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 trasporte 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).**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 (EPI□s).**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