



APICULTURA

En este curso podrán introducirse en el fascinante mundo de la Apicultura y adquirir las herramientas de manejo para una producción apícola sustentable y respetuosa del ambiente.

Es relevante tanto para aquellos que buscan iniciar su propia cervecería como para quienes desean explorar la cerveza artesanal como un pasatiempo creativo y gratificante.

MODULO 1

INTRODUCCIÓN A LA APICULTURA.

- **Unidad 1:** Importancia de la introducción a la actividad apícola.
- **Unidad 2:** Flora, curvas de floración.
- **Unidad 3:** La colmena y sus integrantes.
- **Unidad 4:** El Panal.
- **Unidad 5:** Modelos de colmena.

MODULO 2

MANEJO PRODUCTIVO DE LAS COLMENAS.

- **Unidad 1:** Revisiones periódicas de las colmenas.
- **Unidad 2:** Problemas de la colmena.
- **Unidad 3:** Alimentación artificial para sostén.
- **Unidad 4:** Sustitución.
- **Unidad 5:** Reproducción.
- **Unidad 6:** Métodos de Nucleado.

MODULO 3

PRODUCTOS DE LA COLMENA.

- **Unidad 1:** Obtención, manufactura y comercialización de productos de la colmena.
- **Unidad 2:** Polen, propóleos, jalea real, cera y apitoxina.
- **Unidad 3:** Producción y comercialización de material vivo.
- **Unidad 4:** Calidad de los productos de la colmena.
- **Unidad 5:** Calidad de propóleos, jalea real y cera.

MODULO 4

ENEMIGOS DE LAS ABEJAS Y SANIDAD.

- **Unidad 1:** Enemigos de las abejas.
- **Unidad 2:** Enemigos depredadores.
- **Unidad 3:** Enemigos que destruyen los panales.
- **Unidad 4:** Sanidad.
- **Unidad 5:** Enfermedades de la etapa adulta.
- **Unidad 6:** Enfermedades de la etapa larval.