

Curso de Formación para emprendedores y/o productores en:

# PRODUCCIÓN APÍCOLA

Duración: 3 meses y medio.

- **Horario:** Jueves de 18 a 21 Hs.

- **Lugar de cursado:** **Teórico:** Concejo Deliberante - Av. Roca y

Villegas. **Práctico:** Salidas de campo, lugares a confirmar.

Se visitarán apiarios de la zona, donde se integrarán los conocimientos adquiridos en los encuentros teóricos.

## Módulo 1

**La actividad apícola:** Situación Mundial, Nacional, Regional. Zonas apícolas.

Productos de la colmena. La abeja y su hábitat. La vida en la colonia.

Habitantes de la colmena.

## Módulo 2

**El apicultor.** Herramientas, utensilios e implementos. Seguridad personal.

La colmena y los materiales apícolas.

## Módulo 3

**Las abejas:** anatomía y biología. Castas- Razas. Características. Ciclo anual

de la población. Dinámica de la colmena. Comunicación. Reproducción.

Enjambrazón.

## Módulo 4

**Formación e instalación del apiario.** Ubicación, tamaño, revisión de colmenas.

Desarrollo. Traslados. Reinas: producción, calidad, selección y recambios.

Manejo de apiarios en primavera- verano.

## Módulo 5

**Flora de interés apícola.** Néctar y polen. Miel. Polinización. Otros productos

de la colmena: propóleos, cera, apitoxina, etc.

## Módulo 6

**Nutrición, alimentación, suplementación.** Jarabes para alimento y para

estímulo. Curvas de floración zonal. Manejo del apiario Otoño- invierno.

## Módulo 7

**Sembrar para las abejas.** Fundamentos, Especies otoño-invierno y primave-

ro estivales. Ordenamiento territorial.

## Módulo 8

**Multiplicación de colmenas;** núcleos, paquetes, fusiones. Cría de reinas.

Mejoramiento genético.

## Módulo 9

**Sanidad apícola:** Loque americana; varroosis; nosemiasis: características,

descripción, ciclos, control. Enemigos de las abejas (Chaqueta amarilla,

polillas, roedores).

## Módulo 10

**Procesamiento de la miel:** cosecha, extracción y fraccionamiento.

Salas, equipamientos e implementos. Visita a una sala de Extracción

y fraccionamiento.

## Módulo 11

**Producir con calidad.** Buenas Prácticas Apícolas y Buenas Prácticas de

Manufacturas. Legislación; etiquetado.

## Módulo 12

**Gestión de emprendimientos.** Registros de actividades .Costos.

## Módulo 13

**Asociativismo.** Características, Experiencias, Ventajas Dificultades.