		Categoría	MYPE
		CODIGO	MYPE-AGRO-APIC-001
		Fecha	25/07/2009
		Paginas	Página 1 de 2


ESTRUCTURA CURSO DE CAPACITACIÓN

Nombre del Curso	UTILIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE LA EXPLOTACIÓN DE MIEL
Objetivo General del Curso	Aplicar herramientas técnicas para la manipulación, envasado, almacenaje o industrialización de subproductos y derivados de la colmena, como polen, jalea real y propóleos.
Código	MYPE-AGRO-APIC-001
Licencia Habilitante	NO
Nº de Horas	40
Módulos de Aprendizaje	Módulo 1 Manipulación Módulo 2 Envasado y almacenaje Módulo 3 Industrialización

Perfil de entrada de los participantes	Dueños, socios, gerentes y/o trabajadores de microempresas.
---	---

Nombre del Módulo 1 Manipulación	
Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
Manejar materias primas	1. Programa el control estricto de plagas 2. Instala barreras físicas en las posibles entradas de insectos 3. Mantiene las uñas limpias y cortas 4. Utiliza el color blanco en todas sus ropas 5. Aisla materias primas contaminadas con residuos externos de producción 6. Utiliza productos de limpieza especializados

Nombre del Módulo 2 Envasado y almacenaje	
Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
Envasar productos	1. Lava sus manos cada vez que ingresa a la línea de producción 2. Almacena productos en lugares aptos y separados 3. Utiliza una mascarilla blanca al interior del recinto 4. Exige la correcta rotulación informativa del envase a utilizar 5. Licua, espuma, filtra y pasteuriza la miel o derivados, al momento de envasar 6. Verifica el correcto sellado de los envases utilizados para fraccionar o envolver 7. Almacena productos a una temperatura cercana a los 20° y a una humedad inferior a 60% 8. Aplica estrictos criterios de trazabilidad a los productos a envasar

		Categoría	MYPE
		CODIGO	MYPE-AGRO-APIC-001
		Fecha	25/07/2009
		Paginas	Página 2 de 2

Nombre del Módulo		3 Condiciones de Industrialización
Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación	
Industrializar o fraccionar productos	1. Aplica estrictamente la normativa del Servicio de Salud del Ambiente 2. Separa estrictamente la operación en áreas separadas 3. Establece depósito para tambores llenos y vacíos 4. Exhibe pisos, paredes y cielos lisos y fáciles de limpiar y desinfectar 5. Utiliza agua potable abundante, buena ventilación, y evacuación de efluentes y residuos 6. Cuenta con lavaderos de agua fría y caliente para productos y equipos 7. Usa utensilios y equipos de procesamiento y envasado en acero inoxidable 8. Controla estrictamente la temperatura de trabajo de los equipos	

Perfil del Relator	Docente del área biología con a lo menos 3 años de experiencia. Deberá tener conocimientos en técnicas agrícola, manejo avanzado de abejas y/o materias relacionadas.
--------------------	---

Perfil de Egreso de los Participantes	Manipular, industrializar y envasar productos derivados de la colmena
---------------------------------------	---