

IELOGIS

Instituto Europeo de Logística y Transporte



CURSO DE ALMACENADO Y ENVASADO DE MIEL Y POLEN

IELC020

www.ielogis.com



Certificación universitaria internacional

Escuela asociada a:





DESTINATARIOS

El **Curso de Almacenado y Envasado de Miel y Polen** va dirigido a todas aquellas personas que quieran ampliar sus conocimientos sobre los procedimientos de recepción, acondicionamiento y envasado de miel y polen. Al iniciar la formación, el alumno conocerá los tipos de bidones que existen para realizar las actividades de recepción y almacenaje de la miel y el polen, así como los materiales que se utilizan, sus medidas y las condiciones para su almacenamiento. Una vez adquiridos estos conocimientos, el estudiante aprenderá a tomar muestras de miel y conocerá los parámetros que se deben analizar para detectar la calidad del producto. Además, conocerá los medios, equipos, maquinas y herramientas que se utilizan durante la recepción y almacenamiento de bidones, como las traspaletas, las carretillas, los pallets, la báscula o los toritos. Por otro lado, el estudiante aprenderá a acondicionar el envasado y almacenamiento de los productos apícolas para cumplir con los parámetros de calidad. Con esta formación, el alumno también conocerá la normativa en materia de envasado, de producción, de comercialización y de medioambiente que regula el sector de la miel y el polen.



MODALIDAD

Puedes elegir entre:

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
- **ON LINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

El alumno puede solicitar **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.



DURACIÓN

La duración del curso es de 900h.



IMPORTE

Importe Original: 840€

Importe Actual: 420€



CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica la "CURSO DE ALMACENADO Y ENVASADO DE MIEL Y POLEN", de IELOGIS, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además, podrá solicitar una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo-DQ con un reconocimiento de 36 ECTS.



CONTENIDO FORMATIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE BIDONES DE MIEL O POLEN.

1. Actividades propias de la recepción y almacenaje de los bidones de miel o polen.
2. Bidones: tipos, materiales, medidas, condiciones de almacenamiento, entre otros.
3. Toma de muestras de miel o polen:
 - Parámetros a analizar.
 - Identificación de la muestra.
 - Materiales y técnicas a utilizar en la toma de muestras.
4. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de recepción y almacenamiento.
5. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en la recepción de bidones de miel o polen:
 - Traspaletas.
 - Carretillas portabidones.
 - Toritos.
 - Pallets.
 - Báscula.
6. Equipos de Protección Individual (EPIs).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACONDICIONAMIENTO DE MIEL Y POLEN.

1. Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de acondicionamiento.
2. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de acondicionamiento.
3. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el acondicionamiento de miel o polen.
4. Equipos de Protección Individual (EPIs).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO DE MIEL Y POLEN.

1. Manipulación de alimentos.
2. Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de manipulación y envasado.
3. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de envasado.
4. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el envasado de miel o polen.
5. Equipos de Protección Individual (EPIs).

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO DE MIEL Y POLEN ENVASADO.

1. Almacenamiento de productos apícolas.
2. Aprovechamiento y distribución del espacio y control de las condiciones ambientales.
3. Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de almacenamiento.
4. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de almacenamiento de miel y polen envasado.
5. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el almacenamiento de miel y polen envasado.
6. Equipos de Protección Individual (EPIs).

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON EL ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE MIEL Y POLEN.

1. Normativa en materia de envasado y almacenamiento de miel y polen.
2. Criterios de calidad y de rentabilidad en materia de envasado y almacenamiento de miel y polen.
3. Norma de calidad de la miel.
4. Trazabilidad.
5. Normativa de producción y comercialización de los productos apícolas.
6. Plan general de higiene en el envasado de miel y polen.
7. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
8. Normativa medioambiental. Normativa aplicable vigente.