competencia 2

Denominación: REALIZAR LAS OPERACIONES DE MANEJO DEL COLMENAR

Nivel: 2

Código: UC1801_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Realizar la trashumancia de las colmenas para situarlas en el lugar de destino en función de los objetivos previstos en la explotación, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

CR1.1. Las actividades de la explotación relacionadas con la trashumancia de las colmenas se programan en el espacio y tiempo para prever los recursos humanos y materiales necesarios.

CR1.2. El periodo de trashumancia se determina en función de la climatología, estado de floración, entre otros, para situar las colmenas en el momento apropiado.

CR1.3. Las colmenas se señalan y preparan para su traslado (cierre de piqueras, ajuste de la tapa, entre otros) en función de los objetivos de la explotación, evitando la salida de las abejas y comunicando, en caso necesario, su traslado al responsable del terreno.

CR1.4. Las colmenas se cargan y transportan al lugar elegido, cerciorándose de que no hay salida de abejas.

CR1.5. Las colmenas se descargan del medio de transporte y colocan en el lugar elegido, evitando la acumulación de agua y suciedad.

CR1.6. Las piqueras y respiraderos se abren, comprobando que no se queda ninguna colmena cerrada y que el proceso de trabajo se ha realizado de manera apropiada.

CR1.7. Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de trashumancia de las colmenas se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR1.8. Las operaciones de trashumancia de las colmenas se realizan teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y el manual de buenas prácticas ambientales.

RP2: Suministrar alimento y agua a las colmenas para favorecer su rendimiento, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

CR2.1. Las actividades de la explotación relacionadas con el suministro de alimento y agua a las colmenas se programan en el espacio y tiempo para prever los recursos humanos y materiales necesarios.

CR2.2. El ahumador se utiliza de manera apropiada para facilitar el manejo de las colmenas durante las operaciones de suministro de alimento y agua.

CR2.3. Los productos utilizados en la alimentación de mantenimiento y estimulación se acopian y almacenan en las condiciones apropiadas hasta su utilización.

CR2.4. El alimento se prepara, en su caso, atendiendo al tipo, composición y en función del objetivo a conseguir, entre otros.

CR2.5. La alimentación de mantenimiento se realiza en tiempo y forma, en caso necesario, para mejorar la actividad de la colmena o para su invernada.

CR2.6. La alimentación de estimulación se realiza en tiempo y forma, si se considera necesario, antes de la mielada o para la multiplicación de las colmenas.

CR2.7. La disponibilidad de agua se comprueba de manera periódica, y en caso necesario, se suministra.

CR2.8. El seguimiento de la alimentación se realiza (ausencia de pillaje, comprobación del nivel de consumo, reposición, entre otros) comprobando que surte los efectos deseados.

CR2.9. Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de suministro de alimento y agua a las colmenas se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR2.10. Las operaciones de suministro de alimento y agua a las colmenas se realizan teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y el manual de buenas prácticas ambientales.

RP3: Multiplicar las colmenas y renovar las reinas para el mantenimiento y/o incremento del censo de la explotación apícola, aplicando las técnicas establecidas, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa vigente.

CR3.1. Las actividades de la explotación relacionadas con las operaciones de multiplicación de las colmenas y renovación de reinas se programan en el espacio y tiempo para prever los recursos humanos y materiales necesarios.

CR3.2. El ahumador se utiliza de manera apropiada para facilitar el manejo de las colmenas durante las operaciones de multiplicación y renovación de reinas.

CR3.3. Las colmenas se seleccionan atendiendo a su estado y aptitud (mansedumbre, productividad, abundancia de cría, vigor de la colonia, limpieza, escasa tendencia enjambradora, entre otros).

CR3.4. Los enjambres desnudos se aprovechan, reubicándolos en colmenas y realizando el seguimiento de las mismas.

CR3.5. Las colmenas seleccionadas se dividen (división simple, división múltiple, división en abanico, entre otros) para la formación de núcleos.

CR3.6. Las reinas se renuevan introduciendo realeras, reinas enjauladas, entre otros procedimientos.

CR3.7. El seguimiento del proceso de multiplicación y renovación de reinas (anotación de núcleos y madres, ausencia de reinas, reinas defectuosas, entre otros) se realiza para comprobar la eficacia del mismo.

CR3.8. Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de multiplicación de las colmenas y renovación de reinas se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR3.9. Las operaciones de multiplicación de las colmenas y renovación de reinas se realizan teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y el manual de buenas prácticas ambientales.

RP4: Realizar el mantenimiento del colmenar para asegurar la viabilidad de la explotación apícola, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

CR4.1. Las actividades de la explotación relacionadas con las operaciones de mantenimiento del colmenar se programan en el espacio y tiempo para prever los recursos humanos y materiales necesarios.

CR4.2. El ahumador se utiliza de manera apropiada para facilitar el manejo de las colmenas durante las operaciones de mantenimiento del colmenar.

CR4.3. Los fondos de las colmenas se limpian y desinfectan después de la invernada para prevenir enfermedades.

CR4.4. Los cuadros de cera estampada se introducen en la cámara de cría para renovar la cera.

CR4.5. Las colmenas se igualan o equilibran, en función del estado de la colonia y sus reservas, para facilitar su manejo y aumentar su productividad.

CR4.6. Los elementos de las colmenas (piqueras, excluidores, alzas, medias alzas, entre otros) se colocan dependiendo de las condiciones climáticas y de la evolución de las mismas, para mejorar su rendimiento.

CR4.7. Las colmenas se preparan para la invernada (adecuar volumen, reducir piqueras, reunir colonias, entre otros), teniendo en cuenta el estado de la colonia y sus reservas, para asegurar su viabilidad.

CR4.8. Los trabajos de mantenimiento del colmenar (desbroce, acotado, acondicionamiento del terreno, entre otros) se realizan para facilitar el manejo.

CR4.9. Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de mantenimiento del colmenar se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR4.10. Las operaciones de mantenimiento del colmenar se realizan teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y el manual de buenas prácticas ambientales.

RP5: Realizar los trabajos sanitarios necesarios para mantener el estado de salud de las colmenas, siguiendo especificaciones técnicas, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

CR5.1. Las actividades de la explotación relacionadas con los trabajos sanitarios se programan en el espacio y tiempo para prever los recursos humanos y materiales necesarios.

CR5.2. El ahumador se utiliza de manera apropiada para facilitar el manejo de las colmenas durante los trabajos sanitarios.

CR5.3. La sintomatología externa a la colmena (pérdida de vuelo, cadáveres, abejas anormales, entre otros) e interna (cría muerta, cría escayolada, entre otros) se comprueba periódicamente para determinar el estado sanitario de la misma, y en caso necesario, se realiza la toma de muestras según el protocolo establecido para su envío al laboratorio.

CR5.4. Las medidas profilácticas se aplican en el colmenar (colonias fuertes y homogéneas, disminución de deriva y pillaje) para evitar el desarrollo de enfermedades.

CR5.5. Los tratamientos contra la varroosis se administran, respetando los plazos de utilización y supresión, siguiendo el programa sanitario bajo supervisión veterinaria.

CR5.6. Las colmenas enfermas se señalan para su seguimiento, aislamiento en un colmenar-hospital, o en su caso, su desmantelamiento y eliminación.

CR5.7. Las medidas de control de enfermedades distintas a la varroosis se ejecutan, y en su caso, se administran los productos bajo supervisión veterinaria.

CR5.8. Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en los trabajos sanitarios se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR5.9. Las operaciones de trabajos sanitarios necesarios para mantener la salud de las colmenas se realizan teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y el manual de buenas prácticas ambientales.

RP6: Realizar el mantenimiento de las colmenas en la nave para conseguir un óptimo funcionamiento de la explotación, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

CR6.1. Las actividades de la explotación relacionadas con las operaciones de mantenimiento de las colmenas en la nave se programan en el espacio y tiempo para prever los recursos humanos y materiales necesarios.

CR6.2. Los materiales (cera, alambres, entre otros) utilizados en las operaciones de mantenimiento de las colmenas en la nave se acopian y almacenan en las condiciones apropiadas hasta su utilización.

CR6.3. El código de identificación de las colmenas se marca en las cajas nuevas en el almacén o se restaura en las antiguas, con una marca indeleble, visible y legible para su identificación.

CR6.4. El material de las colmenas (fondos, cuerpos, tapas, techos, entre otros) se restaura (limpieza, cepillado, repintado, atornillado, entre otros) y desinfecta para facilitar su conservación y evitar el contagio de enfermedades.

CR6.5. Los cuadros se alambran y preparan para la fijación de láminas de cera.

CR6.6. La cera estampada se fija en los cuadros mediante (espuelas, fijador eléctrico, entre otros) para la renovación de ceras en las colmenas.

CR6.7. Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de mantenimiento de las colmenas en la nave se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR6.8. Las operaciones de mantenimiento de las colmenas en la nave se realizan teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y el manual de buenas prácticas ambientales.

Contexto profesional

Medios de producción

Maquinaria, materiales y equipos para el traslado de colmenas (vehículo, pluma, carretilla, mallas, entre otros). Herramientas de manejo (ahumador, cubo ahumador, espátula, tenaza alza cuadros, cepillo, entre otros). Colmenas. Elementos de las colmenas (fondos, piqueras, cámaras de cría, alzas, medias alzas, cuadros, tapas, techos, entre otros). Excluidores de reinas. Materiales y equipos necesarios para la alimentación (alimentadores, bebederos, básculas, entre otros). Materiales y equipos para la fijación de la cera en los cuadros (espuela, fijador eléctrico, entre otros). Máquinas y equipos para la restauración de las colmenas en la nave. Material y equipos de desinfección de colmenas (sopletes, calderas, entre otros). Dispositivos de marcaje. Equipos de desbroce. Bases para colocar colmenas. Depósitos de agua. Depósitos para residuos. Material estandarizado para el envío y recogida de muestras en sanidad apícola. Instalaciones o naves utilizadas en las operaciones de manejo del colmenar. Extintor contra incendios. Botiquín de primeros auxilios. Equipos de protección individual (EPI's).

Productos y resultados

Colmenas trasladadas a un colmenar y alimentadas. Multiplicación de la colmena realizada. Colonias en apropiado estado de mantenimiento. Colmenas manejadas para la obtención de productos apícolas. Colmenas restauradas. Mantenimiento de la biodiversidad a través de la polinización de especies silvestres. Aumento de las producciones agrarias.

Información utilizada o generada

Programa de manejo, sanitario y alimenticio. Protocolos de actuación en la explotación. Protocolos de recogida y envío de muestras en sanidad apícola. Manuales de campo sobre identificación de enfermedades. Mapas de distribución de enfermedades apícolas. Guías de flora apícola. Mapas de carreteras. Fichas de control. Bibliografía apícola: morfología de las abejas, tipos de colmenas, rutas de trashumancia, manejo, sanidad, productos, entre otros. Manuales de uso e instrucciones de máquinas y herramientas. Normativa aplicable vigente. Normativa apícola. Normativa medioambiental. Plan de prevención de riesgos laborales de la empresa.

Unidad de competencia 3

Denominación: OBTENER Y ACONDICIONAR LOS PRODUCTOS DE LAS COLMENAS

Nivel: 2

Código: UC1802_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Recolectar los cuadros de miel para su extracción, siguiendo criterios de madurez, higiene, reservas necesarias, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

CR1.1. Las actividades de la explotación relacionadas con la recolección de los cuadros de miel apropiados para su extracción se programan en el espacio y tiempo para prever los recursos humanos y materiales necesarios.

CR1.2. El comienzo de los trabajos de castra se comunica, en caso necesario, al responsable del terreno.

CR1.3. El ahumador se utiliza de manera apropiada para facilitar el manejo de las colmenas durante las operaciones de recolección de miel.

CR1.4. Los cuadros de miel se seleccionan y recolectan, manejándolos apropiadamente para evitar contagios involuntarios.

CR1.5. Los cuadros o las alzas seleccionadas se desabejan mediante (cepillado, aire, entre otros) para su extracción.

CR1.6. Los cuadros de miel se llevan al lugar de transporte o extracción y se reemplazan, en caso necesario, por otros vacíos en las colmenas.

CR1.7. Los datos relativos a cuadros o alzas seleccionados, entre otros, se anotan para controlar el rendimiento melífero de cada colmena.

CR1.8. Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de recolección de los cuadros de miel apropiados para su extracción se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR1.9. Las operaciones de recolección de los cuadros de miel apropiados para su extracción se realizan teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y el manual de buenas prácticas ambientales.

RP 2: Extraer la miel de los cuadros en nave o en colmenar para su posterior envasado o almacenamiento, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

CR2.1. Las actividades de la explotación relacionadas con la extracción de la miel de los cuadros en la nave o en el colmenar se programan en el espacio y tiempo para prever los recursos humanos y materiales necesarios.

CR2.2. La entrada de abejas en el sitio de la castra se minimiza para evitar el pillaje.

CR2.3. Los cuadros se desoperculan y se extrae la miel en nave o en colmenar, estableciendo lotes.

CR2.4. La miel se almacena en depósitos y se traslada posteriormente a la nave, en el caso de extracción en campo.

CR2.5. Las muestras de miel se recogen siguiendo los procedimientos establecidos para su envío al laboratorio al objeto de analizar los parámetros de calidad.

CR2.6. Los cuadros vacíos se seleccionan en función de su estado para su almacenamiento o fundición en caso necesario.

CR2.7. Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de extracción de la miel de los cuadros en la nave o en el colmenar se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR2.8. Las operaciones de extracción de la miel de los cuadros en la nave o en el colmenar se realizan teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y el manual de buenas prácticas ambientales.

RP3: Almacenar la miel en bidones para lograr una conservación óptima hasta su envasado o comercialización, respetando la trazabilidad y el loteado del producto, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

CR3.1. Las actividades de la explotación relacionadas con el almacenaje de la miel en bidones se programan en el espacio y tiempo para prever los recursos humanos y materiales necesarios.

CR3.2. La miel procedente de la extracción en campo o en nave se almacena en bidones, siguiendo el loteado para cumplir con la trazabilidad.

CR3.3. Los bidones se desnatán, cierran herméticamente, paletizan y almacenan hasta su venta al por mayor respetando el loteado.

CR3.4. Los bidones se catalogan e identifican incluyendo la fecha de la castra y el tipo de miel una vez analizada.

CR3.5. Los parámetros ambientales (humedad, temperatura, entre otros) del almacén de bidones se controlan actuando sobre el sistema de regulación.

CR3.6. Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de almacenaje de la miel en bidones se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR3.7. Las operaciones de almacenaje de la miel en bidones se realizan teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y el manual de buenas prácticas ambientales.

RP4: Recolectar el polen de las colmenas para su procesado, almacenamiento y comercialización, respetando la trazabilidad y el loteado del producto, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

CR4.1. Las actividades de la explotación relacionadas con la recolección de polen se programan en el espacio y tiempo para prever los recursos humanos y materiales necesarios.

CR4.2. El cazapolen se coloca sin rejilla, en la entrada de la colmena (piquera o respiradero) para habituar a las abejas a la presencia del mismo.

CR4.3. La rejilla utilizada para la recogida del polen se coloca en su posición definitiva comprobando la entrada de abejas por la misma al interior de las colmenas y, en su caso, se retira para evitar el debilitamiento de la colmena en función del estado de la misma, tamaño del polen, entre otras variables.

CR4.4. La recogida del polen se realiza con los medios apropiados y con la periodicidad necesaria en función de la climatología.

CR4.5. El polen recogido se deseca para su posterior almacenamiento en seco o en congelado, en las condiciones apropiadas y atendiendo a los parámetros necesarios.

CR4.6. El polen se criba y aventa para eliminar las impurezas y seleccionar el grosor apropiado.

CR4.7. El polen extraído se almacena en bidones o bolsas de congelación, siguiendo el loteado, para cumplir con la trazabilidad.

CR4.8. Los parámetros ambientales (humedad, temperatura, entre otros) del almacén de bidones se controlan actuando sobre el sistema de regulación.

CR4.9. Las muestras de polen se recogen siguiendo los procedimientos apropiados para su envío al laboratorio.

CR4.10. Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recolección de polen se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR4.11. Las operaciones de recolección de polen se realizan teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y el manual de buenas prácticas ambientales.

RP5: Recolectar y extraer otros productos de las colmenas (cera, propóleo y veneno) para su procesado, almacenamiento y comercialización, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

CR5.1. Las actividades de la explotación relacionadas con la recolección y extracción de otros productos de las colmenas (cera, propóleo y veneno) se programan en el espacio y tiempo para prever los recursos humanos y materiales necesarios.

CR5.2. El ahumador se utiliza de manera apropiada para facilitar el manejo de las colmenas durante las operaciones de recolección y extracción de cera, propóleo y veneno.

CR5.3. Las operaciones de recolección de cera (acopio, fundido, entre otros) se realizan siguiendo los procedimientos establecidos para su posterior almacenado.

CR5.4. Las operaciones de recolección de propóleo (colocación de rejillas, recogida, congelado, pesado, entre otros) se realizan siguiendo los procedimientos establecidos para su posterior almacenado.

CR 5.5 Las operaciones de recolección de veneno (colocación de extractores, recogida, raspado, entre otros) se realizan siguiendo los procedimientos establecidos para su posterior almacenado.

CR5.6. Las muestras de cera, propóleo y/o veneno se recogen siguiendo los procedimientos establecidos para su envío al laboratorio.

CR5.7. La cera, propóleo y/o veneno se almacenan en las condiciones apropiadas hasta su comercialización.

CR5.8. Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recolección y extracción de otros productos de las colmenas (cera, propóleo y veneno) se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR5.9. Las operaciones de recolección y extracción de otros productos de las colmenas (cera, propóleo y veneno) se realizan teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y el manual de buenas prácticas ambientales.

RP 6: Producir enjambres, reinas y jalea real a partir de colmenas seleccionadas para su comercialización, siguiendo las especificaciones técnicas, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

CR6.1. Las actividades de la explotación relacionadas con la producción de enjambres, reinas y jalea real se programan en el espacio y tiempo para prever los recursos humanos y materiales necesarios.

CR6.2. El ahumador se utiliza de manera apropiada para facilitar el manejo de las colmenas durante las operaciones de producción de enjambres, reinas y jalea real.

CR6.3. Las colmenas para producir enjambres, reinas y jalea real se seleccionan en función de las características propias de la colmena y del producto a obtener.

CR6.4. Las operaciones de producción de enjambres (núcleos o enjambres desnudos) se realizan siguiendo los métodos de reproducción de las colmenas (división simple, división múltiple, división en abanico, entre otros).

CR6.5. Las operaciones de producción de reinas se realizan siguiendo los métodos de Doolitte, Miller, Alley, entre otros.

CR6.6. Las operaciones de producción, recolección, transporte y almacenaje de la jalea real se realizan utilizando los medios apropiados.

CR6.7. Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de producción de enjambres, reinas y jalea real se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR6.8. Las operaciones de producción de enjambres, reinas y jalea real se realizan teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y el manual de buenas prácticas ambientales.

Contexto profesional

Medios de producción

Colmenas. Núcleos. Alzas. Carros manuales de transporte para colmenas y bidones. Extractores. Desoperculadores. Maduradores. Secadores de polen. Rejilla de propóleos. Aparato extractor de veneno. Cerificadores. Vehículos y remolques. Sistemas de transporte de palets y bidones. Bombas de trasvase. Bancos desoperculadores. Centrifugadoras para la cera de opérculos. Depósito de decantación. Botiquín de primeros auxilios. Instalaciones de almacenamiento de productos de las colmenas. Estanterías para almacenar materiales. Extintor contra incendios. Equipos de Protección Individual (EPI's).

Productos y resultados

Miel de distintos tipos obtenida. Polen, cera, jalea real, propóleo, veneno, enjambres desnudos, núcleos, colmenas, reinas y realeras obtenidos. Mantenimiento de la biodiversidad a través de la polinización de especies silvestres. Aumento de las producciones agrarias.

Información utilizada o generada

Catálogos de utilización y mantenimiento de maquinaria. Catálogos de material apícola. Bibliografía sobre productos de la colmena, cría de reinas y multiplicación del colmenar. Fichas de control. Analítica de productos de la colmena. Normativa aplicable vigente. Normativa apícola. Normativa medioambiental. Plan de prevención de riesgos laborales de la empresa.

Unidad de competencia 4

Denominación: REALIZAR LAS OPERACIONES DE ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE MIEL Y POLEN

Nivel: 2

Código: UC1803_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Recepcionar y almacenar los bidones de miel y polen desecado para lograr una conservación óptima hasta el envasado del producto, respetando la trazabilidad y loteado del mismo, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

CR1.1. Las actividades de la explotación relacionadas con la recepción y almacenamiento de los bidones de miel y polen desecado se programan en el espacio y tiempo para prever los recursos humanos y materiales necesarios.

CR1.2. Los envases se revisan (revestimiento interno, cierre, entre otros) para comprobar su idoneidad y perfecto estado al objeto de asegurar que cumplan las condiciones óptimas de almacenamiento.

CR1.3. El espacio destinado al almacenamiento se organiza para su total aprovechamiento y ordenación.

CR1.4. Los bidones recepcionados se agrupan y paletizan por lotes para mantener la trazabilidad del origen.

CR1.5. Las muestras de miel y polen desecado recepcionado se recogen siguiendo los procedimientos establecidos, para su envío al laboratorio al objeto de analizar los parámetros de calidad y presencia de residuos.

CR1.6. Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recepción y almacenamiento de los bidones de miel y polen desecado se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR1.7. Las operaciones de recepción y almacenamiento de los bidones de miel y polen desecado, respetando la trazabilidad y el loteado del producto final se realizan teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y el manual de buenas prácticas ambientales.

RP2: Acondicionar la miel o el polen para su posterior envasado atendiendo a criterios de calidad, respetando la trazabilidad y loteado del producto, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

CR2.1. Las actividades de la explotación relacionadas con el acondicionamiento de la miel o el polen se programan en el espacio y tiempo para prever los recursos humanos y materiales necesarios.

CR2.2. La miel se derrite y filtra para descartar impurezas atendiendo a criterios de calidad.

CR2.3. La temperatura y el tiempo de fundición de la miel se controlan para asegurar los parámetros estipulados.

CR2.4. El polen se aventa y criba, comprobando su tamizado para descartar impurezas atendiendo a criterios de calidad.

CR2.5. Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de acondicionamiento de la miel o el polen se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR2.6. Las operaciones de acondicionamiento de la miel o el polen respetando la trazabilidad y el loteado del producto final se realizan teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, incluida la medioambiental, de prevención de riesgos laborales, y atendiendo a criterios de calidad y rentabilidad económica.

RP3: Envasar la miel o el polen atendiendo a criterios de calidad, respetando la trazabilidad y el loteado del producto final para su posterior almacenamiento, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

CR3.1. Las actividades de la explotación relacionadas con el envasado de la miel o el polen se programan en el espacio y tiempo para prever los recursos humanos y materiales necesarios.

CR3.2. Los recipientes destinados al envasado de la miel y el polen se acopian y almacenan en las condiciones apropiadas hasta el momento de efectuar el envasado.

CR3.3. La temperatura de envasado de la miel se controla actuando sobre el sistema de regulación y se revisa el funcionamiento del termostato para no acelerar el envejecimiento del producto.

CR3.4. El envasado, etiquetado y embalaje del producto final se realiza respetando el loteado y señalando la fecha de consumo preferente.

CR3.5. Las muestras de miel o polen de los distintos lotes se recogen para su envío al laboratorio.

CR3.6. Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de envasado de la miel o el polen se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR3.7. Las operaciones de envasado de la miel o el polen se realizan teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, incluida la medioambiental, de prevención de riesgos laborales, y atendiendo a criterios de calidad y rentabilidad económica.

RP4: Almacenar la miel o el polen envasado para su posterior distribución, respetando la trazabilidad y loteado del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

CR4.1. Las actividades de la explotación relacionadas con el almacenaje de la miel o el polen se programan en el espacio y tiempo para prever los recursos humanos y materiales necesarios.

CR4.2. El almacenamiento de los productos terminados se organiza y realiza atendiendo al aprovechamiento del espacio y utilizando los medios apropiados (manuales, paletización, entre otros).

CR4.3. Los productos almacenados se revisan (comprobación del cierre, estado del envase, entre otros) periódicamente para asegurar las condiciones óptimas hasta su venta.

CR4.4. El tiempo máximo de almacenamiento se controla, antes de su distribución, cumpliendo con los protocolos establecidos.

CR4.5. Los datos de la trazabilidad hacia atrás y hacia delante se anotan y guardan para responder ante posibles eventualidades.

CR4.6. Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de almacenaje de la miel o el polen se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR4.7. Las operaciones de almacenaje de la miel o el polen se realizan teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y el manual de buenas prácticas ambientales.

RP5: Realizar la limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones para asegurar las condiciones apropiadas de envasado y almacenamiento de miel y polen, siguiendo las especificaciones técnicas, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa de aplicación vigente.

CR5.1. Las actividades de la explotación relacionadas con la limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones se programan en el espacio y tiempo para prever los recursos humanos y materiales necesarios.

CR5.2. Las operaciones de limpieza y desinfección en espacios e instalaciones se realizan según la programación en todo el proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.

CR5.3. Las operaciones de control de parámetros (humedad, temperatura, entre otros) se realizan según la programación en todo el proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.

CR5.4. Las operaciones de control de estanqueidad se realizan según la programación en todo el proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.

CR5.5. Las operaciones de mantenimiento básicas se realizan según la programación en todo el proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.

CR5.6. Las operaciones de comprobación de la eficacia y optimización del rendimiento de la maquinaria y utensilios se realizan según la programación en todo el proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.

CR5.7. Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de la limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones se seleccionan, manejan, limpian y mantienen conforme a especificaciones técnicas.

CR5.8. Las operaciones de la limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones se realizan teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y el manual de buenas prácticas ambientales.

Contexto profesional

Medios de producción

Materiales y aparataje necesarios para la realización del acondicionamiento, envasado y almacenamiento de la miel y el polen. Maquinaria empleada en el proceso (carretilla, carretilla elevadora, resistencias, bomba de trasiego, maduradores, cadena de envasado, entre otros). Instalaciones apropiadas para las actividades de envasado y almacenamiento de miel y polen. Estanterías. Bidones para la miel o polen. Etiquetadoras. Botiquín de primeros auxilios. Instalaciones de almacenamiento y envasado de miel y polen. Equipos de Protección Individual (EPI's).

Productos y resultados

Miel y polen de las colmenas procesados y envasados. Limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones realizada.

Información utilizada o generada

Protocolos de actuación en la explotación. Protocolos y plan general de higiene relativo el envasado y almacenamiento de miel y polen. Programa de manejo, sanitario y alimenticio. Calendario anual de ferias y certámenes apícolas. Estudios climáticos de la zona. Fichas de control. Bibliografía sobre envasado y almacenamiento de miel y polen. Manuales de uso e instrucciones de máquinas y herramientas. Normativa aplicable vigente. Normativa apícola. Normativa medioambiental. Plan de prevención de riesgos laborales de la empresa.

III. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**MÓDULO FORMATIVO 1**

Denominación: DETERMINACIÓN DEL TIPO DE EXPLOTACIÓN E INSTALACIÓN DEL COLMENAR

Código: MF1800_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1800_2 Determinar el tipo de explotación e instalar el colmenar

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar distintos tipos de explotaciones apícolas y seleccionar la más apropiada atendiendo a unas condiciones dadas, utilizando la información sobre el sector, el medio físico y la flora apícola recopilada.

CE1.1 Valorar y ordenar en importancia la información sobre la actividad apícola de la zona.

CE1.2 Describir las características de la flora, climatología, y orografía de la zona de implantación del colmenar.

CE1.3 Describir los modelos de explotaciones apícolas viables económicamente.

CE1.4 Nombrar los tipos de colmenas, sus utilidades y sus características.

CE1.5 Citar los productos apícolas existentes en el mercado.

CE1.6 Enumerar los medios, equipos, máquinas y herramientas necesarias en las operaciones de análisis de distintos tipos de explotaciones apícolas, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE1.7 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de análisis de distintos tipos de explotaciones apícolas.

CE1.8 En un caso y/o supuesto práctico debidamente caracterizado de análisis de distintos tipos de explotaciones apícolas:

- Recopilar toda la información sobre el sector apícola y la idoneidad de la implantación de una explotación apícola.
- Elaborar un calendario de floración apícola anual de la zona de implantación del colmenar.
- Recopilar información en cuanto a flora, climatología, orografía, disponibilidad y titularidad del terreno.
- Hacer una relación de los posibles asentamientos apícolas.
- Elegir el modelo de explotación en función de las posibilidades personales y del entorno.

- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

C2: Realizar operaciones de acondicionamiento y preparación del terreno, aplicando las técnicas oportunas en función de las características del espacio y utilizando los equipos y medios necesarios.

CE2.1 Enumerar las actividades propias de acondicionamiento y preparación del terreno.

CE2.2 Describir las condiciones apropiadas de preparación del terreno (acceso y asentamiento) para la instalación del colmenar.

CE2.3 Enumerar los posibles riesgos de entrada de animales y las formas para impedirlo.

CE2.4 Describir las labores de desbroce, allanamiento y preparación del terreno para la colocación de las colmenas, teniendo en cuenta el trabajo a realizar y la prevención de incendios.

CE2.5 Explicar las ventajas e inconvenientes de las posibles ubicaciones de las colmenas: orientación, inclinación apropiada, economía del espacio, entre otras.

CE2.6 Enumerar los medios, equipos, máquinas y herramientas necesarias en las operaciones de acondicionamiento y preparación del terreno, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE2.7 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de acondicionamiento y preparación del terreno.

CE2.8 En un caso práctico debidamente caracterizado de acondicionamiento y preparación del terreno para la instalación de las colmenas:

- Programar las actividades.
- Acondicionar el camino de acceso.
- Proteger el colmenar mediante la instalación de alambradas, setos, muros u otros medios apropiados.
- Desbrozar, allanar y preparar a distintos niveles el espacio destinado a acoger el asentamiento de las colmenas.
- Orientar y colocar las bases de las colmenas.
- Colocar los bebederos en las proximidades del colmenar.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

C3: Realizar operaciones de traslado e instalación de colmenas, siguiendo los procedimientos establecidos y utilizando los equipos y medios necesarios.

CE3.1 Enumerar las actividades propias de traslado e instalación de colmenas.

CE3.2 Enumerar los trabajos preparatorios de las colmenas destinadas a traslado.

CE3.3 Describir técnicas y procedimientos empleados en el trabajo de carga, transporte y descarga de las colmenas en el asentamiento previsto.

CE3.4 Explicar las labores que se realizan una vez descargadas las colmenas, pormenorizando todos los detalles del trabajo.

CE3.5 Enumerar los medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en las operaciones de traslado e instalación de las colmenas.

CE3.6 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de traslado e instalación de colmenas.

CE3.7 En un caso práctico debidamente caracterizado de traslado e instalación de las colmenas:

- Programar las actividades.
- Señalar y preparar las colmenas antes de la carga en el medio de transporte (cierre de piqueras y respiraderos, ajustes de tapa, entre otras).
- Cargar y transportar las colmenas al lugar decidido.
- Descargar las colmenas del medio de transporte y colocarlas en el lugar definitivo.
- Abrir las piqueras y respiraderos.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

Contenidos

1. Medio físico y flora en el sector apícola

- Evolución de la apicultura a lo largo de la historia:
 - Apicultura tradicional
 - Apicultura moderna
- Individuos de la colmena:
 - Organización social
 - Castas y funciones
 - Morfología
 - Biología y ciclo de vida
- Taxonomía y razas
- La apicultura y el medio ambiente:
 - Requisitos y condicionantes del entorno
- La polinización
- Flora apícola de interés
- Calendario de floraciones apícolas
- Productos de la colmena:
 - Elaborados por las abejas
 - Introducidos por las abejas en la colmena
- Modelos de explotación en apicultura:
 - Tipos de colmenas
 - Recursos humanos, materiales y financieros
- El sector apícola:
 - Situación actual
 - Perspectivas de futuro
- Vocabulario apícola

2. Acondicionamiento y preparación del terreno para la instalación del colmenar

- Criterios de ubicación del colmenar
- Instalación del colmenar:
 - Condiciones del asentamiento
 - Orientación
 - Orografía
 - Climatología (vientos dominantes, altitud, respaldos, umbrías y solanas)
 - Zona de pecoreo de las abejas
 - Desbroce de la vegetación
 - Allanamiento y drenaje del terreno
 - Colmenares bajo techo

- Espacio necesario para colocar las colmenas.
 - Densidad de colmenas
- Agrupación de colmenas
 - Separación entre colmenas y líneas
- Protección de las colmenas:
 - De los depredadores
 - De la humedad
 - Contra enfermedades
 - Aislamiento del suelo
- Zona de pecoreo de las abejas:
 - Estudio de la flora y sucesión de floraciones
 - Idoneidad de los cultivos del entorno
 - Otros recursos no florales
- Necesidades básicas hídricas y alimenticias de las colmenas
- Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en el acondicionamiento y preparación del terreno
- Equipos de Protección Individual (EPI's)

3. Traslado de colmenas

- Requisitos y técnicas apropiadas del traslado de colmenas:
 - Preparación para el transporte
 - Carga
 - Transporte
 - Descarga e instalación
- Criterios de colocación de las colmenas en el medio de transporte
- Precauciones durante el traslado de las colmenas:
 - Estrés en las abejas
 - Riesgos de ahogamiento de las abejas
 - Picaduras accidentales durante el traslado e instalación de las colmenas
- Actuación en caso de accidente
- Elección del momento apropiado para el traslado de las colmenas:
 - Horarios y duración de los traslados
 - Floraciones próximas y mieles previstas
- Señalamiento y métodos de preparación de las colmenas para el traslado
- Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en el traslado de las colmenas
- Equipos de Protección Individual (EPI's)

4. Aplicación de la normativa básica relacionada con la determinación del tipo de explotación e instalación del colmenar

- Legislación sobre trashumancia
- Normativa en materia de actividad apícola e instalación de colmenas
- Criterios de calidad y rentabilidad en materia de determinación del tipo de explotación e instalación del colmenar
- Normativa aplicable vigente
- Normativa sobre prevención de riesgos laborales
- Normativa medioambiental

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: MANEJO DEL COLMENAR

Código: MF1801_2

Nivel de cualificación profesional: 2

° **Asociado a la Unidad de Competencia:**

UC1801_2 Realizar las operaciones de manejo del colmenar

Duración: 130 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: TRASHUMANCIA Y MANTENIMIENTO DE LAS COLMENAS EN LA NAVE

Código: UF2009

Duración: 50 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP6.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar actividades de trashumancia de colmenas, aplicando técnicas y procedimientos establecidos y utilizando los equipos y medios necesarios.

CE1.1 Enumerar las actividades propias de la trashumancia de las colmenas.

CE1.2 Citar las principales rutas de trashumancia.

CE1.3 Describir los periodos de floración de las distintas especies de flora apícola y los condicionantes climatológicos que le afectan.

CE1.4 Enumerar las actividades de preparación de las colmenas para su traslado en óptimas condiciones.

CE1.5 Describir las técnicas y procedimientos de carga, descarga y colocación de las colmenas en el lugar de destino (apertura de piqueras, orientación e inclinación apropiada, entre otros) en las operaciones de trashumancia.

CE1.6 Enumerar los medios, equipos, máquinas y herramientas necesarias en las operaciones de trashumancia de las colmenas, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE1.7 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de trashumancia de las colmenas.

CE1.8 En un caso práctico debidamente caracterizado de trashumancia de colmenas:

- Programar las actividades.
- Determinar el periodo de trashumancia.
- Señalar y preparar las colmenas antes del traslado.
- Comunicar el traslado de las colmenas a la persona responsable del terreno.
- Cargar y transportar las colmenas al lugar elegido, cerciorándose que no hay salida de abejas.
- Descargar las colmenas del medio de transporte y colocarlas en el lugar elegido.

- Abrir las piqueras y respiraderos, comprobando que no se queda ninguna colmena cerrada y que el proceso de trabajo se ha realizado de manera apropiada.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

C2: Realizar actividades de mantenimiento de colmenas en nave, en función del estado de las mismas, aplicando las técnicas y procedimientos apropiados, y utilizando los equipos y medios necesarios.

CE2.1 Enumerar los trabajos de mantenimiento de las colmenas en la nave.

CE2.2 Explicar las ventajas e inconvenientes de tener las colmenas en buen estado.

CE2.3 Explicar las razones de realizar los trabajos en la parada invernal.

CE2.4 Describir las técnicas y procedimientos de restauración de colmenas.

CE2.5 Enumerar los distintos medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en los trabajos de mantenimiento de las colmenas en la nave.

CE2.6 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de mantenimiento de las colmenas en la nave.

CE2.7 En un caso práctico debidamente caracterizado de mantenimiento de las colmenas en la nave:

- Programar las actividades.
- Marcar el código de identificación en las colmenas que lo necesitan, en zona visible y legible.
- Realizar las operaciones de restauración del material de las colmenas (limpieza, cepillado, repintado, atornillado, entre otros).
- Preparar los cuadros y fijar la cera estampada utilizando el equipo apropiado.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

Contenidos

1. Trashumancia de colmenas

- Bases de la trashumancia:
 - Objetivos
 - Condicionantes
- Rutas en la trashumancia
- Tipos de trashumancia
- Técnicas de trashumancia:
 - Operaciones preparatorias
 - Operaciones complementarias
- Transporte de colmenas:
 - Vehículos y medios de transporte
 - Manipulación en carga y descarga
 - Transporte de colmenas «cerradas» y «abiertas»
- Paletización
- Equipos, máquinas y herramientas utilizados en la trashumancia de colmenas
- Equipos de Protección Individual (EPI's)

2. Mantenimiento y conservación de colmenas en nave

- Descripción e identificación de los trabajos de mantenimiento en la nave
- Elección de la época
- Identificación de colmenas
 - Identificación de manejo
 - Identificación Legal
- Métodos y técnicas de restauración de los elementos de las colmenas:
 - Limpieza y productos apropiados para limpieza
 - Cepillado
 - Repintado y productos para el pintado de colmenas
 - Atornillado
- Métodos y técnicas de restauración de los cuadros, alambrado y fijación de la cera
- Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizados en el mantenimiento de las colmenas en nave
- Equipos de Protección Individual (EPI's)

3. Aplicación de la normativa básica relacionada con el manejo del colmenar

- Legislación sobre trashumancia
- Legislación sanitaria
- Normativa en materia de ordenación de las explotaciones apícolas
- Criterios de calidad y rentabilidad en materia de manejo del colmenar
- Normativa en materia de manejo del colmenar
- Normativa sobre prevención de riesgos laborales
- Normativa medioambiental
- Normativa aplicable vigente

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE LAS COLMENAS

Código: UF2010

Duración: 50 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP2, RP3 y RP4.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar operaciones de suministro de alimento y/o agua a colmenas en función de las necesidades y estado de las mismas, siguiendo los procedimientos apropiados y utilizando los equipos y medios necesarios.

CE1.1 Enumerar las actividades propias del suministro de alimento y/o agua en las colmenas.

CE1.2 Describir las características de los productos utilizados en la alimentación de las colmenas.

CE1.3 Explicar las ventajas e inconvenientes de la alimentación de las colmenas, las diferencias entre alimentación de mantenimiento y estimulación, así como la técnica de uso del ahumador durante las operaciones de alimentación.

CE1.4 Describir las necesidades fisiológicas básicas de las abejas en cuanto a su alimentación.

CE1.5 Definir el procedimiento indicado para el suministro de alimento.

CE1.6 Evaluar las necesidades de agua y su aporte al colmenar.

CE1.7 Enumerar los medios, equipos, máquinas y herramientas necesarias en las operaciones de suministro de alimento y/o agua, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE1.8 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de suministro de alimento y/o agua a las colmenas.

CE1.9 En un caso práctico debidamente caracterizado de suministro de alimento y/o agua a las colmenas:

- Programar las actividades.
- Usar el ahumador.
- Comprobar la necesidad de alimento de mantenimiento y/o estimulación en las colmenas.
- Preparar el alimento utilizando los procedimientos apropiados.
- Realizar el aporte de alimento a las colmenas evitando derrames que fomenten el pillaje.
- Comprobar de manera periódica la disponibilidad de agua, y en caso necesario aportarla apropiadamente.
- Evaluar el comportamiento de la colmena antes y después del suministro de alimento y/o agua.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

C2: Aplicar métodos de multiplicación de colmenas y renovación de reinas, atendiendo al estado productivo de las mismas, aplicando las técnicas establecidas y utilizando los equipos y medios necesarios.

CE2.1 Citar las actividades de multiplicación de las colmenas y renovación de reinas.

CE2.2 Describir los criterios de selección de colmenas para su multiplicación (masedumbre, productividad, limpieza, entre otros).

CE2.3 Explicar las técnicas y procedimientos de división de colmenas.

CE2.4 Explicar las técnicas y procedimientos de renovación de reinas.

CE2.5 Describir el seguimiento que debemos hacer a los núcleos formados.

CE2.6 Enumerar los medios, equipos, máquinas y herramientas necesarias en las operaciones de multiplicación de las colmenas y renovación de reinas, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE2.7 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de multiplicación de las colmenas y renovación de reinas.

CE2.8 En un caso práctico debidamente caracterizado de multiplicación de colmenas y renovación de reinas:

- Programar las actividades.
- Usar el ahumador.
- Ubicar de manera apropiada enjambres desnudos en las colmenas.
- Seleccionar las colmenas atendiendo a su estado y aptitud.
- Dividir las colmenas seleccionadas.
- Renovar reinas introduciendo realeras, reinas enjauladas, entre otros.
- Anotar y controlar el proceso para poder hacer un apropiado seguimiento de cada colmena.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

C3: Realizar operaciones de mantenimiento de un colmenar, aplicando las técnicas y procedimientos apropiados en función de las características y estado del mismo, y utilizando los equipos y medios necesarios.

CE3.1 Enumerar los trabajos de mantenimiento de las colmenas en el colmenar.

CE3.2 Explicar la elaboración de un calendario apícola y sus condicionantes (estado de las colmenas, climatología, entre otros).

CE3.3 Describir la técnica de ahumado de las colmenas y los tipos de combustibles empleados.

CE3.4 Resaltar la importancia de limpiar y desinfectar los fondos de las colmenas, así como de la renovación de la cera y su calidad para la sanidad de la colonia.

CE3.5 Describir los elementos de la colmena (excluidores, alzas, medias alzas, entre otros) así como las ventajas e inconvenientes de su empleo.

CE3.6 Citar los factores que influyen en el manejo de las colmenas (maleza, terreno, perímetro entre otros).

CE3.7 Explicar la dinámica poblacional de la colmena y la importancia de su equilibrio.

CE3.8 Enumerar los medios, equipos, máquinas y herramientas necesarias en las operaciones de mantenimiento del colmenar, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE3.9 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de mantenimiento del colmenar.

CE3.10 En un caso y/o supuesto práctico debidamente caracterizado de mantenimiento de las colmenas en el colmenar:

- Realizar un calendario apícola y programar las actividades.
- Usar el ahumador.
- Limpiar y desinfectar los fondos de las colmenas.
- Renovar la cera de las colmenas.
- Igualar o equilibrar las colmenas en función del estado de la colonia.
- Colocar excluidores y alzas en función de su rendimiento.
- Preparar las colmenas para la invernada teniendo en cuenta sus reservas y la climatología de la zona.
- Mantener el colmenar en óptimas condiciones para facilitar el manejo de las colmenas.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

Contenidos

1. Alimentación de colmenas

- Objetivos de la alimentación
 - Mantenimiento
 - Estimulación
 - Convalecencia
- Ventajas y efectos secundarios
- Composición del alimento
- Necesidades fisiológicas de las abejas
- Alimentación de mantenimiento y de estimulación
- Productos para la alimentación y técnicas de aplicación
- Evolución de la colonia y resultados de la alimentación
- Necesidades de agua y su aporte al colmenar
- Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en la alimentación de las colmenas
- Equipos de Protección Individual (EPI's)

2. Multiplicación del colmenar

- Enjambrazón:
 - Enjambrazón natural
 - Enjambrazón artificial
- Criterios de selección de colmenas
- División de colmenas
 - Técnicas y procedimientos de división de colmenas
- Renovación de reinas
 - Técnicas y procedimientos de renovación de reinas
 - Seguimiento y cuidados
- Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en la multiplicación del colmenar
- Equipos de Protección Individual (EPI's)

3. Mantenimiento del colmenar

- Tareas de mantenimiento del colmenar
 - Identificación de tareas
 - Descripción de tareas
- Calendario apícola
- Tipos de colmenas:
 - Ventajas e inconvenientes de los distintos tipos de colmenas
- Elementos y accesorios de las colmenas:
 - Ventajas e inconvenientes
- Ahumado de colmenas:
 - Ahumadores: Tipos
 - Combustibles: Características y tipos
- Métodos y técnicas de mantenimiento:
 - Limpieza de fondos
 - Colocación de los elementos de la colmena (excluidores, alzas, medias alzas, entre otros)
 - Introducción de cera
 - Equilibrio de colonias
- Preparación de las colmenas para la invernada
- Mantenimiento del entorno del colmenar
- Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en el mantenimiento del colmenar
- Actuación en caso de accidente
- Equipos de Protección Individual (EPI's)

4. Aplicación de la normativa medioambiental en la explotación apícola

- Incidencia de la actividad apícola en el medio ambiente
 - Polinización, conservación y regeneración de las cubiertas vegetales
 - Indicadores medioambientales
- Residuos generados por la actividad apícola
- Gestión de residuos

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: ACTIVIDADES SANITARIAS EN LAS COLMENAS

Código: UF2011

Duración: 30 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP5.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar trabajos sanitarios en colmenas, aplicando las técnicas y medios apropiados en función de los síntomas y tipo de tratamiento.

CE1.1 Enumerar las actividades propias de los trabajos sanitarios.

CE1.2 Describir las principales enfermedades de las abejas y su sintomatología.

CE1.3 Explicar la importancia de las medidas profilácticas en el colmenar.

CE1.4 Describir la técnica de tratamiento contra la varroosis.

CE1.5 Enunciar las medidas de control y prevención de enfermedades.

CE1.6 Explicar los procedimientos de toma de muestras de colmenas enfermas y su envío al laboratorio.

CE1.7 Enumerar los distintos medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en los trabajos sanitarios en las colmenas.

CE1.8 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a los trabajos sanitarios en las colmenas.

CE1.9 En un caso práctico debidamente caracterizado de realización de trabajos sanitarios en colmenas:

- Programar las actividades.
- Usar el ahumador.
- Comprobar la sintomatología externa (pérdida de vuelo, cadáveres, abejas anormales, entre otros) e interna (cría muerta, cría escayolada, entre otros) en las colmenas.
- Recoger las muestras y enviar al laboratorio.
- Administrar el tratamiento contra la varroosis.
- Señalar y realizar el seguimiento, aislado, desmantelado y eliminación de las colmenas enfermas.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

Contenidos

1. Trabajos sanitarios en el colmenar

- Defensa sanitaria
 - Calendario/programa sanitario
- Enfermedades del pollo
- Enfermedades de la abeja adulta
- Enemigos de las colmenas
- Enemigos de las abejas
- Sintomatología de las principales enfermedades:
 - Enfermedades parasitarias
 - Enfermedades infecciosas
- Protocolo de recogida de muestras
- Medidas profilácticas
- Medidas de control
- Sanidad preventiva
- Lucha contra la varroosis:
 - Tratamientos químicos
 - Tratamientos de manejo
- Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en trabajos sanitarios en el colmenar
- Equipos de Protección Individual (EPI's)

2. Bioseguridad apícola

- Toma de muestras. Protocolo
- Protocolos de actuación frente a enfermedades
 - Aislamiento de colmenas y del colmenar
 - Destrucción o eliminación de colmenas enfermas
- Desinfección del material apícola
- Equipos de Protección Individual (EPI's)

3. Aplicación de la normativa relacionada con enfermedades de declaración obligatoria

- Enfermedades de declaración obligatoria
- Actuación ante un foco de enfermedad de declaración obligatoria

Orientaciones metodológicas

Las unidades formativas correspondientes a este módulo se pueden programar de manera independiente.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 3

Denominación: OBTENCIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE LAS COLMENAS

Código: MF1802_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1802_2 Obtener y acondicionar los productos de las colmenas.

Duración: 110 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: RECOLECCIÓN, EXTRACCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA MIEL

Código: UF2012

Duración: 40 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2 y RP3.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar operaciones de recolección de miel aplicando las técnicas necesarias en función de criterios de madurez, higiene, plazo de seguridad respecto a tratamientos y previsión de reservas.

CE1.1 Enumerar las actividades propias de la recolección de miel, así como las actividades previas a la castra.

CE1.2 Describir las características de los cuadros apropiados para ser utilizados en la extracción de miel.

CE1.3 Explicar los criterios para dejar un determinado volumen de reservas de miel en la colonia y los de selección de cuadros destinados a recolección.

CE1.4 Explicar las técnicas de uso del ahumador y los distintos tipos de combustibles utilizados durante las operaciones de recolección de cuadros de miel.

CE1.5 Explicar los distintos métodos de desabejado de los cuadros.

CE1.6 Describir el proceso de trazabilidad que comienza con esta actividad.

CE1.7 Explicar los procedimientos de transporte de las alzas o cuadros a la zona de extracción.

CE1.8 Enumerar los medios, equipos, máquinas y herramientas necesarias en las operaciones de recolección de miel, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE1.9 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de recolección de miel.

CE1.10 En un caso práctico debidamente caracterizado de recolección de miel:

Programar las actividades.

- Comunicar el comienzo de los trabajos al responsable del terreno.
- Usar el ahumador.
- Seleccionar, recolectar y reemplazar los cuadros de miel destinados a la extracción.
- Desabejar los cuadros y las alzas y transportarlos al lugar de castra.
- Anotar los datos relativos al rendimiento de las colmenas.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

C2: Realizar operaciones de extracción de miel, aplicando las técnicas oportunas en función del tipo de extracción en campo o nave, y utilizando los equipos y medios necesarios.

CE2.1 Enumerar las actividades propias de extracción de miel.

CE2.2 Describir las ventajas e inconvenientes de la castra en nave y en campo.

CE2.3 Describir las diferentes técnicas y utensilios relacionados con la desoperculación de los cuadros.

CE2.4 Describir las diferentes técnicas y utensilios relacionados con el uso de los extractores.

CE2.5 Explicar los procedimientos de toma de muestras de miel y su envío al laboratorio

CE2.6 Enumerar las condiciones básicas de higiene y trazabilidad en la castra.

CE2.7 Enumerar los distintos medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizados en los trabajos de extracción de miel, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE2.8 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de extracción de miel.

CE2.9 En un caso práctico debidamente caracterizado de extracción de miel:

- Programar las actividades.
- Acondicionar el lugar de castra y almacenamiento.
- Desopercular los cuadros.
- Extraer la miel.
- Recoger las muestras y enviar al laboratorio.
- Almacenar o fundir los cuadros vacíos.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

C3: Realizar labores de almacenaje de la miel en bidones, aplicando las técnicas necesarias y atendiendo a procedimientos de control de la trazabilidad establecidos.

CE3.1 Enumerar las actividades propias de almacenaje de miel en bidones.

CE3.2 Explicar las maniobras a realizar tras la castra para el almacenamiento de la miel.

CE3.3 Enumerar las condiciones ambientales óptimas para el almacenado de los bidones.

CE3.4 Explicar un ejemplo de loteado para el control de calidad y trazabilidad en miel.

CE3.5 Enumerar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizados en los trabajos de almacenaje de miel en bidones, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE3.6 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de almacenaje de miel en bidones.

CE3.7 En un caso práctico debidamente caracterizado de almacenaje de la miel en bidones:

- Programar las actividades.
- Almacenar la miel tras la castra en bidones.
- Etiquetar apropiadamente para la trazabilidad y el control de calidad.
- Desnatar, cerrar herméticamente y almacenar los bidones.
- Controlar las condiciones ambientales de almacenamiento (humedad, temperatura, entre otros).
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

Contenidos

1. Recolección de cuadros y extracción de miel

- Criterios para evaluar la cantidad de reservas de miel que necesita una colonia
- Criterios para seleccionar los cuadros de miel apropiados
- Técnicas y aparataje usadas en el desabejado
- Métodos y condiciones en el transporte de cuadros hasta el lugar de extracción
- Técnicas y condiciones empleadas en la extracción de miel de los cuadros:
 - Desoperculación
 - Centrifugado
- Modelos de plantas de extracción
 - Extracción en sala de móvil
 - Extracción en sala fija
- Técnicas de aplicación
 - Medios
 - Equipos:
 - Desoperculadores
 - Extractores.
 - Bombas de trasiego
 - Maduradores
 - Pequeño material. Cuchillos, peines, cepillos
- Instalaciones utilizadas en la extracción de miel
 - Fijas
 - Móviles. Camiones y mallas de cobertura
- Equipos de Protección Individual (EPI's)

2. Almacenaje de miel en bidones

- Técnicas y condiciones aplicadas en el almacenaje de la miel

- Parámetros ambientales de las instalaciones de almacenaje de miel en bidones:
 - Para su envasado
 - Para la venta al por mayor
- Medios, equipos, máquinas y herramientas e instalaciones utilizadas en el almacenamiento de miel en bidones
 - Resistencias
 - Calentadores
 - Generadores
 - Carretillas de bidones
- Equipos de Protección Individual (EPI's)

3. Aplicación de la normativa básica relacionada con la obtención y acondicionamiento de los productos de las colmenas

- Normativa en materia de producción de miel, polen y otros productos de las colmenas.
- Criterios de calidad y rentabilidad en materia de obtención y acondicionamiento de los productos de las colmenas.
- Trazabilidad de la miel y de los productos de la colmena.
- Normativa de calidad de la miel.
- Plan de prevención de riesgos laborales.
- Normativa medioambiental.
- Normativa aplicable vigente.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: RECOLECCIÓN, EXTRACCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE POLEN Y OTROS PRODUCTOS DE LA COLMENA.

Código: UF2013

Duración: 40 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP4 y RP5.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar operaciones de recolección y acondicionamiento de polen, aplicando las técnicas y procedimientos apropiados y utilizando los equipos y medios necesarios.

CE1.1 Enumerar las actividades propias de recolección y acondicionamiento de polen.

CE1.2 Describir las diferentes técnicas de manejo previas necesarias para propiciar la producción de polen.

CE1.3 Enumerar y describir los distintos tipos de cazapólenes usados.

CE1.4 Enumerar y describir las técnicas y el aparataje usado en el acondicionamiento del polen.

CE1.5 Describir los criterios a seguir a la hora de valorar la cantidad y periodicidad de la extracción del polen.

CE1.6 Explicar los posibles procesos de acondicionamiento del polen seco y/o congelado hasta su almacenamiento.

CE1.7 Explicar los procedimientos de toma de muestras de polen y su envío al laboratorio.

CE1.8 Describir las condiciones óptimas de almacenamiento del polen seco y congelado y las condiciones básicas de higiene y trazabilidad tanto en el almacenamiento como en la obtención.

CE1.9 Enumerar los distintos medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizados en los trabajos recolección y acondicionamiento de polen, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE1.10 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de recolección y acondicionamiento de polen.

CE1.11 En un caso práctico debidamente caracterizado de recolección y acondicionamiento de polen:

- Programar las actividades.
- Preparar y acondicionar el lugar donde se va a procesar el polen.
- Colocar los cazapolenes en las colmenas sin la rejilla.
- Colocar la rejilla.
- Retirar periódicamente el polen, así como la rejilla.
- Acondicionar el polen para su posterior procesado: aventado, cribado, entre otros.
- Secar o congelar el polen para su almacenamiento.
- Recoger las muestras y enviar al laboratorio.
- Almacenar y etiquetar los bidones o bolsas de congelación de polen.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

C2: Aplicar técnicas de recolección y acondicionamiento de cera, propóleo y veneno, siguiendo los procedimientos establecidos y utilizando los equipos y medios necesarios.

CE2.1 Enumerar las actividades propias de recolección y acondicionamiento de cera, propóleo y veneno.

CE2.2 Describir las maniobras de manejo de colmenas previas y necesarias para la producción de estos productos.

CE2.3 Describir los criterios y utensilios básicos en la renovación de cuadros (producción de cera).

CE2.4 Describir los criterios y utensilios básicos en la producción de veneno y propóleo.

CE2.5 Explicar los posibles procesos de acondicionamiento de estos productos hasta su almacenamiento.

CE2.6 Describir las condiciones básicas de almacenamiento, higiene y trazabilidad en la obtención de cera, propóleo y veneno.

CE2.7 Explicar los procedimientos de toma de muestras de cera, propóleo y veneno y su envío al laboratorio

CE2.8 Enumerar los distintos medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizados en los trabajos de recolección y acondicionamiento de cera, propóleo y veneno, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE2.9 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de recolección y acondicionamiento de cera, propóleo y veneno.

CE2.10 En un caso práctico debidamente caracterizado de recolección y acondicionamiento de cera, propóleo y veneno:

- Programar las actividades.
- Usar el ahumador.
- Preparar las colmenas previamente según el producto a obtener.
- Colocar y acondicionar los sistemas de extracción (cerificador, rejilla, extractor de veneno, entre otros).
- Fundir la cera y preparar los bloques para su almacenamiento.
- Extraer el propóleo y acondicionarlo para su almacenamiento.

- Extraer y acondicionar el veneno para su almacenaje.
- Recoger las muestras y enviar al laboratorio.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

Contenidos

1. Obtención de polen

- Preparación de la colonia para la producción de polen
- Producción y obtención de polen
 - Criterios de calidad del polen
- Acondicionamiento de polen
 - Secado
 - Secaderos
 - Envasado
- Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en la recolección y extracción de polen
 - Cazapolenes
- Equipos de Protección Individual (EPI's)

2. Obtención de propóleos y veneno

- Preparación de la colonia para la producción de propóleos o veneno
- Producción y obtención de veneno y propóleos
- Métodos de extracción del veneno
- Métodos de extracción de propóleos
- Acondicionamiento y almacenamiento de propóleos y veneno
- Equipos, máquinas y herramientas utilizadas en la recolección y extracción de propóleos y veneno
 - Rejillas
 - Estimuladores eléctricos
- Equipos de Protección Individual (EPI's)

3. Obtención de cera

- Criterios en la renovación de cera en las colonias
 - Color de cera
 - Fortaleza de colonia
 - Diámetro de celdilla
 - Vida útil del panal
 - Tipos de panal.
 - Panal de zángano
 - Panal de obrera
- Producción, obtención y acondicionamiento de cera
- Medios, equipos, máquinas, herramientas:
 - Calderas
 - Cerificadores. Tipos:
 - Solares
 - Eléctricos
 - A gas
 - Laminadoras/estampadora de cera
 - Centrifugadora de opérculos
 - Prensa y moldes
- Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD FORMATIVA 3**Denominación:** OBTENCIÓN DE ENJAMBRES, JALEA REAL Y REINAS**Código:** UF2014**Duración:** 30 horas**Referente de competencia:** Esta unidad formativa se corresponde con la RP6.**Capacidades y criterios de evaluación**

C1: Realizar operaciones de producción de enjambres, reinas y jalea real, aplicando las técnicas y procedimientos apropiados, y utilizando los equipos y medios necesarios.

CE1.1 Enumerar las actividades propias de producción de enjambres, reinas y jalea real.

CE1.2 Explicar las condiciones de manejo preparatorio de las colmenas para producir enjambres, reinas o jalea real.

CE1.3 Describir y valorar las ventajas de uso de realeras, reinas vírgenes o reinas fecundadas en la renovación de las colmenas.

CE1.4 Describir y valorar las distintas técnicas e instrumentos usados en la cría de reinas y el acondicionamiento para el transporte.

CE1.5 Describir y valorar las distintas técnicas y aparataje usadas en la producción de núcleos.

CE1.6 Describir y valorar las distintas técnicas y aparataje usadas en la producción de jalea real.

CE1.7 Explicar las condiciones básicas de almacenamiento, higiene y trazabilidad en la obtención de la jalea real.

CE1.8 Enumerar los distintos medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizados en los trabajos de producción de enjambres, reinas y jalea real, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE1.9 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de producción de enjambres, reinas y jalea real.

CE1.10 En un caso y/o supuesto práctico debidamente caracterizado de producción de enjambres, reinas o jalea real:

- Programar las actividades.
- Usar el ahumador.
- Preparar las colmenas previamente de cara a la obtención de estos productos.
- Realizar las operaciones de obtención de reinas y/o realeras, así como su acondicionamiento para el transporte.
- Realizar las operaciones de obtención de enjambres tanto desnudos como con cuadros (núcleos).
- Realizar las operaciones de obtención y almacenamiento de jalea real.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

Contenidos**1. Producción de enjambres**

- Dinámica de poblaciones
 - Enjambrazón
- Procesos en la producción de enjambres
 - Enjambres naturales

- Enjambres artificiales
- Preparación de la colonia para la producción de núcleos y enjambres desnudos
 - División de colonias
- Ventajas y aplicaciones de enjambres desnudos y núcleos poblados
 - Tipos de núcleos

2. Producción y cría de reinas

- Preparación de colonias
- Técnicas y material para el traslarve
- Instrumental en la inseminación artificial
- Transporte de realeras y reinas
 - Jaulas portareinas y tipos
- Metodología de la introducción de realeras
 - Introducción reinas fecundadas
 - Introducción reinas vírgenes
 - Injertos de realeras
- Ventajas e inconvenientes de la renovación con realeras, reinas vírgenes y reinas fecundadas
- Nociones básicas de selección genética

3. Obtención de jalea real

- Preparación de la colonia para su producción
- Métodos y aparataje utilizados en la producción
- Criterios de calidad y conservación de la jalea real
- Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en la producción jalea real
 - Cucharillas
 - Pipetas
 - Cúpulas para cría de reinas
 - Extractores de jalea real
- Equipos de Protección Individual (EPI's)

Orientaciones metodológicas

Las unidades formativas correspondientes a este módulo se pueden programar de manera independiente.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 4

Denominación: ENVASADO Y ALMACENADO DE MIEL Y POLEN

Código: MF1803_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de competencia:

UC1803_2: Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen.

Duración: 50 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar operaciones de recepción de bidones de miel y polen, atendiendo a los procedimientos de control de la trazabilidad y técnicas establecidos.

CE1.1 Enumerar las actividades propias de la recepción y almacenaje de bidones de miel y polen.

CE1.2 Describir las condiciones óptimas que deben cumplir los bidones para almacenar miel y polen.

CE1.3 Explicar el aprovechamiento espacial y enumerar las ventajas de una buena organización de los productos.

CE1.4 Explicar los procedimientos de toma de muestras de miel y polen de colmenas enfermas y su envío al laboratorio.

CE1.5 Enumerar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones necesarias en las operaciones de recepción y almacenamiento de bidones de miel y polen, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE1.6 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de recepción y almacenamiento de bidones de miel y polen.

CE1.7 En un caso práctico debidamente caracterizado de recepción y almacenamiento de bidones de miel y polen:

- Programar las actividades.
- Revisar la idoneidad y el perfecto estado de los envases.
- Organizar el espacio destinado al almacenamiento de los bidones de miel y polen.
- Agrupar y paletizar los bidones por lotes.
- Recoger las muestras y enviar al laboratorio.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

C2 Realizar actividades de acondicionamiento de miel y polen previo a su envasado, aplicando las técnicas y siguiendo los procedimientos de control de la trazabilidad establecidos, y utilizando los equipos y medios necesarios.

CE2.1 Enumerar las actividades propias del acondicionamiento de miel y polen previo a su envasado.

CE2.2 Explicar la trascendencia del mantenimiento del loteado para asegurar la trazabilidad del producto final.

CE2.3 Explicar los distintos medios para fundir la miel y describir la asociación entre las condiciones de fundición de la miel (tiempo y temperatura) y el mantenimiento de los parámetros de calidad dentro de la normativa.

CE2.4 Enumerar los métodos de filtrar la miel y el polen y asociarlos con la calidad del producto.

CE2.5 Enumerar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones necesarias en las operaciones de acondicionamiento de miel y polen previo al envasado, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE2.6 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, y los criterios de calidad utilizados en las operaciones de acondicionamiento de miel y polen previo al envasado.

CE2.7 En un caso práctico debidamente caracterizado de acondicionamiento de miel y polen previo al envasado:

- Programar las actividades.
- Acondicionar la miel y el polen.
- Controlar la temperatura y el tiempo de acondicionamiento de la miel y el polen.

- Filtrar la miel y el polen.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa apícola vigente, incluida la medioambiental, de prevención de riesgos laborales y atendiendo a criterios de calidad.

C3: Realizar operaciones de envasado de miel y polen, atendiendo a los procedimientos de control de la trazabilidad y loteado del producto final establecidos, y utilizando los equipos y medios necesarios.

CE3.1 Enumerar las actividades relacionadas con el envasado de miel y polen.

CE3.2 Explicar la importancia de mantener cubiertos y aislado los envases que contienen miel y polen hasta el momento de efectuar el envasado.

CE3.3 Describir la forma de controlar la temperatura de envasado de miel y asociarla con el mantenimiento de los parámetros de calidad dentro de la normativa.

CE3.4 Explicar la forma correcta de efectuar el envasado del producto final, respetando el loteado y señalando la fecha de consumo preferente.

CE3.5 Explicar los procedimientos de toma de muestras de miel y polen de cada lote de envasado y su envío al laboratorio.

CE3.6 Enumerar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones necesarias en las operaciones de envasado de miel y polen, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE3.7 Citar la normativa aplicable vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, y los criterios de calidad utilizados en las operaciones de envasado de miel y polen.

CE3.8 En un caso y práctico debidamente caracterizado de envasado de miel y polen:

- Programar las actividades.
- Mantener en estado óptimo los envases hasta el envasado.
- Calentar la miel y controlar la temperatura del proceso.
- Envasar la miel y el polen.
- Recoger las muestras y enviar al laboratorio.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa apícola vigente, incluida la medioambiental, de prevención de riesgos laborales y atendiendo a criterios de calidad.

C4 Realizar labores de almacenaje de miel y polen envasados siguiendo procedimientos de control de trazabilidad y loteado del producto final.

CE4.1 Enumerar las actividades propias del almacenaje de miel y polen envasados.

CE4.2 Citar los puntos a revisar en el producto final.

CE4.3 Explicar la forma de aprovechar el espacio y los medios a la hora de almacenar el producto final.

CE4.4 Describir cómo afectan las condiciones de almacenamiento y el tiempo al producto final y establecer el tiempo máximo de almacenamiento en función de las condiciones iniciales.

CE4.5 Explicar la importancia del mantenimiento de la trazabilidad y anotar todo lo relacionado con la misma.

CE4.6 Enumerar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones necesarias en las operaciones de almacenaje de miel y polen envasados, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE4.7 Citar la normativa aplicable vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de almacenaje de miel y polen envasados.

CE4.8 En un caso práctico debidamente caracterizado de almacenaje de miel y polen envasados:

- Programar las actividades.
- Revisar los productos finales.
- Organizar el espacio destinado al almacenamiento de miel y polen envasados.
- Controlar la trazabilidad del producto hacia atrás y hacia delante.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

C5 Realizar operaciones de limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen, aplicando las técnicas, parámetros y procedimientos establecidos, y utilizando los equipos y medios necesarios.

CE5.1 Enumerar las actividades propias de la limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen.

CE5.2 Explicar la forma de asegurar la de limpieza e higiene general en espacios e instalaciones.

CE5.3 Enumerar e identificar las operaciones de control de parámetros (humedad, temperatura, entre otros).

CE5.4 Citar las operaciones de control de estanqueidad y de mantenimiento.

CE5.5 Describir las operaciones de comprobación de la eficacia y optimización del rendimiento de la maquinaria y utensilios.

CE5.6 Enumerar los medios, equipos, máquinas y herramientas necesarias en las operaciones de limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE5.7 Citar la normativa aplicable vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales y los criterios de calidad y de rentabilidad económica utilizados en las operaciones de limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen.

CE5.8 En un caso práctico debidamente caracterizado de limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen:

- Programar las actividades.
- Revisar la limpieza e higiene general en espacios e instalaciones.
- Realizar los controles de parámetros que pueden influir en las condiciones del producto final.
- Programar las operaciones de control de estanqueidad y mantenimiento.
- Programar la comprobación de la eficacia y optimización del rendimiento de la maquinaria y utensilios.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa apícola vigente, incluida la medioambiental, de prevención de riesgos laborales y atendiendo a criterios de calidad y rentabilidad económica.

Contenidos

1. Recepción de bidones de miel o polen

- Actividades propias de la recepción y almacenaje de los bidones de miel o polen
- Bidones: tipos, materiales, medidas, condiciones de almacenamiento, entre otros
- Organización de los productos:
 - Técnicas de aprovechamiento del espacio

- Toma de muestras de miel o polen:
 - Parámetros a analizar
 - Identificación de la muestra
 - Materiales y técnicas a utilizar en la toma de muestras
- Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de recepción y almacenamiento
- Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en la recepción de bidones de miel o polen
 - Traspaletas
 - Carretillas portabidones
 - Toritos
 - Palets
 - Báscula
- Equipos de Protección Individual (EPI's)

2. Acondicionamiento de miel y polen

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

3. Envasado de miel y polen

- Manipulación de alimentos
- Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de manipulación y envasado
- Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de envasado
- Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el envasado de miel o polen
- Equipos de Protección Individual (EPI's)

4. Almacenamiento de miel y polen envasado

- Almacenamiento de productos apícolas.
- Aprovechamiento y distribución del espacio y control de las condiciones ambientales.
- Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de almacenamiento.
- Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de almacenamiento de miel y polen envasado.
- Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el almacenamiento de miel y polen envasado.
- Equipos de Protección Individual (EPI's).

5. Aplicación de la normativa básica relacionada con el envasado y almacenamiento de miel y polen

- Normativa en materia de envasado y almacenamiento de miel y polen.
- Criterios de calidad y de rentabilidad en materia de envasado y almacenamiento de miel y polen.
- Norma de calidad de la miel.
- Trazabilidad.
- Normativa de producción y comercialización de los productos apícolas.
- Plan general de higiene en el envasado de miel y polen.

- Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- Normativa medioambiental. Normativa aplicable vigente.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE APICULTURA

Código: MP0427

Duración: 40 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Acondicionar el asentamiento e instalación del colmenar

- CE1.1. Recopilar información en cuanto a flora, climatología, orografía, disponibilidad y titularidad del terreno.
- CE1.2. Seleccionar los posibles asentamientos apícolas.
- CE1.3. Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- CE1.4. Realizar las operaciones cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

C2: Manejar y mantener el colmenar.

- CE1.1 Programar las actividades.
- CE1.2 Señalar y preparar las colmenas antes del traslado.
- CE1.3 Cargar, transportar y descargar de las colmenas en el lugar elegido.
- CE1.4 Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- CE1.5 Identificar colmenas.
- CE1.6 Mantener el material de las colmenas (limpieza, cepillado, repintado, atornillado, entre otros).
- CE1.7 Preparar cuadros y fijar cera estampada utilizando el equipo apropiado.
- CE1.8 Manejar el ahumador.
- CE1.9 Suministrar alimento y agua a las colmenas.
- CE1.10 Reponer colmenas y renovar de reinas.
- CE1.11 Renovar la cera de las colmenas.
- CE1.12 Igualar o equilibrar las colmenas en función del estado de la colonia.
- CE1.13 Comprobar la sintomatología externa e interna en las colmenas.
- CE1.14 Administrar tratamiento contra la varroasis.
- CE1.15 Realizar las actividades cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

C3: Obtener y almacenar los productos de la colmena.

- CE3.1 Extraer miel.
- CE3.2 Extraer polen.
- CE3.3 Extraer jalea real y otros productos.
- CE3.4 Implantar la trazabilidad de los productos obtenidos de las colmenas.
- CE3.5 Multiplicar enjambres.
- CE3.6 Realizar las actividades cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

C4: Envasar y conservar los productos de la colmena.

- CE4.1 Revisar la idoneidad y el perfecto estado de los envases.

- CE4.2 Recoger muestras y enviar al laboratorio.
- CE4.3 Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- CE4.4 Envasar la miel y el polen.
- CE4.5 Organizar el espacio destinado al almacenamiento de miel y polen envasados.
- CE4.6 Revisar la limpieza e higiene general en espacios e instalaciones.
- CE4.7 Realizar las operaciones cumpliendo la normativa apícola de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

C5: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

- CE5.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.
- CE5.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- CE5.3 Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.
- CE5.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.
- CE5.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.

Contenidos

1. Asentamiento e instalación del colmenar.

- Recopilación de información en cuanto a flora, climatología, orografía, disponibilidad y titularidad del terreno.
- Selección de asentamientos apícolas.
- Selección, manejo y mantenimiento de medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Aplicación de la normativa apícola medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

2. Manejo y mantenimiento del colmenar.

- Programación de actividades
- Selección y preparación de colmenas antes del traslado.
- Transporte de colmenas
- Selección, manejo y mantenimiento de medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Identificación de colmenas.
- Mantenimiento del material de las colmenas
- Preparación de cuadros y fijación de cera estampada utilizando el equipo apropiado.
- Manejo del ahumador.
- Suministro de alimentos y agua a las colmenas.
- Reposición de colmenas y renovación de reinas.
- Renovación de la cera de las colmenas.
- Igualación o equilibrio de colmenas en función del estado de la colonia.
- Comprobación de la sintomatología externa e interna en las colmenas.
- Tratamiento contra la varroasis.
- Aplicación de la normativa apícola medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

3. Obtención y acondicionamiento de los productos de las colmenas

- Extracción de la miel.
- Extracción de polen.
- Extracción cera.
- Extracción de propóleos y veneno.
- Obtención de enjambres, jalea real y reinas.

- Aplicación de la normativa apícola medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

4. Envasado y almacenamiento de miel y polen

- Idoneidad y estado de envases
- Recogida de muestras
- Envío de muestras a laboratorio
- Selección, manejo y mantenimiento de medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Envasado de miel y polen.
- Almacenamiento de miel y polen envasados.
- Limpieza e higiene general en espacios e instalaciones.
- Aplicación de la normativa apícola medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

5. Integración y comunicación en el centro de trabajo

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.

IV. PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES

| Módulos Formativo | Acreditación requerida | Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia | |
|--|---|--|------------------|
| | | Con acreditación | Sin acreditación |
| MF1800_2 Determinación del tipo de explotación e instalación del colmenar | <ul style="list-style-type: none"> · Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. · Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. · Técnico Superior de la familia profesional Agraria. · Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Ganadería de la familia profesional Agraria. | 2 años | 5 años |
| MF1801_2: Manejo del colmenar | <ul style="list-style-type: none"> · Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. · Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. · Técnico Superior de la familia profesional Agraria. · Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Ganadería de la familia profesional Agraria. | 2 años | 5 años |

| Módulos Formativo | Acreditación requerida | Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia | |
|---|---|--|------------------|
| | | Con acreditación | Sin acreditación |
| MF1802_2: Obtención y acondicionamiento de los productos de las colmenas | <ul style="list-style-type: none"> · Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. · Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. · Técnico Superior de la familia profesional Agraria. · Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Ganadería de la familia profesional Agraria. | 2 años | 5 años |
| MF1803_2: Envasado y almacenado de miel y polen | <ul style="list-style-type: none"> · Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. · Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. · Técnico Superior de la familia profesional Agraria. · Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Ganadería de la familia profesional Agraria. | 2 años | 5 años |

V. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

| Espacio Formativo | Superficie m ² 15 alumnos | Superficie m ² 25 alumnos |
|--------------------------------|---|---|
| Aula polivalente..... | 30 | 50 |
| Taller de apicultura..... | 60 | 90 |
| Almacén de apicultura..... | 120 | 120 |
| Finca*..... | 5 Hectáreas | 5 Hectáreas |
| Laboratorio de apicultura..... | 30 | 30 |

| Espacio Formativo | M1 | M2 | M3 | M4 |
|--------------------------------|----|----|----|----|
| Aula polivalente..... | X | X | X | X |
| Taller de apicultura..... | | X | X | X |
| Almacén de apicultura..... | | X | X | X |
| Finca*..... | X | X | X | |
| Laboratorio de apicultura..... | X | X | | X |

| Espacio Formativo | Equipamiento |
|-------------------|--|
| Aula polivalente. | <ul style="list-style-type: none"> - Pizarras para escribir con rotulador - Equipos audiovisuales - Rotafolios - Material de aula - Mesa y silla para formador - Mesas y sillas para alumnos |

| Espacio Formativo | Equipamiento |
|-----------------------|--|
| Taller de apicultura. | <ul style="list-style-type: none">- Equipo y material para la cera:<ul style="list-style-type: none">× Fundidor de cera× Centrifugadora de opérculos y prensa× Cera estampada× Fijador de cera× Estampador de cera- Carretilla- Cuadros- Pinzas levanta cuadros- Báscula- Equipo y material para el polen:<ul style="list-style-type: none">× Trampas para polen (cazapolen)× Secador de polen- Equipo y material para propóleos:<ul style="list-style-type: none">× Mallas para propóleos× Espátula y rasqueta- Material para cría de reinas- Ahumador- Desabejador- Monos- Caretas- Guantes- Espátulas- Peines- Cepillos- Material para limpieza y desinfección de colmenas:<ul style="list-style-type: none">× Sublimadores× Pulverizador× Mochila fumigadora× Quemador× Lámpara a gas- Equipo mínimo de herramientas de carpintería |

| Espacio Formativo | Equipamiento |
|----------------------------|--|
| Almacén de apicultura. | <ul style="list-style-type: none"> - Colmenas - Núcleos - Núcleos de fecundación - Alzas - Medias alzas - Excluidores - Carretilla de colmenas - Palets - Traspaleta - Recipiente cazaenjambres - Alimentadores para colmenas - Sala Extracción: <ul style="list-style-type: none"> × Extractor × Bomba de trasiego × Madurador × Desoperculador × Resistencias - Caldera - Bidones - Carretilla de bidones - Vehículo transporte de colmenas - Malla - Herramientas para acondicionar el asentamiento: <ul style="list-style-type: none"> × Desbrozadoras × Azadas × Rastrillos × Horquillas × Nivel y cinta métrica × Tenazas, motosierra, sierra y hacha - Sala envasado (Envasadora y envases) - Cámara de temperatura para almacenar cuadros y bidones |
| Finca*. | <ul style="list-style-type: none"> - 10 colmenas |
| Laboratorio de apicultura. | <ul style="list-style-type: none"> - Microscópio - Lupa - Refractómetro - Material cría reinas - Cúpulas, portacúpulas y jaulas - Picking - Incubadora - Material para inseminación artificial - pHmetro - Panel para clasificación palinológica de mieles - Material para toma de muestras - Botes, frascos, bolsas, cajas cartón - Balanza - Reactivos - Frigorífico-congelador - Nevera portátil |

* Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será

el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.