

Curso de Capacitación: Iniciación a la Actividad Apícola

El Centro de Investigación y Formación Agrarias de Muriedas (CIFA) impartirá, en la semana del **16 al 20 de noviembre** el **Curso de Capacitación Agraria: Iniciación a la Actividad Apícola**.

Dicho curso es gratuito, tendrá una duración de 20 horas lectivas con un horario de 16:00 a 20:00 horas y se celebrará en el aula de formación del CIFA.

Teléfono de inscripción: 942 25 41 93.

PROGRAMA CURSO DE CAPACITACIÓN INICIACIÓN A LA ACTIVIDAD APÍCOLA

Día 1: Lunes, 16 Noviembre:

1.1.- PRESENTACION.

1.2.- EVOLUCION DE LA APICULTURA A TRAVES DEL TIEMPO.

1.3.- ESTUDIO DE LA POBLACIÓN O ENJAMBRE.

1.3.1.- Individuos de la colonia.

1.3.2.- Anatomía de los Individuos.

1.3.3.- Metamorfosis: Huevo / Insecto / Adulto.

1.4.- ORGANIZACIÓN SOCIAL DE LAS ABEJAS.

1.4.1.- La Reina.

1.4.2.- Las Obreras.

1.4.3.- Los Zánganos.

1.5.- LA COLMENA.

1.5.1.- Tipos de Colmenas.

1.5.2.- Colmena Layens, Colmena Langstroth o Perfección, Colmena Industrial, Autocolmena.

María Nieves Pérez. Ingeniera Técnico Agrícola. Apicultora Profesional.

Día 2: Martes, 17 Noviembre:

2.1.- ASPECTOS LEGALES DE LA PRODUCCIÓN APÍCOLA.

- 2.1.1.- Datos Generales de la Producción en Cantabria.
- 2.1.2.- Ubicación del Colmenar.
- 2.1.3.- Libro de Explotación Apícola.
- 2.1.4.- Trashumancia y Movimiento de Colmenas.

Víctor Tocino. Veterinario. Servicio de Producción Animal.

2.2.- EL EQUIPO DEL APICULTOR.

- 2.1.1.- Material de Protección.
- 2.1.2.- Material de Manejo.
- 2.1.3.- Material de Extracción.

2.3.- MULTIPLICACIÓN DE LAS COLONIAS DE ABEJAS.

- 2.3.1.- Enjambrazón Natural.
- 2.3.2.- Diferentes Métodos de Multiplicación de Colonias.

María Nieves Pérez. Ingeniera Técnico Agrícola. Apicultora Profesional.

Día 3: Miércoles, 18 Noviembre:

3.1.- ALIMENTACIÓN.

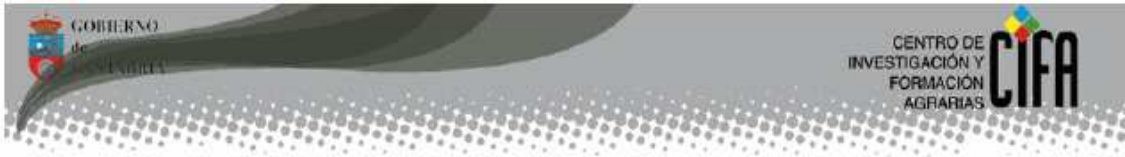
- 3.1.1.- Alimentación de Apoyo.
- 3.1.2.- Alimentación de Estímulo.
- 3.1.3.- Planes Anuales de Alimentación.

3.2.- CALENDARIO DEL APICULTOR.

3.3.- RENOVACION DE LA CERA.

3.4.- PRODUCCIONES DEL COLMENAR.

- 3.4.1.- La Miel.
- 3.4.2.- Polen.
- 3.4.3.- Jalea Real.



3.4.4.-Propoleo.

3.4.5.- Cera.

3.5.- Recolección y Obtención de la Miel.

3.5.1.- La Cata.

3.5.2.- Retirada de las Alzas.

3.5.3.- Cepillado.

3.5.4.- Escapes de Abejas.

3.5.5.- Sopladores.

3.5.6.- Procesado de la Miel en Instalaciones Fijas.

3.5.7.- Acondicionamiento de los Cuadros.

3.5.8.- Desoperculado.

3.5.9.- Extracción de la Miel.

3.5.10.- Filtrado.

3.5.11.- Almacenamiento.

3.5.12.- Envasado.

María Nieves Pérez. Ingeniera Técnico Agrícola. Apicultora Profesional.

Día 4: Jueves, 19 Noviembre:

4.1.- SANIDAD: PRINCIPALES PATOLOGÍAS APÍCOLAS.

4.1.1.- Enfermedades de la Cría.

4.1.2.- Enfermedades del Insecto Adulto.

4.1.3.- Medidas Preventivas.

Jimena González. Veterinaria. Vetcontrol S.V..

Día 5: Viernes, 20 Noviembre:

- Visita a una Sala de Extracción de Miel.

- Visita a un Colmenar en Producción Ecológica.