



Recolección, Extracción y Almacenamiento de la Miel (60 horas)



Categoría: [Formación Profesional y Oficios](#)

Página del curso:

<https://www.ensenanzadual.com/cursos/recoleccion-extraccion-y-almacenamiento-de-la-miel-60-horas/>

Objetivo

Con el Curso de **60 horas** en modalidad **teleformación** de **Recolección, Extracción y Almacenamiento de la Miel** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

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

UNIDAD DIDÁCTICA 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 (EPIs)

UNIDAD DIDÁCTICA 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 (EPIs)

UNIDAD DIDÁCTICA 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.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Técnico profesional
- Horas: 60
- Unidades: 3