



## **PROGRAMA DE DESARROLLO PROFESIONAL EN APICULTURA**

### **Fundamentación:**

Es claro, que ante la diversidad de flora y microclimas, la República Argentina, es un paraíso, con algunos infiernos tales como: la actividad agrícola y el ineficiente uso de los productos fitosanitarios que permiten un inadecuado control de malezas, que para las abejas son fuente de pecoreo y acopio de miel. A pesar de esto, la miel producida es de óptima calidad por lo que es muy requerida por los mercados externos.

Las abejas, no sólo elaboran miel, al pecorear la materia prima, realizan la polinización, con lo que se producen más y mejores semillas que darán frutos de mayor calidad y cantidad; por lo tanto el trabajo conjunto de agricultores y apicultores redundará en un beneficio para ambos.

Con respecto a la importancia socio-económica, la apicultura aporta a nuestro país beneficios directos como agente polinizador en frutales, forrajeras, oleaginosas, hortícola y el ingreso de divisas por exportación de miel y subproductos (más de 70 millones de dólares por año); e indirectamente por el aprovechamiento dinámico de horas y días libres, sobrantes de actividades tanto rurales como urbanas, oportunidad de trabajo para el varón o mujer, que no exige relación de dependencia y puede ser practicada en familia y por el aprovechamiento productivo de ahorros por parte de productores, artesanos, comerciantes, empleados y profesionales.

Los apiarios y particulares que operan en la producción de miel y sus derivados, necesitan personal competente y responsable que garanticen sus operaciones, tanto en la cosecha, como en la recepción y comercialización.

En consecuencia y por lo detallado anteriormente, surge la importancia que adquiere la capacitación de recursos humanos para el desenvolvimiento de dichas tareas.

### **Objetivos Generales:**

Lograr formar Apicultores que entiendan la importancia y los beneficios que trae aparejado la polinización por parte de las abejas.

Que estén capacitados para un correcto manejo y desenvolvimiento dentro del apiario, cosecha oportuna y correcta profilaxis, sin dejar de lado las buenas prácticas de manejo aprendidas durante el cursado.

### **Objetivos educativos y/o formativos.**

La interpretación y la resolución de situaciones a partir de saberes y habilidades, en el campo de la apicultura, para contribuir al logro de una progresiva autonomía en el plano social y personal.

- La planificación y realización de exploraciones para indagar acerca de los fenómenos naturales relacionados con la apicultura y sus alcances.
- La búsqueda y organización de la información en bases de datos.
- La realización de actividades in-situ adecuadas.
- Frente la ocurrencia de determinados fenómenos, la formulación de hipótesis adecuadas comparándolas con argumentos basados en modelos científicos y el diseño de diferentes modos de ponerlos a prueba.
- La elaboración de conclusiones a partir de: las observaciones realizadas, la información disponible y datos experimentales, dando las razones que permitan sostenerlas; la reflexión sobre lo producido y las estrategias que se emplearon.



### Objetivos Específicos:

- Conducta final esperada:  
Identificación y resolución de problemas sanitarios.  
Buenas prácticas de manejo en la cosecha de miel, alimentación artificial y cuidados estacionales del colmenar.
- Nivel mínimo de efectividad:  
Lograr apicultores capacitados para trabajar de manera correcta y con criterios definidos.

#### Base de conocimientos adquiridos:

##### Ocupacionales:

Llevar adelante un emprendimiento apícola  
Conocer las técnicas y el manejo adecuado de un colmenar.  
Almacenar, acondicionar, y conservar las propiedades naturales de la miel.  
Comercializar, la miel y todos los productos que nos ofrece la colmena.

##### Técnicas Operativas Adquiridas:

Construcción de alzas, cuadros, pisos y techos  
Manejo sanitario del colmenar.  
Multiplicación de colmenas.

##### Complementarios:

Producción de propóleos.  
Cosecha de polen  
Cosecha de Jalea Real  
Producción de reinas.  
Producción de núcleos  
Fraccionamiento y venta de miel.

Alimentación. Jarabes.  
Cosecha y almacenamiento.  
Recolección, registro e interpretación de datos.

### OBJETIVOS DEL PROGRAMA

#### Contenidos conceptuales:

Situar al alumno dentro del panorama productivo. Capacitarlo para desempeñar tareas estacionales dentro del apiario, recepción, traslado, cosecha, etc. Formar el criterio analítico del alumno para determinar la calidad comercial de la miel como alimento natural y sano.

Capacitarlo en la observación e identificación de las diversas enfermedades que pueden ocurrir en un colmenar.

Comprender los distintos procesos analíticos que surgen durante la industrialización de la misma y subproductos Definir los factores que interactúan dentro del granel y su conservación.

### MÓDULOS QUE COMPONEN EL PROGRAMA

1. Introducción a la Apicultura.
2. Anatomía y fisiología de las abejas.
3. La vida de la colonia.
4. Sanidad.
5. Instalaciones de apiarios.
6. Flora Apícola. Alimentación Artificial
7. Otros productos que brinda la colmena
8. Buenas Prácticas de manejo.
9. Calidad: Análisis químicos y físicos
10. Reglamentación
11. Fraccionamiento y Envasado
12. Comercialización

#### Certificación

El Certificado de Aprobación conjuntamente con el Certificado Analítico será extendido por INFORAGRO.