

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	<b>PROGRAMA ANUAL</b>	2016
---	-----------------------	------

<b>Espacio Curricular: Práctica Pre Profesionalizante - Apicultura</b>	
Área:	Modalidad: <b>Técnica Específica</b>
Formato: Taller	Año de cursado: <b>2do</b>
Curso/s: 2ºs	Ciclo: <b>2016</b>
Hs semanales: <b>3 hs</b>	Profesor responsable: Heredia, Roque Luis
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Capacidades a trabajar:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Estimular el espíritu emprendedor con la formación de nuevos proyectos familiares</li> <li>✓ Generar interés por la apicultura y su relación con el medio ambiente</li> <li>✓ Reconocer los distintos habitantes de la colmena y sus funciones</li> <li>✓ Reconocer los principales alimentos obtenidos de la apicultura</li> <li>✓ Usar los productos primarios de la apicultura para generar subproductos con mayor valor agregado</li> <li>✓ Reconocer zonas geográficas de buenas condiciones apícolas</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Eje 1</b>	<p><b><u>La colmena, sus habitantes y el apiario:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Reconocer las distintas partes de la colmena.</li> <li>✓ Preparar lugares para la instalación de apiarios.</li> <li>✓ Distinguir la morfología de los habitantes.</li> <li>✓ Realizar una correcta Revisación de otoño.</li> <li>✓ Preparar a las colmenas para la invernada.</li> </ul>
<b>Eje 2</b>	<p><b><u>Productos de la colmena:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Reconocer y distinguir las principales producciones apícolas: La miel, el polen, propóleos y cera.</li> <li>✓ Realizar una Cosecha, extracción y fraccionamiento de la miel.</li> <li>✓ Elaborar distintas Mielles cremogenadas, reconociendo punto final y características.</li> <li>✓ Comparar las producciones de Licores e Hidromiel y vinagre de miel.</li> <li>✓ Caramelos de propóleos.</li> <li>✓ Estimular e innovar en la concreción de nuevos subproductos apícolas.</li> </ul>
<b>Eje 3</b>	<p><b><u>La multiplicación y cosecha</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Deducir el mejor momento para una buena Multiplicación de colmenas y la realización de núcleos de abejas.</li> <li>✓ Interpretar las condiciones que favorecen a la enjambrazón de las colmenas.</li> <li>✓ Distinguir los diferentes tipos de alimentación apícola, tanto natural como artificial.</li> <li>✓ Acondicionar al apiario para realizar una buena obtención de miel (mielada) y demás productos apícolas.</li> <li>✓ Identificar las distintas tareas que se realizan dentro del calendario apícola.</li> <li>✓ Identificar y reconocer las distintas enfermedades apícolas más</li> </ul>

	importantes.
<b>Contenidos Actitudinales a trabajar durante el año</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valoración del trabajo tanto solitario como grupal.</li> <li>• Desarrollo con eficacia del Trabajo Escolar, entregando en tiempo y forma, los trabajos solicitados; asistiendo regularmente a clases, trabajos prácticos, laboratorio y evaluaciones y respetando las normas de convivencia de la institución.</li> <li>• Valoración del orden, la rigurosidad y la calidad en el trabajo intelectual y en la presentación de trabajos escritos.</li> <li>• Valorar la importancia de trabajar con alimentos, con animales vivos y su beneficio para la naturaleza.</li> </ul>
<b>Bibliografía del Alumno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sammataro – Apicultura.</li> <li>• Root – El ABC y XYZ de la apicultura.</li> <li>• Jean-Prost – Apicultura.</li> </ul>
<b>Bibliografía del docente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sammataro – Apicultura</li> <li>• Jean-Prost – Apicultura.</li> </ul>