



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

AGAN0211 Apicultura (Certificado de Profesionalidad Completo)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

AGAN0211 Apicultura (Certificado de Profesionalidad Completo)



DURACIÓN
410 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad AGAN0211 Apicultura, regulada en el Real Decreto 1784/2011, de 16 de Diciembre, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional AGA546_2 Apicultura (RD 563/2011, de 20 de Abril). De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

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

NOMBRE ALUMNO/A

Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER

La Dirección Académica







Con Sello de Control de Calidad, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (CCE) (Plan: Resolución 10/05)

Descripción

En el ámbito agrario, es necesario conocer los diferentes campos de la apicultura, dentro del área profesional de la ganadería. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para realizar las operaciones de instalación y manejo del colmenar, obtención y acondicionamiento de productos de las colmenas, incluyendo las correspondientes al envasado y almacenamiento de miel y polen, manteniendo las instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas necesarios, bajo criterios de calidad y rentabilidad económica, y respetando la normativa aplicable vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

Objetivos

Los objetivos fundamentales establecidos para el CURSO APICULTURA son los siguientes:- Determinar el tipo de explotación e instalar el colmenar. - Realizar las operaciones de manejo del colmenar. - Obtener y acondicionar los productos de las colmenas. - Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo agrario, concretamente en apicultura, dentro del área profesional de la ganadería, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la aplicación de operaciones de instalación y manejo del colmenar, obtención y acondicionamiento de productos de las colmenas, incluyendo las correspondientes al envasado y almacenamiento de miel y polen, manteniendo las instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas necesarios, bajo criterios de calidad y rentabilidad económica, y respetando la normativa aplicable vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad AGAN0211 Apicultura, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Una vez superada la formación del Curso Apicultura, estarás capacitado para desarrollar tu 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.

TEMARIO

MÓDULO 1. MF1800_2 DETERMINACIÓN DEL TIPO DE EXPLOTACIÓN E INSTALACIÓN DEL COLMENAR

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

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

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRASLADO DE COLMENAS.

1. Requisitos y técnicas apropiadas del traslado de colmenas:
2. Criterios de colocación de las colmenas en el medio de transporte.
3. Precauciones durante el traslado de las colmenas:
4. Actuación en caso de accidente.
5. Elección del momento apropiado para el traslado de las colmenas:
6. Señalamiento y métodos de preparación de las colmenas para el traslado.
7. Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en el traslado de las colmenas.
8. Equipos de Protección Individual (EPI's).

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

1. Legislación sobre trashumancia.
2. Normativa en materia de actividad apícola e instalación de colmenas.

3. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de determinación del tipo de explotación e instalación del colmenar.
4. Normativa aplicable vigente.
5. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
6. Normativa medioambiental.

MÓDULO 2. MF1801_2 MANEJO DEL COLMENAR

UNIDAD FORMATIVA 1. UF2009 TRASHUMANCIA Y MANTENIMIENTO DE LAS COLMENAS EN LA NAVE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRASHUMANCIA DE COLMENAS.

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

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

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

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

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

UNIDAD FORMATIVA 2. UF2010 ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE LAS COLMENAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTACIÓN DE COLMENAS.

1. Objetivos de la alimentación:
2. Ventajas y efectos secundarios.

3. Composición del alimento.
4. Necesidades fisiológicas de las abejas.
5. Alimentación de mantenimiento y de estimulación.
6. Productos para la alimentación y técnicas de aplicación.
7. Evolución de la colonia y resultados de la alimentación.
8. Necesidades de agua y su aporte al colmenar.
9. Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en la alimentación de las colmenas.
10. Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MULTIPLICACIÓN DEL COLMENAR.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANTENIMIENTO DEL COLMENAR.

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

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

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

UNIDAD FORMATIVA 3. UF2011 ACTIVIDADES SANITARIAS EN LAS COLMENAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRABAJOS SANITARIOS EN EL COLMENAR.

1. Defensa sanitaria:
2. Enfermedades del pollo.
3. Enfermedades de la abeja adulta.
4. Enemigos de las colmenas.
5. Enemigos de las abejas.
6. Sintomatología de las principales enfermedades:

7. Protocolo de recogida de muestras.
8. Medidas profilácticas.
9. Medidas de control.
10. Sanidad preventiva.
11. Lucha contra la varroasis:
12. Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en trabajos sanitarios en el colmenar.
13. Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOSEGURIDAD APÍCOLA.

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

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

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

MÓDULO 3. MF1802_2 OBTENCIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE LAS COLMENAS

UNIDAD FORMATIVA 1. UF2012 RECOLECCIÓN, EXTRACCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA MIEL

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAJE DE MIEL EN BIDONES.

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

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

1. Normativa en materia de producción de miel, polen y otros productos de las colmenas.

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

UNIDAD FORMATIVA 2. UF2013 RECOLECCIÓN, EXTRACCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE POLEN Y OTROS PRODUCTOS DE LA COLMENA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OBTENCIÓN DE POLEN.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBTENCIÓN DE PROPÓLEOS Y VENENO.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OBTENCIÓN DE CERA.

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

UNIDAD FORMATIVA 3. UF2014 OBTENCIÓN DE ENJAMBRES, JALEA REAL Y REINAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRODUCCIÓN DE ENJAMBRES.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCCIÓN Y CRÍA DE REINAS.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OBTENCIÓN DE JALEA REAL.

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

MÓDULO 4. MF1803_2 ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE MIEL Y POLEN

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACONDICIONAMIENTO DE MIEL Y POLEN.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO DE MIEL Y POLEN.

1. Manipulación de alimentos.
2. Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de manipulación y envasado.

3. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de envasado.
4. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el envasado de miel o polen.
5. Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO DE MIEL Y POLEN ENVASADO.

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

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

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

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group