OBTENCIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE LAS COLMENAS

OBTENCIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE LAS COLMENAS

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2024

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2024

Bolsa de empleo:

El alumno en desemple puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones,etc....

Formas de pago:

-Mediante transferencia
-Por cargo bancario
-Mediante tarjeta
-Por Pay pal
-Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

© icaformación2024

Programa del curso:

RECOLECCIÓN, EXTRACCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA MIEL 1 Recolección de cuadros y extracción de miel 1.1 Evaluar la cantidad de reservas de miel 1.2 Técnicas y aparataje usadas en el desabejado 1.3 Métodos y condiciones en el trasporte de cuadros hasta el lugar de extracción 1.4 Técnicas y condiciones empleadas en la extracción de miel de los cuadros 1.5 Modelos de plantas de extracción 1.6 Técnicas de aplicación 2 Almacenaje de miel en bidones 2.1 Técnicas y condiciones aplicadas en el almacenaje de la miel 2.2 Parámetros ambientales de las instalaciones de almacenaje de miel en bidones 2.3 Medios, equipos y herramientas - almacenamiento de miel en bidones 3 Normativa básica relacionada con la obtención y acondicionamiento 3.1 Normativa en materia de producción de miel, polen y otros productos 3.2 Criterios de calidad y rentabilidad 3.3 Trazabilidad de la miel y de los productos de la colmena 3.4 Normativa de calidad de la miel 3.5 Normativa medioambiental aplicable a la producción de miel 3.6 Cuestionario: cuestionario de evaluación RECOLECCIÓN, EXTRACCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE POLEN Y OTROS PRODUCTOS DE LA COLMENA 1 Obtención de polen 1.1 Preparación de la colonia para la producción de polen 1.2 Acondicionamiento de polen 1.3 Medios en la recolección y extracción de polen 2 Obtención de propóleos y veneno 2.1 Producción y obtención de veneno y propóleos 2.2 Métodos de extracción del veneno 2.3 Métodos de extracción de propóleos 2.4 Acondicionamiento y almacenamiento de propóleos y veneno 2.5 Equipos - recolección y extracción de propóleos y veneno 3 Obtención de cera 3.1 Criterios en la renovación de cera en las colonias 3.2 Producción, obtención y acondicionamiento de cera 3.3 Medios, equipos, máquinas, herramientas 3.4 Equipos de protección individual (epi's) 3.5 Cuestionario: cuestionario de evaluación OBTENCIÓN DE ENJAMBRES, JALEA REAL Y REINAS 1 Producción de enjambres 1.1 Dinámica de poblaciones 1.2 Procesos en la producción de enjambres 1.3 Preparación de la colonia para la producción de núcleos 1.4 Ventajas y aplicaciones de enjambres desnudos y núcleos poblados 2 Producción y cría de reinas 2.1 Preparación de colonias 2.2 Trasporte de realera y reinas 2.3 Metodología de la introducción de realeras 2.4 Nociones básicas de selección genética 3 Obtención de jalea real 3.1 Preparación de la colonia 3.2 Criterios de calidad y conservación de la jalea real 3.3 Medios en la producción jalea real 3.4 Cuestionario: cuestionario de evaluación 3.5 Cuestionario: cuestionario final

© icaformación2024