

VIEDMA, 23 DE AGOSTO DE 2011

VISTO:

El Expediente N° 139902- EDU-2010 del Registro del Ministerio de Educación- Consejo Provincial de Educación, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el mismo se tramita la aprobación de Proyectos Curriculares de Formación Profesional;

Que mediante Resolución N° 13/07 del Consejo Federal de Educación se aprueba el Documento “Títulos y Certificados de la Educación Técnico Profesional”;

Que en la mencionada normativa se establecen criterios generales para el establecimiento de la Certificaciones de Formación Profesional;

Que por intermedio de Resolución N° 115/10 del Consejo Federal de educación se aprueba el Documento “Lineamientos y criterios para la organización institucional y curricular de la Educación Técnico Profesional correspondiente a la Formación Profesional”;

Que en la mencionada normativa se establecen criterios generales para el desarrollo institucional y la organización curricular de las Certificaciones de Formación Profesional;

Que a través de la Resolución N° 25/ 07 del Consejo Federal de Educación, se aprueba el marco de referencia para la formación profesional Asistente Apícola;

Que el instrumento mencionado en el párrafo anterior, se debe utilizar como orientador en el proceso de construcción de proyectos vinculados al perfil profesional de esa especialidad;

Que en el marco de los lineamientos políticos educativos provinciales, se considera relevante la planificación e implementación de trayectorias formativas mediante la tipología de Formación Profesional;

Que las mencionadas ofertas estarán destinadas a requerimientos y demandas del sector socio productivo, revalorizando las acciones de articulación entre éste y el sistema formador;

Que es necesario definir las acciones orientadas a la organización del cursado en función del perfil de los destinatarios y de las especificidades del trayecto formativo;

POR ELLO:

EL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
RE S U E L V E:

ARTICULO 1°.- APROBAR, a partir del ciclo lectivo 2011, el Proyecto Curricular de la Certificación de Formación Profesional Inicial: “Asistente Apícola” que como Anexo I forma parte integrante de la presente Resolución.-

ARTICULO 2°.- DETERMINAR que el Certificado de Formación Profesional Inicial a otorgar será:
“Asistente Apícola”.-

ARTICULO 3°.- ESTABLECER que las instituciones que ofrezcan la Certificación Profesional, podrán determinar: la modalidad de las horas del cursado (semanal, quincenal, mensual, entre otros), teniendo en cuenta tanto el perfil de los destinatarios, como la organización de los docentes; garantizando en la mencionada distribución el cumplimiento efectivo de la carga horaria total del módulo correspondiente.

ARTICULO 4°.- REGISTRAR, comunicar a través de la Dirección de Nivel Superior a los interesados y archivar.-

RESOLUCION N° 2242
EyT/dam.-

Prof. Amira NATAINÉ - Vocal Gubernamental
a cargo de Presidencia

Fabiana Beatriz SERRA - Secretaria General

ANEXO I - RESOLUCIÓN N° 2242

CERTIFICACION DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL: “Asistente Apícola”
FAMILIA PROFESIONAL: Actividades agropecuarias / producción apícola.
NIVEL DE CERTIFICACIÓN: II
CANTIDAD DE HORAS: 210 horas reloj.

FUNDAMENTACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

La Argentina se posiciona como un productor mundialmente reconocido por la calidad de sus mieles. Ello se debe a las condiciones naturales para la explotación apícola, como el clima favorable y abundante flora que abastece a las abejas de néctar y polen de elevada calidad y cantidad, obteniendo mieles de color, densidad y aroma que son consideradas unas de las mejores del mundo.

Un aspecto relevante a considerar en esta actividad es el notable crecimiento en la calidad de los productos dado el elevado nivel técnico registrado en los últimos años y la predisposición de los apicultores para introducir en sus apiarios los nuevos conocimientos científicos y tecnológicos.

La apicultura es una actividad que además de ser redituable es sostenible puesto que, no exige gran capital para iniciar la producción, el número de colmenas se puede incrementar anualmente a partir de las existentes y además, no necesitan atención del apicultor durante todo el año.

PERFIL PROFESIONAL:

El Asistente Apícola está capacitado para: a) asistir en la realización de las operaciones de manejo de las colonias; b) realizar las operaciones de cosecha, obtención, acondicionamiento, fraccionamiento y transporte de productos apícolas; c) realizar el armado, mantenimiento y reparaciones de los materiales de la colmena como así también, el mantenimiento de las instalaciones y equipos del establecimiento apícola; d) asistir en el registro de datos de producción y almacenamiento e informar sobre actividades y situaciones productivas.

Este profesional tiene responsabilidad limitada a los resultados de su propio trabajo y sobre el propio aprendizaje. Siempre reporta a superiores y se remite a ellos para la solución de problemas de complejidad que excedan a su nivel de competencia.

COMPETENCIAS DEL PERFIL PROFESIONAL:

- Realizar informes sobre actividades y situaciones productivas;
- Asistir en el registro de datos de producción y almacenamiento;
- Armar, mantener y reparar materiales e implementos apícolas;
- Acondicionar, mantener y reparar las instalaciones y equipos apícolas;
- Asistir en la atención de las colonias;
- Asistir en el mantenimiento del buen estado sanitario de las colonias e instalaciones del apiario;
- Realizar las actividades de cosecha de miel;
- Realizar las actividades de traslado de alzas, extracción y acondicionamiento de miel;
- Realizar las actividades de fraccionamiento, almacenamiento y transporte de miel;
- Realizar las actividades de cosecha, acondicionamiento, fraccionamiento y transporte de productos apícolas no melíferos.

REQUISITOS DE INGRESO:

El ingresante a esta Certificación deberá tener educación primaria completa.

CERTIFICACIÓN A OTORGAR:

El alumno/a que haya acreditado la totalidad de los módulos del itinerario formativo, recibirá la certificación de la calificación profesional de: “Asistente Apícola”.

ORGANIZACIÓN CURRICULAR:

La estructura curricular de este itinerario formativo consta de los siguientes módulos:

MÓDULO	CARGA HORARIA
-Importancia de la información en la producción apícola.	20
-Construcción y mantenimiento de instalaciones, materiales y equipos apícolas.	20
-Atención de las colonias.	20
-Mantenimiento del buen estado sanitario de las colonias e instalaciones.	20
-Cosecha, acondicionamiento y traslado de miel.	20
-Prácticas profesionalizantes.	110
Total	210 horas reloj

CONTENIDOS DE LOS MODULOS:

Esta descripción presenta aquellos contenidos que podrían desarrollarse en el transcurso de las actividades formativas. La misma no indica secuencia, será el equipo docente a cargo de cada módulo quienes resuelvan en qué momento y a través de qué actividades los desarrollará.

-Importancia de la información en la producción apícola. Informes y registro sobre actividades y situaciones productivas. Importancia de la gestión y organización en la producción apícola. Importancia de la comunicación en el establecimiento apícola. Distintos medios de registro de datos productivos. Inventarios: materiales e implementos apícolas, herramientas, insumos y productos de la colmena. Altas y bajas.

-Construcción y mantenimiento de instalaciones, materiales y equipos apícolas. Noción de espacio-abeja y su importancia. La colmena Langstroth o estándar, sus partes, función y dimensión. Armado de colmenas. Materiales. Armado de alzas y pisos. Operaciones básicas para el armado de los distintos componentes inertes de la colmena. Marcación de las colmenas. Preservación de los materiales. Productos contaminantes. Mantenimiento periódico. Máquinas, equipos y herramientas requeridos para el armado y montaje de colmenas. Características y usos de las principales máquinas, equipos y herramientas. Normas de seguridad e higiene personal y medioambiental. Indumentaria de trabajo. Instalación del colmenar. Ubicación de las colmenas. Normas higiénico-sanitarias exigidas por el SENASA en las salas de extracción y depósitos. Lucha contra plagas. Mantenimiento de instalaciones de mampostería, madera y metal. Precauciones a considerar para no alterar la calidad de la miel. Limpieza e higiene de los equipos.

-Atención de las colonias. Procesos de producción apícola. Ciclo productivo y de trabajo apícola. El calendario apícola. Caracterización. Requerimientos ambientales y tecnológicos. Preservación de la calidad del producto. Individuos que forman las colonias y roles. Reina y Obrera, ciclo de vida, reproducción. Secciones del cuerpo. Comportamiento de las colonias. Revisación periódica de las colmenas. Inspección del área de cría, actividad de la colonia, reservas de alimento, estado de la cría, tipos cría. Elaboración de informes. Manejo de las colonias. Alimentación de las colonias. Recambio de panales: importancia y organización del trabajo. Enjambrazón, control de la enjambrazón: importancia y forma de ejecución. Captura y retención de enjambres. Preparación de colmenas para el traslado. Medidas de seguridad, para las personas y las colonias.

-Mantenimiento del buen estado sanitario de las colonias e instalaciones. Mantenimiento sanitario de las colonias. Diferencias entre colonias sanas y enfermas. Identificación de alteraciones en el apiario, colonia, cría, abejas adultas. Observación del color y desarrollo de larvas, presencia de Varroas. Presencia de predadores. Manejos sanitarios preventivos. Tratamientos curativos. Suministro de medicamentos. Peligros del uso inadecuado de antibióticos y otros productos farmacológicos. Elaboración de informes.

-Cosecha, acondicionamiento y traslado de miel. Criterios para la selección de panales totalmente operculados. Reconocimiento de celdas con cría. Retiro de alzas de la colmena. Desabejado, cepillado. Concepto de pillaje. Acondicionado y traslado de las alzas. Normas de seguridad e higiene personales y medioambientales. Extracción de miel. Condiciones ambientales. Proceso de extracción. Desoperculado de los panales: diferentes métodos. Separación de las impurezas. Calidad de la miel. Buenas prácticas de manufactura. Contaminantes. Características físicas y económicas de la cera. Operación de distintos tipos de equipos para el fraccionamiento. Envases. Almacenamiento. Embalaje y transporte. Procesos de obtención de polen. Origen y composición del polen. Trampas de polen: Tipos. Acondicionamiento del polen. Procesos de obtención de propóleos. Composición, calidad y propiedades. Criterios para la preservación de la calidad del producto desde la cosecha hasta el envasado y conservación. Procesos de obtención de apitoxina y otros productos apícolas no melíferos.

-Prácticas profesionalizantes. En éste módulo se desarrollarán las actividades formativas orientadas a la aplicación de los conocimientos adquiridos en los espacios curriculares. Toda institución de Educación Técnico Profesional que desarrolle esta oferta formativa, deberá garantizar el acceso a un proyecto productivo apícola, en un establecimiento propio y/o de terceros que reúna las condiciones que permitan la realización de las prácticas profesionalizantes que a continuación se mencionan.

En relación con la asistencia en la atención de las colonias, el mantenimiento del buen estado sanitario de las mismas y de las instalaciones del apiario, y las actividades de cosecha de miel.

Las prácticas se realizarán asegurando la preservación de los materiales e instalaciones apícolas, la calidad de los productos apícolas y la seguridad de las personas y medio ambiente.

Los alumnos ejecutarán con las repeticiones necesarias, las labores propias de la asistencia en la atención de las colonias, el mantenimiento del buen estado sanitario de las mismas y de las instalaciones del apiario, y las actividades de cosecha de miel, incluyendo las actividades que involucran la operación de equipos, herramientas e instalaciones necesarias para su desarrollo.

Se realizarán prácticas de: revisión de colmenas, alimentación artificial y estimulación de colonias, cambio de reinas, multiplicación de colonias, captura de enjambres, reemplazo e incorporación de materiales inertes de las colmenas, acondicionamiento y traslado de colmenas, paquetes y/o núcleos, traslado de material vivo, selección de panales a cosechar, identificación de colonias enfermas,

protección de colonias de predadores naturales, asistencia en la aplicación de tratamientos curativos en las colonias, desinfección, desinsectación y desratización de materiales e instalaciones del apiario.

Los estudiantes se habituarán al uso y manejo de un conjunto de instalaciones y medios de producción que intervienen habitualmente en el manejo de las colonias: pinzas levanta cuadros, ahumadores, palancas, máscaras protectoras, guantes, mamelucos, fundidor de cera, calderita, carretilla, elementos para distribución de alimentos a las colonias, cuadros, cera estampada, trampas para polen, mallas para propóleos, jaulas transportadoras de reinas.

En relación con la asistencia en el registro de datos de producción y almacenamiento.

Los alumnos realizarán prácticas de registro de información y elaboración de informes, tanto de las actividades como de las situaciones productivas halladas al visitar el apiario e inspeccionar las colonias. Realizarán registros e informes de actividades como formación de núcleos y/o paquetes, captura de enjambres, cosecha de miel y alteraciones sanitarias observadas.

Sobre situaciones fuera del apiario, elaborarán de registros e informes de las diferentes actividades de armado y preparación de materiales e implementos apícolas, mantenimiento de instalaciones apícolas, procesos de extracción y fraccionamiento de miel, mantenimiento de inventarios.

Se procurará que los alumnos se habitúen al uso de distintos medios de registros de información productiva, convencionales o informáticos.

En relación con las instalaciones apícolas.

Deberán participar en experiencias formativas que involucren todas las actividades básicas de los procesos de mantenimiento en las diferentes instalaciones de un establecimiento apícola:

- pintura sobre diferentes superficies (madera, mampostería, metal, entre otras),
- remiendo y blanqueo de paredes,
- reparación y acondicionamiento de instalaciones construidas en madera,
- mantenimiento de alambrados: reemplazo de varillas, ajuste y/o cambio de torniquetes, empalme de alambres cortados,
- implantación y mantenimiento de cercos vivos y plantas para sombra (poda, despunte, desmalezado por métodos químicos o mecánicos),
- mantenimiento de las instalaciones de servicios de fluidos.
- elaboración de proyectos de instalación de colmenares.

En relación con los materiales e implementos apícolas.

Se asegurará que los alumnos realicen la construcción de colmenas, su correcto armado y mantenimiento.

Los alumnos deberán utilizar los equipos y herramientas necesarios para el armado y mantenimiento del material inerte de las colmenas y de los equipos y herramientas apícolas, realizando todas las tareas que ello involucra. Se trabajará en el armado y mantenimiento de materiales para la colmena. Esto incluye alambrado y colocación de placas de cera estampada en marcos; el armado de alzas, armado de pisos, caballetes, acondicionamiento y reparación de material poscosecha, marcación para identificación de propiedad, entre otras actividades.

En relación con los procesos de extracción y fraccionamiento de miel.

Se asegurará que estas prácticas se realicen optimizando la preservación de materiales e instalaciones, la calidad de la miel y la seguridad de las personas. Los alumnos ejecutarán con las repeticiones necesarias, las labores propias de las distintas etapas del proceso de extracción y fraccionamiento de miel, incluyendo las actividades que involucran la operación de equipos, herramientas e instalaciones necesarias para su desarrollo.

Ejecutarán actividades de disposición y traslado de alzas melarias y de extracción de miel, su acondicionamiento, acopio “a granel”, fraccionamiento, almacenamiento y posterior preparación y embalaje para el transporte, preservando intacta su calidad original.

Los alumnos también realizarán las tareas de preparación de herramientas y acondicionamiento de instalaciones.

Entre otras herramientas y equipos: máscaras protectoras, guantes, mamelucos, fundidor de cera, carretilla para tambores, extractores, tanque de decantación, desoperculadores, bomba para fraccionamiento, equipamiento para prevención de accidentes de acuerdo con las normas de seguridad e higiene para este tipo de actividad.

En relación con los procesos de obtención de productos apícolas no melíferos

Los alumnos deberán participar en experiencias formativas que involucren, al menos, todas las etapas de la obtención de polen y propóleos.

Se desarrollarán prácticas sobre todas las actividades de obtención de polen y propóleos que impliquen procesos de manejo de las colonias, de cosecha, de fraccionamiento, de almacenamiento, acondicionamiento y traslado de esos productos, como así también las relativas a la preparación de herramientas, acondicionamiento de instalaciones, preservando intacta, en todos los casos, calidad original de los productos.