

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	ENVASADO Y ALMACENADO DE MIEL Y POLEN.	Duración	80
Código	MF1800_3		
Familia profesional	AGRARIA		
Área profesional	Ganadería		
Certificado de profesionalidad	APICULTURA	Nivel	2
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Trashumancia y mantenimiento de las colmenas en la nave	Duración	50
	Actividades de producción de las colmenas		50
	Actividades sanitarias en las colmenas		30
	Recolección, extracción y almacenamiento de la miel		40
	Recolección, extracción y almacenamiento de polen y otros productos de la colmena.		40
	Obtención de enjambres, jalea real y reinas		30
	Determinación del tipo de explotación e instalación del colmenar.		80
	Módulo de prácticas profesionales no laborales de doma básica del caballo		40

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia UC1803_2: Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación :

C1: Realizar operaciones de recepción de bidones de miel y polen, atendiendo a los procedimientos de control de la trazabilidad y técnicas establecidos.

- CE1.1 Enumerar las actividades propias de la recepción y almacenaje de bidones de miel y polen.
- CE1.2 Describir las condiciones óptimas que deben cumplir los bidones para almacenar miel y polen.
- CE1.3 Explicar el aprovechamiento espacial y enumerar las ventajas de una buena organización de los productos.
- CE1.4 Explicar los procedimientos de toma de muestras de miel y polen de colmenas enfermas y su envío al laboratorio.
- CE1.5 Enumerar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones necesarias en las operaciones de recepción y almacenamiento de bidones de miel y polen, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.
- CE1.6 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de recepción y almacenamiento de bidones de miel y polen.
- CE1.7 En un caso práctico debidamente caracterizado de recepción y almacenamiento de bidones de miel y polen:
 - Programar las actividades.
 - Revisar la idoneidad y el perfecto estado de los envases.
 - Organizar el espacio destinado al almacenamiento de los bidones de miel y polen.
 - Agrupar y paletizar los bidones por lotes.
 - Recoger las muestras y enviar al laboratorio.
 - 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 actividades de acondicionamiento de miel y polen previo a su envasado, aplicando las técnicas y siguiendo los procedimientos de control de la trazabilidad establecidos, y utilizando los equipos y medios necesarios.

CE2.1 Enumerar las actividades propias del acondicionamiento de miel y polen previo a su envasado.

CE2.2 Explicar la trascendencia del mantenimiento del loteado para asegurar la trazabilidad del producto final.

CE2.3 Explicar los distintos medios para fundir la miel y describir la asociación entre las condiciones de fundición de la miel (tiempo y temperatura) y el mantenimiento de los parámetros de calidad dentro de la normativa.

CE2.4 Enumerar los métodos de filtrar la miel y el polen y asociarlos con la calidad del producto.

CE2.5 Enumerar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones necesarias en las operaciones de acondicionamiento de miel y polen previo al envasado, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE2.6 Citar la normativa de aplicación vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, y los criterios de calidad utilizados en las operaciones de acondicionamiento de miel y polen previo al envasado.

CE2.7 En un caso práctico debidamente caracterizado de acondicionamiento de miel y polen previo al envasado:

- Programar las actividades.
- Acondicionar la miel y el polen.
- Controlar la temperatura y el tiempo de acondicionamiento de la miel y el polen.
- Filtrar la miel y el polen.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa apícola vigente, incluida la medioambiental, de prevención de riesgos laborales y atendiendo a criterios de calidad.

C3: Realizar operaciones de envasado de miel y polen, atendiendo a los procedimientos de control de la trazabilidad y loteado del producto final establecidos, y utilizando los equipos y medios necesarios.

CE3.1 Enumerar las actividades relacionadas con el envasado de miel y polen.

CE3.2 Explicar la importancia de mantener cubiertos y aislado los envases que contienen miel y polen hasta el momento de efectuar el envasado.

CE3.3 Describir la forma de controlar la temperatura de envasado de miel y asociarla con el mantenimiento de los parámetros de calidad dentro de la normativa.

CE3.4 Explicar la forma correcta de efectuar el envasado del producto final, respetando el loteado y señalando la fecha de consumo preferente.

CE3.5 Explicar los procedimientos de toma de muestras de miel y polen de cada lote de envasado y su envío al laboratorio.

CE3.6 Enumerar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones necesarias en las operaciones de envasado de miel y polen, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE3.7 Citar la normativa aplicable vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, y los criterios de calidad utilizados en las operaciones de envasado de miel y polen.

CE3.8 En un caso y práctico debidamente caracterizado de envasado de miel y polen:

- Programar las actividades.
- Mantener en estado óptimo los envases hasta el envasado.
- Calentar la miel y controlar la temperatura del proceso.
- Envasar la miel y el polen.
- Recoger las muestras y enviar al laboratorio.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa apícola vigente, incluida la medioambiental, de prevención de riesgos laborales y atendiendo a criterios de calidad.

C4 Realizar labores de almacenaje de miel y polen envasados siguiendo procedimientos de control de trazabilidad y loteado del producto final.

CE4.1 Enumerar las actividades propias del almacenaje de miel y polen envasados.

CE4.2 Citar los puntos a revisar en el producto final.

CE4.3 Explicar la forma de aprovechar el espacio y los medios a la hora de almacenar el producto final.

CE4.4 Describir cómo afectan las condiciones de almacenamiento y el tiempo al producto final y establecer el tiempo máximo de almacenamiento en función de las condiciones iniciales.

CE4.5 Explicar la importancia del mantenimiento de la trazabilidad y anotar todo lo relacionado con la misma.

CE4.6 Enumerar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones necesarias en las operaciones de almacenaje de miel y polen envasados, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE4.7 Citar la normativa aplicable vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales, a las operaciones de almacenaje de miel y polen envasados.

polen envasados:

- Programar las actividades.
- Revisar los productos finales.
- Organizar el espacio destinado al almacenamiento de miel y polen envasados.
- Controlar la trazabilidad del producto hacia atrás y hacia delante.
- 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.

C5 Realizar operaciones de limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen, aplicando las técnicas, parámetros y procedimientos establecidos, y utilizando los equipos y medios necesarios.

CE5.1 Enumerar las actividades propias de la limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen.

CE5.2 Explicar la forma de asegurar la de limpieza e higiene general en espacios e instalaciones.

CE5.3 Enumerar e identificar las operaciones de control de parámetros (humedad, temperatura, entre otros).

CE5.4 Citar las operaciones de control de estanqueidad y de mantenimiento.

CE5.5 Describir las operaciones de comprobación de la eficacia y optimización del rendimiento de la maquinaria y utensilios.

CE5.6 Enumerar los medios, equipos, máquinas y herramientas necesarias en las operaciones de limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen, así como los procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE5.7 Citar la normativa aplicable vigente, incluida la medioambiental y de prevención de riesgos laborales y los criterios de calidad y de rentabilidad económica utilizados en las operaciones de limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen.

CE5.8 En un caso práctico debidamente caracterizado de limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen:

- Programar las actividades.
- Revisar la limpieza e higiene general en espacios e instalaciones.
- Realizar los controles de parámetros que pueden influir en las condiciones del producto final.
- Programar las operaciones de control de estanqueidad y mantenimiento.
- Programar la comprobación de la eficacia y optimización del rendimiento de la maquinaria y utensilios.
- Seleccionar, manejar y mantener medios, equipos, máquinas y herramientas.
- Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa apícola vigente, incluida la medioambiental, de prevención de riesgos laborales y atendiendo a criterios de calidad y rentabilidad económica.

Contenidos

1. Recepción de bidones de miel o polen

- Actividades propias de la recepción y almacenaje de los bidones de miel o polen
- Bidones: tipos, materiales, medidas, condiciones de almacenamiento, entre otros
- Organización de los productos:
- Técnicas de aprovechamiento del espacio
- Toma de muestras de miel o polen:
 - Parámetros a analizar
 - Identificación de la muestra
 - Materiales y técnicas a utilizar en la toma de muestras
- Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de recepción y almacenamiento
- Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en la recepción de bidones de miel o polen
 - Traspaletas
 - Carretillas portabidones
 - Toritos
 - Palets
 - Báscula
- Equipos de Protección Individual (EPI's)

2. Acondicionamiento de miel y polen

- Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de acondicionamiento
- Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de acondicionamiento.
- Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el acondicionamiento de miel o polen
- Equipos de Protección Individual (EPI's)

3. Envasado de miel y polen

- Manipulación de alimentos
- Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de manipulación y envasado
- Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de envasado
- Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el envasado de miel o polen
- Equipos de Protección Individual (EPI's)

4. Almacenamiento de miel y polen envasado

- Almacenamiento de productos apícolas.
- Aprovechamiento y distribución del espacio y control de las condiciones ambientales.
- Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de almacenamiento.
- Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de almacenamiento de miel y polen envasado.
- Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el almacenamiento de miel y polen envasado.
- Equipos de Protección Individual (EPI's).

5. Aplicación de la normativa básica relacionada con el envasado y almacenamiento de miel y polen

- Normativa en materia de envasado y almacenamiento de miel y polen.
- Criterios de calidad y de rentabilidad en materia de envasado y almacenamiento de miel y polen.
- Norma de calidad de la miel.
- Trazabilidad.
- Normativa de producción y comercialización de los productos apícolas.
- Plan general de higiene en el envasado de miel y polen.
- Normativa sobre 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.