

### DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ACTIVIDADES SANITARIAS EN LAS COLMENAS	DURACIÓN	30
		Específica	
Código	UF2011		
Familia profesional	AGRARIA		
Área Profesional	Ganadería		
Certificado de profesionalidad	APICULTURA	Nivel	2
Módulo formativo	Manejo del colmenar.	Duración	130
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Trashumancia y mantenimiento de las colmenas en la nave	Duración	50
	Actividades de producción de las colmenas		50

#### Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP5.

#### Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

##### 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 varroasis:
  - 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

### **Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES**

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad.