

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

| | | | |
|--|---|------------|-----|
| UNIDAD FORMATIVA | RECOLECCIÓN, EXTRACCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA MIEL | DURACIÓN | 40 |
| | | Específica | |
| Código | UF2012 | | |
| Familia profesional | AGRARIA | | |
| Área Profesional | Ganadería | | |
| Certificado de profesionalidad | APICULTURA | Nivel | 2 |
| Módulo formativo | Obtención y acondicionamiento de los productos de las colmenas | Duración | 110 |
| Resto de unidades formativas que completan el módulo | Recolección, extracción y almacenamiento de polen y otros productos de la colmena | Duración | 40 |
| | Obtención de enjambres, jalea real y reinas. | | 30 |

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2 y RP3.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Realizar operaciones de recolección de miel aplicando las técnicas necesarias en función de criterios de madurez, higiene, plazo de seguridad respecto a tratamientos y previsión de reservas.

- CE1.1 Enumerar las actividades propias de la recolección de miel, así como las actividades previas a la castra.
- CE1.2 Describir las características de los cuadros apropiados para ser utilizados en la extracción de miel.
- CE1.3 Explicar los criterios para dejar un determinado volumen de reservas de miel en la colonia y los de selección de cuadros destinados a recolección.
- CE1.4 Explicar las técnicas de uso del ahumador y los distintos tipos de combustibles utilizados durante las operaciones de recolección de cuadros de miel.
- CE1.5 Explicar los distintos métodos de desabejado de los cuadros.
- CE1.6 Describir el proceso de trazabilidad que comienza con esta actividad.
- CE1.7 Explicar los procedimientos de transporte de las alzas o cuadros a la zona de extracción.
- CE1.8 Enumerar los medios, equipos, máquinas y herramientas necesarias en las operaciones de recolección de miel, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.
- CE1.9 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de recolección de miel.
- CE1.10 En un caso práctico debidamente caracterizado de recolección de miel:
 - Programar las actividades.
 - Comunicar el comienzo de los trabajos al responsable del terreno.
 - Usar el ahumador.
 - Seleccionar, recolectar y reemplazar los cuadros de miel destinados a la extracción.
 - Desabejar los cuadros y las alzas y transportarlos al lugar de castra.
 - Anotar los datos relativos al rendimiento de las colmenas.
 - 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.

C2: Realizar operaciones de extracción de miel, aplicando las técnicas oportunas en función del tipo de extracción en campo o nave, y utilizando los equipos y medios necesarios.

- CE2.1 Enumerar las actividades propias de extracción de miel.
- CE2.2 Describir las ventajas e inconvenientes de la castra en nave y en campo.
- CE2.3 Describir las diferentes técnicas y utensilios relacionados con la desoperculación de los cuadros.

CE2.4 Describir las diferentes técnicas y utensilios relacionados con el uso de los extractores.

CE2.5 Explicar los procedimientos de toma de muestras de miel y su envío al laboratorio

CE2.6 Enumerar las condiciones básicas de higiene y trazabilidad en la castra.

CE2.7 Enumerar los distintos medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizados en los trabajos de extracción de miel, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE2.8 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de extracción de miel.

CE2.9 En un caso práctico debidamente caracterizado de extracción de miel:

- Programar las actividades.
- Acondicionar el lugar de castra y almacenamiento.
- Desopercular los cuadros.
- Extraer la miel.
- Recoger las muestras y enviar al laboratorio.
- Almacenar o fundir los cuadros vacíos.
- 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.

C3: Realizar labores de almacenaje de la miel en bidones, aplicando las técnicas necesarias y atendiendo a procedimientos de control de la trazabilidad establecidos.

CE3.1 Enumerar las actividades propias de almacenaje de miel en bidones.

CE3.2 Explicar las maniobras a realizar tras la castra para el almacenamiento de la miel.

CE3.3 Enumerar las condiciones ambientales óptimas para el almacenado de los bidones.

CE3.4 Explicar un ejemplo de loteado para el control de calidad y trazabilidad en miel.

CE3.5 Enumerar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizados en los trabajos de almacenaje de miel en bidones, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE3.6 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de almacenaje de miel en bidones.

CE3.7 En un caso práctico debidamente caracterizado de almacenaje de la miel en bidones:

- Programar las actividades.
- Almacenar la miel tras la castra en bidones.
- Etiquetar apropiadamente para la trazabilidad y el control de calidad.
- Desnatar, cerrar herméticamente y almacenar los bidones.
- Controlar las condiciones ambientales de almacenamiento (humedad, temperatura, entre otros).
- 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. 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 (EPI's)

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)

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.

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.