

- **DIPLOMATURA OPERARIO APÍCOLA - Resol N° 870/19**

**Coordinadores:**

Enrique Sosa: [enrisosa@agro.unc.edu.ar](mailto:enrisosa@agro.unc.edu.ar)

Diego Oses: [doses@agro.unc.edu.ar](mailto:doses@agro.unc.edu.ar)

## **PERFIL**

La Diplomatura se dirige principalmente a aquellas personas que se están desempeñando en un emprendimiento apícola, o que deseen adquirir conocimientos sobre las operaciones y maniobras básicas necesarias para un productor apícola. Podrá desenvolverse dentro de un establecimiento apícola cumpliendo funciones que remiten al trabajo calificado. Dichas funciones y actividades podrán variar o adquirir especificidad de acuerdo al tipo de producción y al grado de división del trabajo que caracterizan al establecimiento apícola, pudiendo ser más o menos complejas según se trate, de explotaciones familiares o empresariales, o de emprendimientos con distintos niveles tecnológicos.

Además, podrá desempeñarse en sectores agroindustriales y agro-comerciales vinculados con la producción apícola, en los que podrá realizar tareas de extracción, acondicionamiento, fraccionamiento, almacenamiento y transporte de miel, y/o mantenimiento y reparación de instalaciones de salas de extracción de miel y depósito y/o armado de materiales apícolas.

Se requiere para el cursado de la Diplomatura contar con título secundario finalizado.

## **OBJETIVOS**

La presente diplomatura tiene como objetivo general formar un egresado que esté capacitado para operar en forma integral, bajo supervisión, los procesos de producción apícola. Obtendrá las

condiciones y competencias para resolver situaciones rutinarias y moderadamente complejas en relación al manejo del apiario y su producción. Sabrá determinar en qué situaciones debe recurrir a su superior para consultar y pedir indicaciones, poseerá la responsabilidad sobre su propio aprendizaje y trabajo, por lo tanto deberá tener capacidades para el autoaprendizaje y organización de las tareas.

### **LOS OBJETIVOS ESPECÍFICOS SON:**

- \* Conocer y manejar instalaciones, maquinarias, equipos y herramientas para la producción apícola
- \* Aplicar las normas de seguridad e higiene en el trabajo y de protección del medio ambiente
- \* Conocer sobre aspectos de la calidad de los productos apícolas y la relación con la comercialización
- \* Evaluar la calidad de la producción apícola
- \* Armar, mantener y reparar materiales e implementos apícolas
- \* Acondicionar, mantener y reparar las instalaciones y equipos apícolas
- \* Realizar la atención de las colonias
- \* Mantener el buen estado sanitario de las colonias e instalaciones del apiario
- \* Realizar las actividades de cosecha de miel
- \* Realizar las actividades de traslado de alzas y de extracción y acondicionamiento de miel

### **TEMAS**

- \* Unidad 1: La producción apícola.
- \* Unidad 2: El sistema apícola y su relación con el ecosistema
- \* Unidad 3: Operaciones relacionadas al apiario y al medioambiente
- \* Unidad 4. Cosecha de miel y actividades de traslado de alzas y de extracción y acondicionamiento de miel
- \* Unidad 5. Normas de seguridad e higiene