



Manejo del colmenar



Área: Apicultura
Modalidad: Teleformación
Duración: 130 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Realizar las operaciones de manejo del colmenar.

CONTENIDOS

TRASHUMANCIA Y MANTENIMIENTO DE LAS COLMENAS EN LA NAVE - 1 trashumancia de colmenas - 1.1 bases de la trashumancia - 1.2 rutas en la trashumancia - 1.3 tipos de trashumancia - 1.4 técnicas de trashumancia - 1.5 transporte de colmenas - 1.6 paletización - 1.7 epis - 2 mantenimiento y conservación de colmenas en nave - 2.1 descripción e identificación de los trabajos de mantenimiento - 2.2 identificación de colmenas - 2.3 métodos y técnicas de restauración de los elementos de las colmenas - 2.4 métodos y técnicas de restauración de los cuadros, alambrado y fijación de la cera - 2.5 medios e instalaciones utilizados en el mantenimiento de las colmenas - 3 normativa básica relacionada con el manejo del colmenar - 3.1 legislación sobre trashumancia y legislación sanitaria - 3.2 normativa en materia de ordenación de las explotaciones apícolas - 3.3 normativa en materia de manejo del colmenar - 3.4 normativa sobre prevención de riesgos laborales - 3.5 cuestionario: cuestionario de evaluación - ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE COLMENAS - 1 alimentación de colmenas - 1.1 objetivos de la alimentación - 1.2 ventajas y efectos secundarios y composición del alimento - 1.3 necesidades fisiológicas de las abejas - 1.4 alimentación de mantenimiento y de estimulación - 1.5 productos para la alimentación y técnicas de aplicación - 1.6 necesidades de agua y su aporte al colmenar - 1.7 medios y herramientas utilizados en la alimentación de las colmenas - 2 multiplicación del colmenar - 2.1 enjambrazón - 2.2 criterios de selección de colmenas - 2.3 división de colmenas - 2.4 renovación de reinas - 2.5 medios, equipos, máquinas y herramientas - multiplicación del colmenar - 3 mantenimiento del colmenar - 3.1 tareas de mantenimiento del colmenar y calendario apícola - 3.2 tipos de colmenas - 3.3 elementos y accesorios de las colmenas - 3.4 ahumado de colmenas - 3.5 métodos y técnicas de mantenimiento - 3.6 preparación de las colmenas para la invernada - 3.7 mantenimiento del entorno del colmenar - 4 aplicación de la normativa medioambiental en la explotación apícola - 4.1 incidencia de la actividad apícola en el medio ambiente - 4.2 residuos generados y gestión de ellos por la actividad apícola - 4.3 cuestionario: cuestionario de evaluación - ACTIVIDADES SANITARIAS EN COLMENAS - 1 trabajos sanitarios en el colmenar - 1.1 defensa sanitaria apícola - 1.2 enfermedades del pollo - 1.3 enfermedades de la abeja adulta - 1.4 enemigos de las colmenas - 1.5 enemigos de las abejas - 1.6 sintomatología de las principales enfermedades - 1.7 protocolo de recogida de muestras - 1.8 medidas profilácticas - 1.9 medidas de control - 1.10 sanidad preventiva - 1.11 lucha contra la varroasis - 2 bioseguridad apícola - 2.1 toma de muestras. protocolo - 2.2 protocolos de actuación frente a enfermedades - 2.3 equipos de protección individual (epi's) - 3 normativa relacionada con enfermedades de declaración obligatoria - 3.1 enfermedades de declaración obligatoria - 3.2 actuación ante un foco de enfermedad de declaración obligatoria - 3.3 cuestionario: cuestionario de evaluación - 3.4 cuestionario: cuestionario final -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.