

CONTENIDO de la MATERIA

CALIDAD Y TECNOLOGIA DE MIEL y OTROS PRODUCTOS DE LA COLMENA

CONTENIDOS

MODULO 1. INTRODUCCIÓN A LA CADENA MIEL y OTROS PRODUCTOS DE LA COLMENA

Unidad 1.

Introducción a la asignatura. Cadena miel, otros productos de la colmena. Sector apícola argentino. Mercado. Análisis FODA

Unidad 2.

Concepto de calidad. Aseguramiento de la calidad.

Diagrama de flujo de la actividad y sus puntos críticos. Normativas – HACCP, BPA y POES. Legislación en el sector apícola.

Objetivo:

- Importancia de la apicultura y posibilidades de desarrollo en alimentos.

MODULO 2. MIEL.

Unidad 3.

Buenas Prácticas para la producción de miel. Proceso de Extracción. Estructura edilicia de salas de extracción. Legislación vigente para las salas de extracción.

Unidad 4.

Definición de Producto. Composición. Propiedades Físicoquímicas y Características Microbiológicas. Clasificación. Código alimentario CAA y Codex.

Unidad 5.

Agregado de valor en miel. Diferenciación de producto. Miel monoflora. Miel orgánica. Certificación. Análisis polínico. Acetólisis.

Unidad 6.

Valor agregado. Miel. Uso de miel para industria. Transformación de producto. Industrialización. Procesos de fraccionamiento. Ventajas y desventajas. Caracterización de mieles. Análisis sensorial de mieles. Valor agregado. Fraccionado. Procesos y establecimientos.



Objetivos:

- Conocer la reglamentación vigente para salas de extracción.
- Diferenciar los tipos de salas de extracción
- Trazabilidad
- Conocer la composición de la miel, sus propiedades fisicoquímicas y características microbiológicas.
- Caracterizar las mieles por sus propiedades físico-químicas.
- Relacionar la caracterización fisicoquímica con el análisis sensorial.
- Identificar características sensoriales intrínsecas de las distintas mieles.
- Conocer normativas

- Conocer el procedimiento de extracción de muestras, teniendo en cuenta, tamaño de muestra.
- Reafirmar el concepto de calidad.
- Conocer el diagrama de flujo de la actividad y sus puntos críticos.
- Conocer el procedimiento de análisis de contenido polínico
- Reconocer las principales especies.
- Relacionar la caracterización fisicoquímica con el análisis sensorial.
- Identificar características sensoriales intrínsecas de las distintas mieles.
- Conocer los diferentes usos de la miel como ingrediente en productos alimenticios.
- Determinar las propiedades conferidas a los productos adicionados con miel.
- Conocer los diferentes procesamientos para la obtención de miel fraccionada.

MODULO 3. PROPOLEOS Y OTROS PRODUCTOS DE LA COLMENA

Unidades 7, 8, 9 Y 10.

Definición de Producto. Composición. Propiedades Físico - Químicas y Microbiológicas. Usos. Clasificación. Legislación. Mercados.

Unidades 11, 12, 13.

Otros productos de la colmena. Polen y Jalea Real.

Objetivos:

- Conocer otros productos de la colmena y sus usos: propóleos, polen, jalea.
- Conocer los protocolos que se utilizan para determinar la actividad antimicrobiana en miel y propóleos.
- Determinar la actividad antimicrobiana de distintos propóleos.