

	deteriorase.
○ Revisar o bloqueo do acelerador.	⇒ Comprobando que o acelerador non se pode accionar sen combinalo co bloqueo.
○ Protector da man.	⇒ Observando se se atopa firmemente suxeita e sen a presenza de gretas ou roturas.
○ Coñecer a situación, función, accionamento do freo de cadea así como o seu mantemento.	⇒ Comprobando que o freo de cadea actúa cando as circunstancias o requiren.
○ Manter mecanismo parada-arranque.	⇒ Observando se o mando se encontra facilmente accesible e funciona correctamente.
○ Coñecer o mantemento do sistema antivibración.	⇒ Comprobando que realiza un filtrado efectivo das vibracións.
○ Manter os topes de profundidade da cadea.	⇒ Comprobando que estes non presentan un desgaste excesivo, que impediría o eficaz desempeño da súa función.

### 6.3.10. APICULTOR

#### CONTIDOS FORMATIVOS

- ⇒ **Ocupación**  
Apicultor.
- ⇒ **Actividade**  
Produción de mel, pole e derivados.

<b>UNIDADE DE COMPETENCIA</b>	<b>1</b>	Administrar a explotación apícola.
<b>REALIZACIÓN PROFESIONAL</b>	1.1	Programar a secuencialización das operacións de traballo.
	1.2	Dirixir o traballo da explotación apícola.
	1.3	Adaptar as operacións produtivas á normativa de prevención de riscos laborais.

#### SABER

- ◆ Coñecer a tipoloxía de colmeas existente, as súas características e formas de manexo.
- ◆ Posuír coñecementos de climatoloxía e topografía.
- ◆ Coñecer a flora principal da zona.
- ◆ Ter coñecemento das diferentes especies apícolas.
- ◆ Coñecer as partes das colmeas.
- ◆ Ter coñecemento dos materiais utilizados para a construción das colmeas.
- ◆ Coñecer os equipos e apeiros necesarios para a explotación apícola.
- ◆ Posuír coñecementos sobre as condicións de conservación e mantemento dos materiais que se van utilizar.
- ◆ Coñecer a normativa vixente que regula a actividade apícola.
- ◆ Ter coñecemento das condicións para a óptima localización das colmeas.
- ◆ Posuír coñecementos sobre os procesos necesarios para a elaboración dos distintos produtos apícolas.

- ◆ Coñecer as axudas e subvencións que se poden solicitar para o exercicio da actividade, así como os requisitos e trámites necesarios para a súa solicitude e obtención.
- ◆ Ter coñecemento da lexislación, control e certificación vixentes da produción ecolóxica para a actividade apícola.
- ◆ Coñecer a documentación necesaria para a posta en marcha e o normal desenvolvemento da actividade profesional.
- ◆ Posuír coñecementos sobre contratación de persoal e de servizos.
- ◆ Coñecer as canles de distribución e comercialización de produtos apícolas.
- ◆ Coñecer as distintas fases do ciclo vital das colmeas.
- ◆ Posuír coñecementos sobre manipulación e tratamento do gando apícola.
- ◆ Ter coñecemento da normativa vixente en materia de seguridade e hixiene no traballo para a produción apícola.
- ◆ Ter coñecementos de primeiros auxilios.
- ◆ Coñecer a normativa vixente que regula o tratamento de residuos apícolas.
- ◆ Coñecer a normativa vixente que regula o manexo de produtos desinfectantes e raticidas.

### SABER FACER

- ◆ Efectuar previsións de produción en función das características do lugar de situación da alvariza.
- ◆ Levar a cabo previsións de produción en base ás especies de abellas e as dimensións da alvariza.
- ◆ Estimar custos de produción.
- ◆ Prever recursos materiais necesarios.
- ◆ Realizar o cálculo do espazo necesario para a instalación dun determinado número de colmeas.
- ◆ Determinar o número de abellas que pode albergar unha colmea.
- ◆ Prever posibles actuacións ante as distintas contingencias que poidan xurdir durante o desenvolvemento da actividade.
- ◆ Avaliar as posibilidades e a conveniencia de practicar a apicultura transhumante.
- ◆ Efectuar todas as xestións e trámites necesarios para poñer en marcha a actividade e para o seu normal desenvolvemento.
- ◆ Xestionar e tramitar a contratación de persoal e de servizos necesarios para o bo desenvolvemento da actividade.
- ◆ Realizar a selección das especies de abellas que resulten máis convenientes para a explotación.
- ◆ Negociar cos distintos provedores: prezos, prazos de entrega, condicións de compra, etc.
- ◆ Levar a cabo o repartimento temporal de tarefas en función do número de persoas que integran a empresa.
- ◆ Aplicar a normativa vixente en materia de seguridade e hixiene no traballo en instalacións, materiais e equipos.
- ◆ Poñer en práctica as técnicas de primeiros auxilios e as medidas sanitarias adecuadas en caso de accidentes laborais.
- ◆ Aplicar a normativa en vigor en materia de tratamento de residuos.
- ◆ Realizar unha adecuada xestión dos residuos do proceso produtivo.
- ◆ Cumprir a normativa vixente na utilización de desinfectantes e raticidas.

### SABER ESTAR E ACTUAR

- ◆ Responsabilidade para a toma de decisións e a coordinación do traballo cos demais traballadores.
- ◆ Rigor e coidado na observación.
- ◆ Constancia e meticulosidade no desenvolvemento do seu traballo.

- ◆ Atención concentrada.
- ◆ Dinamismo, seriedade, serenidade e orde para a realización do seu traballo.

### CONTIDOS FORMATIVOS

- ⇒ **Ocupación**  
Apicultor.
- ⇒ **Actividade**  
Produción de mel, pole e derivados.

**UNIDADE DE COMPETENCIA**      2      Adaptar as operacións de manexo das colmeas aos ciclos vitais das abellas.

<b>REALIZACIÓN PROFESIONAL</b>		
	2.1	Situar e armar as colmeas na forma máis adecuada.
	2.2	Controlar os ciclos vitais das colmeas.
	2.3	Rexistrar todos os datos de interese extraídos das revisións das colmeas.
	2.4	Optimizar o proceso produtivo.

### SABER

- ◆ Coñecer a normativa legal vixente que regula a construción de instalacións apícolas.
- ◆ Ter coñecementos sobre as condicións idóneas para o asentamento da alvariza.
- ◆ Coñecer a regulamentación sobre distancias entre colmeas e con respecto ás vías públicas.
- ◆ Coñecer as dimensións idóneas para a funcionalidade das colmeas.
- ◆ Ter os coñecementos necesarios sobre a disposición correcta das colmeas para evitar a deriva das recolledoras.
- ◆ Coñecer as características dos distintos elementos das colmeas.
- ◆ Ter coñecemento sobre a temperatura e humidade das colmeas.
- ◆ Posuír coñecementos sobre os distintos manexos das colmeas segundo as fases do seu ciclo vital.
- ◆ Coñecer a orde das revisións da alvariza.
- ◆ Ter coñecementos sobre as condicións que determinan a introdución das alzas.
- ◆ Posuír coñecementos en materia de comportamento do enxame.
- ◆ Coñecer os factores que inflúen na reprodución das colmeas.
- ◆ Ter coñecementos en materia de celo, apareamento e posta.
- ◆ Coñecer a conduta da raíña.
- ◆ Coñecer os factores que interveñen na produción do enxame.
- ◆ Posuír coñecementos sobre o control da raíña sobre as obreiras a través das feromonas.
- ◆ Ter coñecemento do período do ano máis idóneo para a multiplicación das colmeas.<sup>1</sup>  
Coñecer a alimentación natural das abellas.
- ◆ Posuír coñecementos sobre a multiplicación natural e artificial das colmeas.
- ◆ Coñecer as necesidades nutritivas de larvas, abázcacos, obreiras e raíña.
- ◆ Ter coñecementos sobre o estado sanitario das colmeas.
- ◆ Posuír coñecementos en materia de rexistro de datos das inspeccións.
- ◆ Coñecer as enfermidades que pode padecer as colmeas.
- ◆ Coñecer os antibióticos que aplicar ás colmeas enfermas.
- ◆ Ter coñecementos sobre os síntomas dunha colmea agonizante.

### SABER FACER

- ◆ Acoutar e preparar o terreo para situar a alvariza.
- ◆ Calcular perímetros e número de abellas que poden albergar as colmeas.

- ◆ Armar as colmeas cos distintos elementos que as compoñen.
- ◆ Situar os cadros con arames sobre a cera estampada do molde.
- ◆ Instalar os cadros na cámara de cría antes da construción das celas.
- ◆ Introducir o enxame dentro das colmeas.
- ◆ Empregar os equipos de protección individual para manexar as colmeas.
- ◆ Observar a alimentación das colmeas.
- ◆ Reparar instalacións, maquinaria e colmeas.
- ◆ Identificar os síntomas que presenta unha colmea moribunda.
- ◆ Controlar a aplicación de alimentación estimulante ás colmeas.
- ◆ Colocar alzas sen interromper a posta da raíña e evitando o arrefriamento da cámara de cría.
- ◆ Localizar a raíña nos cadros de cría das colmeas.
- ◆ Recoñecer os movementos das abellas diante das piqueiras.
- ◆ Determinar o momento no que se poden producir enxames naturais.
- ◆ Desenvolver enxames artificiais.
- ◆ Emprazar adecuadamente os cadros de cría e de mel entre as colmeas produtoras e as que se poboan.
- ◆ Consignar adecuadamente as observacións das colmeas.
- ◆ Xerar núcleos de abellas con panais de reserva e cría.
- ◆ Crear paquetes de abellas.
- ◆ Vixiar a regulación de temperatura e humidade do niño de cría.
- ◆ Efectuar o seguimento da multiplicación natural e técnicas de multiplicación artificial das colmeas.
- ◆ Manipular e tratar enxames.
- ◆ Manexar a alvariza.
- ◆ Valorar o potencial produtivo da flora do contorno.
- ◆ Determinar as necesidades nutritivas das abellas nas súas fases de crecemento.
- ◆ Transportar adecuadamente as colmeas en caso de practicar apicultura transhumante.
- ◆ Rexistrar adecuadamente as distintas observacións da alvariza.
- ◆ Ordenar e arquivar a información de cada unha das colmeas.
- ◆ Usar as fichas sanitarias da alvariza.
- ◆ Desmontar colmeas e repartir os seus elementos entre as outras colmeas.
- ◆ Remediar a deriva.
- ◆ Evitar a pillaxe entre colmeas.
- ◆ Suprimir colmeas defectuosas polo método de dispersión ou o de reunión.
- ◆ Proceder correctamente ante a enxamia indesexada.
- ◆ Desinfectar e desparasitar colmeas, ferramentas e instalacións.
- ◆ Previr, detectar e tratar as diferentes enfermidades.
- ◆ Realizar o exame das condicións hixiénico-sanitarias da alvariza.
- ◆ Comprobar a eficacia organizativa das colmeas co fin de previr a aparición de enfermidades.
- ◆ Inspeccionar o niño de cría para a detección da cría en mosaico.
- ◆ Incinerar o niño de cría cando aparezan determinadas enfermidades.
- ◆ Determinar a actividade do interior das colmeas en función da actividade exterior.
- ◆ Comprobar o volume de produción da raíña.
- ◆ Recoñecer interaccións entre colmeas e floración.
- ◆ Recoñecer a deriva nas colmeas.
- ◆ Determinar o momento de substituír panais deteriorados.

### SABER ESTAR E ACTUAR

- ◆ Rapidez e eficacia na toma de decisións.

- ◆ Atención e coidado na observación e manipulación da alvariza.
- ◆ Serenidade e paciencia para realizar o traballo.
- ◆ Responsabilidade, meticulosidade, pulcritude e orde no desenvolvemento das tarefas.
- ◆ Comunicación e coordinación cos demais traballadores.

### CONTIDOS FORMATIVOS

- ➔ **Ocupación**  
Apicultor.
- ➔ **Actividade**  
Produción de mel, pole e derivados.

<b>UNIDADE DE COMPETENCIA</b>	<b>3</b>	Extraer e transformar a produción apícola.
<b>REALIZACIÓN PROFESIONAL</b>	3.1	Aplicar o procedemento correcto e no momento oportuno para a recolección do mel.
	3.2	Obter outros produtos apícolas.

### SABER

- ◆ Coñecer os factores determinantes do momento oportuno de recolección.
- ◆ Coñecer a proporción de cadros con mel que deben quedar a disposición das colmeas para a súa alimentación invernal.
- ◆ Posuír coñecementos en materia de condicións de traslado dos produtos recollidos.<sup>1</sup> Ter coñecemento das condicións dos locais para a correcta desoperculación e extracción.
- ◆ Posuír coñecementos sobre a extracción e o procesamento de mel e melatos.
- ◆ Coñecer os tipos e características dos distintos extractores que existen no mercado.
- ◆ Posuír coñecementos sobre condicións de calidade e posibles alteracións do pole.
- ◆ Coñecer as propiedades do propóleo.
- ◆ Coñecer as propiedades da apitoxina ou veneno das abellas.
- ◆ Posuír coñecementos sobre as condicións de calidade e posibles alteracións da cera.
- ◆ Ter coñecemento das condicións de calidade e posibles alteracións da xelea real.
- ◆ Coñecer os métodos de cría de raíñas.

### SABER FACER

- ◆ Abrir a colmea sen provocar a irritación das abellas para proceder á recolección.
- ◆ Manexar correctamente os útiles empregados para a recolección.
- ◆ Identificar o momento de recolección en función do estado dos panais.
- ◆ Instalar correctamente os cadros novos cos panais baleiros ou con folla de fundación.
- ◆ Manexar correctamente a caixa portapanais.
- ◆ Protexer as alzas da pillaxe das abellas.
- ◆ Comprobar o peso das colmeas para determinar a reserva de mel.
- ◆ Realizar o transporte das alzas á melería cando os cadros estean cheos de mel.
- ◆ Efectuar a desoperculación manual e mecánica.
- ◆ Colocar os cadros no extractor.
- ◆ Centrifugar os cadros das colmeas.
- ◆ Decantar e filtrar mel.
- ◆ Identificar o estado de madurez do mel.
- ◆ Controlando a cristalización do mel.
- ◆ Catar meles para a valoración das súas características organolépticas.
- ◆ Extraer, procesar e secar o pole.
- ◆ Medir o grao de humidade.

- ◆ Colocar os cazapoles.
- ◆ Catar o pole para a valoración das súas características organolépticas.
- ◆ Extraer e procesar o propóleo.
- ◆ Recolleitar, extraer e procesar a xelea real.
- ◆ Catar a xelea real para a valoración das súas características organolépticas.
- ◆ Fusionar a cera.
- ◆ Formar pans de cera.
- ◆ Diferenciar, mediante análise, a calidade dos produtos apícolas.
- ◆ Seleccionar as mellores raíñas para a reprodución e venda.
- ◆ Aplicar técnicas de cría de raíñas.

### SABER ESTAR E ACTUAR

- ◆ Coidado e meticulosidade na limpeza e hixiene.
- ◆ Rapidez e seguridade.
- ◆ Suavidade nos movementos de coidado e atención.
- ◆ Precaución, coidado, serenidade e paciencia.
- ◆ Responsabilidade e sentido da observación.
- ◆ Rapidez e seguridade.

### CONTIDOS FORMATIVOS

- **Ocupación**  
Apicultor.
- **Actividade**  
Produción de mel, pole e derivados.

<b>UNIDADE DE COMPETENCIA</b>	<b>4</b>	Xestionar a comercialización dos produtos apícolas.
<b>REALIZACIÓN PROFESIONAL</b>	4.1	Almacenar adecuadamente a produción apícola.
	4.2	Comercializar e promover os produtos apícolas.

### SABER

- ◆ Estar en coñecemento das condicións de conservación óptima dos produtos apícolas.
- ◆ Coñecer os métodos de prevención da traza dos cadros.
- ◆ Ter coñecemento das condicións dos locais de almacenamento dos produtos apícolas para unha correcta conservación.
- ◆ Coñecer a lexislación vixente en materia de calidade e conservación de produtos apícolas.
- ◆ Posuír coñecementos sobre os sistemas informáticos de aplicación na explotación apícola.
- ◆ Posuír coñecementos sobre contabilidade e facturación.
- ◆ Coñecer as canles de comercialización de produtos apícolas.
- ◆ Posuír coñecementos sobre técnicas de negociación.
- ◆ Estar en coñecemento de técnicas de venda.
- ◆ Ter coñecementos en materia de mercadotecnia.
- ◆ Coñecer a normativa vixente en materia de consumo e comercialización.
- ◆ Coñecer a lexislación aplicable á etiquetaxe.

### SABER FACER

- ◆ Envasar produtos apícolas.
- ◆ Substituír e reparar paneis e cadros deteriorados ou avariados.

- ◆ Aplicar medidas preventivas contra a tiña nos cadros.
- ◆ Verificar as condicións hixiénico-sanitarias do envasado: útiles, locais, etc.
- ◆ Catar meles para a valoración das súas características organolépticas.
- ◆ Redactar a interpretación dunha factura.
- ◆ Cumprimentar o libro de vendas.
- ◆ Calcular a rendibilidade das vendas segundo a evolución dos prezos dos produtos.<sup>1</sup>
- ◆ Realizar informes de pedidos, gastos e clientes.
- ◆ Xestionar redes de comercialización, valorando a posible asociación con outros produtores.
- ◆ Identificar niveis de calidade do produto apícola.
- ◆ Negociar con clientes.
- ◆ Etiquetar produtos apícolas.
- ◆ Promover e comercializar produtos apícolas.

### SABER ESTAR E ACTUAR

- ◆ Serenidade na toma de decisións.
- ◆ Responsabilidade.
- ◆ Atención na orde e método.
- ◆ Dinamismo e creatividade.
- ◆ Cooperación.
- ◆ Coidado e meticulosidade na limpeza e hixiene.
- ◆ Flexibilidade e adecuación ao cambio.

## PROGRAMA FORMATIVO

### OCUPACIÓN | Apicultor.

#### UNIDADE DE COMPETENCIA

1 Administrar a explotación apícola.

CURSO	TIPO DE CURSO	DURACIÓN
1 Xestión empresarial da explotación apícola.	Ocupacional	110 horas
MÓDULOS	R P	TIPO
Prevenición de riscos laborais na actividade da apicultura.	1.3	Ocupacional
Técnicas de supervisión e control do proceso produtivo.	1.1 e 1.3	Transversal
Elaboración de programación da estratexia empresarial en: produción, comercialización, calidade e seguridade e hixiene. Normativa reguladora da apicultura.	1.2	Específico
Técnicas de promoción e mercadotecnia.	1.2	Específico
Normativa reguladora do medio ambiente.	1.2	Específico

#### UNIDADE DE COMPETENCIA

2 Adaptar as operacións de manexo das colmeas aos ciclos vitais das abellas.

CURSO	TIPO DE CURSO	DURACIÓN
2 Ciclos vitais apícolas e manexo de colmeas.	Específico	150 horas
MÓDULOS	R P	TIPO
Prevenición de riscos laborais na actividade da apicultura.	Todas	Ocupacional
As colmeas: tipoloxía, manexo e instalación.	2.1	Específico
Multiplicación das colmeas. Enxames. Cría de raíñas.	2.2 e 2.4	Transversal
Calendario do apicultor.	2.2	Específico
Patoloxía apícola.	2.3	Específico

☰	Transhumancia.	2.4	Específico
---	----------------	-----	------------

**UNIDADE DE COMPETENCIA**

3 Extraer e transformar a produción apícola.

📌	CURSO	TIPO DE CURSO	DURACIÓN
---	-------	---------------	----------

3	Produtos apícolas: colleita e procesamento.	Específico	100 horas
---	---	------------	-----------

	MÓDULOS	R P	TIPO
--	---------	-----	------

☰	Prevenición de riscos laborais na actividade da apicultura.	Todas	Ocupacional
---	---	-------	-------------

☰	Desoperculación e extracción do mel.	3.1	Específico
---	--------------------------------------	-----	------------

☰	Cera, xelea real, propóleos e pole.	3.2	Específico
---	-------------------------------------	-----	------------

☰	Normativa reguladora do medio ambiente.	3.1 e 3.2	Transversal
---	---	-----------	-------------

**UNIDADE DE COMPETENCIA**

3 Xestionar a comercialización dos produtos apícolas.

📌	CURSO	TIPO DE CURSO	DURACIÓN
---	-------	---------------	----------

3	Comercialización de produtos apícolas.	Transversal	125 horas
---	--	-------------	-----------

UC 1 e 4

	MÓDULOS	R P	TIPO
--	---------	-----	------

☰	Prevenición de riscos laborais na actividade da apicultura.	Todas	Ocupacional
---	---	-------	-------------

☰	Elaboración de programacións da estratexia empresarial en: produción, comercialización, calidade e seguridade e hixiene. Normativa reguladora da apicultura.	4.2	Específico
---	--	-----	------------

☰	Ofimática básica.	4.1 e 4.2	Transversal
---	-------------------	-----------	-------------

☰	Xestión de compras e vendas.	4.2	Específico
---	------------------------------	-----	------------

☰	Técnicas de promoción e mercadotecnia.	4.2	Específico
---	--	-----	------------

**ITINERARIO FORMATIVO MODULAR**

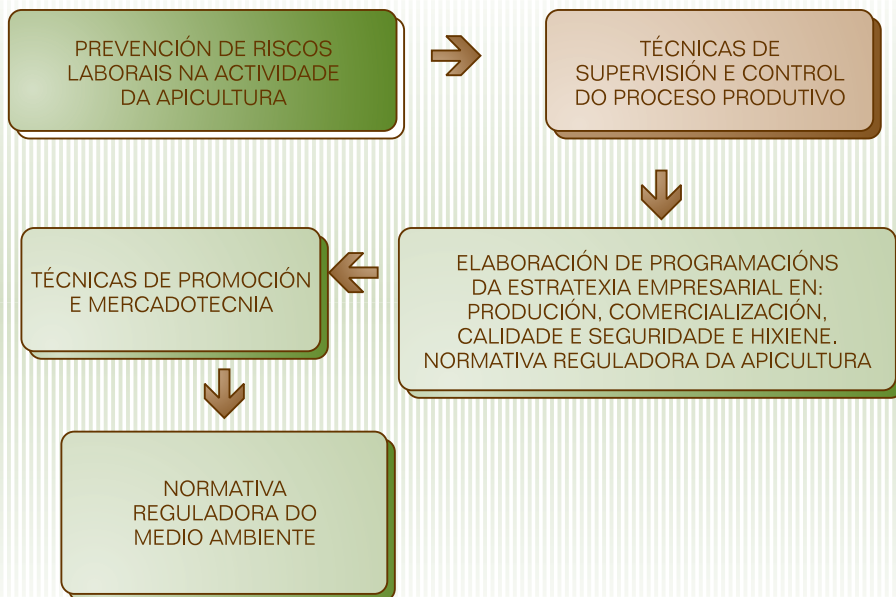
- **LENDA**





UNIDADE DE COMPETENCIA

1 Administrar a explotación apícola.



UNIDADE DE COMPETENCIA

2 Adaptar as operacións de manexo das colmeas aos ciclos vitais das abellas.



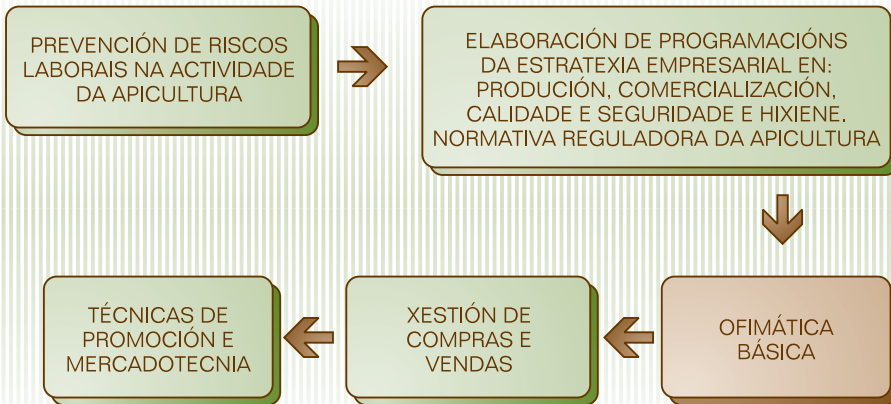
**UNIDADE DE COMPETENCIA**

**3** Extraer e transformar a produción apícola.



**UNIDADE DE COMPETENCIA**

**4** Xestionar a comercialización dos produtos apícolas.



**UNIDADE DE COMPETENCIA**

**1** Administrar a explotación apícola.

**MÓDULOS**

• **ESPECÍFICOS**

- ▣ Elaboración de programación da estratexia empresarial en: produción, comercialización, calidade e seguridade e hixiene. Normativa reguladora da apicultura.

- ☞ Técnicas de promoción e mercadotecnia.
- ☞ Normativa reguladora do medio ambiente.

• **TRANSVERSAIS**

- ☞ Técnicas de supervisión e control do proceso produtivo.
- ☞ Prevención de riscos laborais na actividade da apicultura.

• **OCUPACIONAIS**

**UNIDADE DE COMPETENCIA**

- 2 Adaptar as operacións de manexo das colmeas aos ciclos vitais das abellas.

**MÓDULOS**

• **ESPECÍFICOS**

- ☞ As colmeas: tipoloxía, manexo e instalación.
- ☞ Calendario do apicultor.
- ☞ Patoloxía apícola.
- ☞ Transhumancia.

• **TRANSVERSAIS**

- ☞ Multiplicación das colmeas. Enxames. Cría de raíñas.

• **OCUPACIONAIS**

- ☞ Prevención de riscos laborais na actividade da apicultura.

**UNIDADE DE COMPETENCIA**

- 3 Extraer e transformar a produción apícola.

**MÓDULOS**

• **ESPECÍFICOS**

- ☞ Desoperculación e extracción do mel.
- ☞ Cera, xelea real, propóleos e pole.

• **TRANSVERSAIS**

- ☞ Normativa reguladora do medio ambiente.

• **OCUPACIONAIS**

- ☞ Prevención de riscos laborais na actividade da apicultura.

**UNIDADE DE COMPETENCIA**

- 4 Xestionar a comercialización dos produtos apícolas.

**MÓDULOS**

• **ESPECÍFICOS**

- ☞ Elaboración de programacións da estratexia empresarial en: produción, comercialización, calidade e seguridade e hixiene. Normativa reguladora da apicultura.
- ☞ Xestión de compras e vendas.
- ☞ Técnicas de promoción e mercadotecnia.

• **TRANSVERSAIS**

- ☞ Ofimática básica.

• **OCUPACIONAIS**

- ☞ Prevención de riscos laborais na actividade da apicultura.

⇒ **OBXECTIVOS MODULARES**

**UNIDADE DE COMPETENCIA**

- 1 Administrar a explotación apícola.

**MÓDULO FORMATIVO**

- Prevención de riscos laborais na actividade da apicultura.

**OBXECTIVO XERAL**

Ter coñecementos sobre a normativa en vigor que regula a prevención de riscos e a seguridade e hixiene dentro do ámbito laboral.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN
○ Coñecer e analizar o marco normativo básico para a protección do estado físico dos traballadores e das condicións hixiénico-sanitarias da empresa.	⇒ Avaliando os principais factores que provocan enfermidades ou trastornos. ⇒ Aplicando a normativa reguladora das condicións hixiénico-sanitarias da prevención de riscos.
○ Coñecer os trastornos e enfermidades con máis incidencia nos traballadores.	⇒ Organizando a mellora das condicións de traballo e medidas médico-asistenciais. ⇒ Posibilitando a formación en materia de prevención e hixiene.
○ Implantar un sistema de prevención de riscos laborais na empresa.	⇒ Adaptando a empresa ao marco normativo. ⇒ Valorando o nivel de implantación do sistema de prevención de riscos laborais na empresa.

**MÓDULO FORMATIVO**

Técnicas de supervisión e control do proceso produtivo.

**OBXECTIVO XERAL**

Adquirir coñecementos sobre técnicas de supervisión e control do proceso produtivo.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN
○ Verificar o cumprimento da normativa en vigor por parte dos traballadores e da empresa.	⇒ Valorando a adaptación da empresa e os seus traballadores á normativa en vigor.
○ Coñecer técnicas de supervisión e control do proceso produtivo.	⇒ Efectuando o seguimento e control de cada un dos procesos produtivos. ⇒ Realizando o control do mantemento de materias e produtos necesarios en función da estratexia establecida.
○ Determinar as competencias, funcións e tarefas dos traballadores.	⇒ Elaborando informes nos que se contemplan aspectos como o comportamento e actitude de cada traballador.

**MÓDULO FORMATIVO**

Elaboración de programación da estratexia empresarial en: produción, comercialización, calidade e seguridade e hixiene. Normativa reguladora da apicultura.

**OBXECTIVO XERAL**

Coñecer as pautas de deseño e elaboración de programacións que permitan desenvolver a actividade empresarial con lóxica e coherencia.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN
○ Deseñar e elaborar programacións das actividades desenvolvidas na empresa	⇒ Mediante o coñecemento do deseño da programación da

considerando para iso a estratexia empresarial.	<p>estratexia empresarial.</p> <p>⇒ Elaborando programacións adaptadas aos medios dispoñibles.</p>
○ Acomodar os obxectivos empresariais aos medios humanos e materiais dispoñibles.	<p>⇒ Valorando os recursos humanos e materiais da empresa.</p> <p>⇒ Levando a cabo as pautas de execución de programacións.</p>
○ Verificar o cumprimento da normativa en vigor para a actividade apícola.	⇒ Valorando a adaptación de todos os procesos da actividade á normativa reguladora vixente.

**MÓDULO FORMATIVO**

Técnicas de promoción e mercadotecnia.

**OBXECTIVO XERAL**

Manexar as técnicas específicas de promoción e mercadotecnia que faciliten a comercialización do produto.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN
○ Coñecer as diferentes políticas que afectan as vendas e os resultados de xestión, calidade e amplitude da oferta xerada.	<p>⇒ Organizando as accións publicitarias e promocionais en función das propostas decididas pola agrupación de compras.</p> <p>⇒ Supervisando a presentación e o estado dos produtos que a empresa oferta.</p>
○ Aplicar as técnicas específicas de promoción e mercadotecnia.	⇒ Asesorándose sobre técnicas de venda que se adapten ás necesidades e ao momento no que se producen.
○ Coñecer os criterios de distribución e reposición dos produtos na superficie de venda.	<p>⇒ Negociando as condicións da venda: entrega, pago, financiamento, operacións promocionais, cooperación publicitaria ou promocional, servizo posvenda.</p> <p>⇒ Deseñando o produto en función das necesidades detectadas no mercado ou no cliente.</p>

**MÓDULO FORMATIVO**

Normativa reguladora do medio ambiente.

**OBXECTIVO XERAL**

Coñecer a normativa en materia de medio ambiente coa finalidade de fomentar accións que poidan contribuír a conservalo e a respectalo.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN
○ Coñecer a normativa vixente reguladora de medio ambiente.	<p>⇒ Coñecendo a lexislación vixente sobre medio ambiente.</p> <p>⇒ Utilizando os requisitos legais que debe cumprir a empresa á hora de programar a súa estratexia de actuación.</p>

○ Coñecer os instrumentos de educación ambiental.	⇒ Proporcionando formación en educación ambiental.
○ Avaliar as consecuencias dunha actuación incorrecta sobre o medio natural.	⇒ Valorando a repercusión sobre o medio dunha actuación mal xestionada.

### UNIDADE DE COMPETENCIA

- 2 Adaptar as operacións de manexo das colmeas aos ciclos vitais das abellas.

#### MÓDULO FORMATIVO

Prevención de riscos laborais na actividade da apicultura.

#### OBXECTIVO XERAL

Ter coñecementos sobre a normativa en vigor que regula a prevención de riscos e a seguridade e hixiene dentro do ámbito laboral.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN
○ Coñecer e analizar o marco normativo básico para a protección do estado físico dos traballadores e das condicións hixiénico-sanitarias da empresa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Avaliando os principais factores que provocan enfermidades ou trastornos.</li> <li>⇒ Aplicando a normativa reguladora das condicións hixiénico-sanitarias da prevención de riscos.</li> </ul>
○ Coñecer os trastornos e enfermidades con máis incidencia nos traballadores.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Organizando a mellora das condicións de traballo e medidas médico-asistenciais.</li> <li>⇒ Posibilitando a formación en materia de prevención e hixiene.</li> </ul>
○ Implantar un sistema de prevención de riscos laborais na empresa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Adaptando a empresa ao marco normativo.</li> <li>⇒ Valorando o nivel de implantación do sistema de prevención de riscos laborais na empresa.</li> </ul>

#### MÓDULO FORMATIVO

As colmeas: tipoloxía, manexo e instalación.

#### OBXECTIVO XERAL

Capacitar o alumno para identificar e diferenciar os distintos tipos de colmeas existentes, o seu manexo e instalación.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN
○ Diferenciar os distintos tipos de colmeas.	⇒ Determinando as características das colmeas rústicas ou de paneis fixos, as de paneis fixos formadas por varias pezas e as colmeas móbiles.
○ Identificar as partes dunha colmea.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Determinando o tipo de material idóneo para a construción dunha colmea.</li> <li>⇒ Diferenciando as partes da colmea e a súa situación.</li> <li>⇒ Estudando a colocación dos cadros no interior da colmea (posición e distancia).</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Analizando a montaxe da cara estampada nos cadros.</li> <li>⇒ Coñecendo as características xerais que debe cumprir unha boa colmea.</li> </ul>
○ Saber instalar a alvariza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Preparando e acoutando o terreo onde se vai a instalar a alvariza.</li> <li>⇒ Coñecendo o acondicionamento correcto do transporte e asentamento da alvariza.</li> <li>⇒ Identificando o lugar máis adecuado para a instalación das súas colmeas.</li> <li>⇒ Observando a orientación das colmeas.</li> <li>⇒ Proporcionando as dimensións idóneas para a funcionalidade das colmeas.</li> <li>⇒ Observando as características botánicas e climatolóxicas da zona para o cálculo do número de colmeas que se debe instalar.</li> </ul>

**MÓDULO FORMATIVO**

Multiplicación das colmeas. Enxames, cría de raíñas.

**OBXECTIVO XERAL**

Coñecer as operacións adecuadas para a captura e colocación de enxames, multiplicación de colmeas, seguimento da reprodución.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN
○ Coñecer os diferentes tipos de enxamia artificial.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Identificando o momento apropiado para realizar a enxamia.</li> <li>⇒ Coñecendo o método de enxamia por división.</li> <li>⇒ Definindo o método de enxamia por división e traslado.</li> <li>⇒ Coñecendo o método denominado de espoliación e substitución.</li> </ul>
○ Saber encamiñar e capturar enxames.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Coñecendo as causas de enxamia.</li> <li>⇒ Identificando o comportamento das abellas no proceso de enxame natural.</li> <li>⇒ Realizando as accións correctas para non perder os enxames naturais.</li> </ul>
○ Recuperar colmeas abázcaras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Procedendo ao afastamento da colmea abázcara e sacudindo as abellas que quedan.</li> <li>⇒ Substituíndo os cadros de abázcaras por outros con ovos e cría a punto de saír.</li> <li>⇒ Intercambiando o emprazamento con outra colmea.</li> </ul>

○ Emparellar colmeas.	⇒ Designando o momento adecuado para igualar colmeas. ⇒ Realizando unha actuación axustada tendo en conta o momento no que se fai o emparellamento (inicio de primavera, final de verán).
○ Identificar as características das mellores raíñas.	⇒ Seleccionando para a cría os mellores individuos de maneira que se obteñan abellas sas, vigorosas, lonxevas, laboriosas e produtivas.
○ Coñecer o proceso natural de produción de raíñas.	⇒ Coñecendo os factores que inciden na cría natural de raíñas. ⇒ Identificando a organización das abellas para a cría de raíñas.
○ Coñecer os métodos de cría de raíñas.	⇒ Poñendo en práctica os distintos métodos de cría de raíñas.

**MÓDULO FORMATIVO**

Calendario do apicultor.

**OBXECTIVO XERAL**

Coñecer o traballo do apicultor en cada estación.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN
○ Identificar e realizar os traballos de primavera.	⇒ Comprobando a presenza de ovos e larvas e o seu estado na primeira visita á colmea. ⇒ Introducendo cadros novos naquelas colmeas que o necesiten. ⇒ Colocando as alzas nas colmeas que o precisen. ⇒ Practicando a revisión xeral das colmeas e reparando os desperfectos encontrados. ⇒ Realizando a enxamia artificial ou anulando a enxamia.
○ Identificar e realizar os traballos de verán.	⇒ Actuando de maneira rápida para fortalecer as colmeas débiles. ⇒ Actuando correctamente cando se detectan colmeas enfermas. ⇒ Enquadando as alzas necesarias nas colmeas que o demanden. ⇒ Identificando o momento idóneo para realizar a recolección dos produtos apícolas. ⇒ Preparando as colonias para o descanso invernal.
○ Identificar e realizar os traballos de outono.	⇒ Controlando as reservas que quedan nos panais despois de colleitar o mel. ⇒ Realizando o traslado dos panais con mel das colmeas mellor



- ⇒ previstas ás de menos recursos.
- ⇒ Taponando os condutos de ventilación.
- ⇒ Aproximando os panais cara ao centro da cámara.
- ⇒ Revisando, ordenando e reparando o material no taller.

○ Identificar e realizar os traballos de inverno.

- ⇒ Despexando as entradas e os arredores das colmeas se neva.
- ⇒ Abrigando as colmeas en invernos especialmente fríos.
- ⇒ Realizando visitas ocasionais, procurando non abrir as colmeas.
- ⇒ Identificando anomalías nas colmeas e actuando axustadamente (alimentación, tratamento de enfermidades, auga...).

#### MÓDULO FORMATIVO

Patoloxía apícola.

#### OBXECTIVO XERAL

Coñecer as enfermidades das abellas, detectalas e aplicar os tratamentos preventivos e/ou curativos.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN
○ Desinfectar e desparasitar as colmeas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Identificando os parasitos e infeccións que afectan ás colmeas.</li> <li>⇒ Desinfectando e desparasitando as colmeas.</li> <li>⇒ Desinfectando e desparasitando as ferramentas, útiles e instalacións.</li> </ul>
○ Previr a aparición de enfermidades.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Realizando unha inspección hixiénico-sanitaria das partes da colmea.</li> <li>⇒ Identificando anomalías na colmea observando o comportamento das abellas.</li> <li>⇒ Coñecendo os diferentes tipos de enfermidades que poden afectar ás abellas.</li> </ul>
○ Detectar e atallar as enfermidades das abellas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Realizando a toma de mostras.</li> <li>⇒ Inspeccionando as partes da colmea e detectando enfermidades.</li> <li>⇒ Incinerando as partes afectadas que non teñen solución.</li> <li>⇒ Utilizando fichas sanitarias para cada colmea.</li> <li>⇒ Illando as colmeas afectadas.</li> </ul>

#### MÓDULO FORMATIVO

Transhumancia.

**OBXECTIVO XERAL**

Aprender a realizar o transporte das colmeas e a trasfega das abellas, mantendo a integridade de ambas as dúas.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN
○ Identificar emprazamentos apropiados para a instalación das colmeas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Estudando o contorno climático, fenolóxico e topográfico idóneo para emprazar a alvariza.</li> <li>⇒ Realizando o cálculo de perímetros.</li> <li>⇒ Acoutando e preparando o terreo para o asentamento da alvariza.</li> <li>⇒ Diferenciando as principais especies botánicas do lugar.</li> <li>⇒ Coñecendo as distancias mínimas que debe manter o novo emprazamento con respecto ao antigo.</li> </ul>
○ Saber como actuar para realizar o transporte das colmeas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Programando o transporte de colmeas ao calendario de floracións.</li> <li>⇒ Recoñecendo o tipo máis adecuado de colmeas para realizar a transhumancia.</li> <li>⇒ Realizando a ensamblaxe dos elementos da colmea.</li> <li>⇒ Identificando o tipo de vehículo necesario para o transporte.</li> <li>⇒ Inmobilizando e pechando as piqueiras.</li> <li>⇒ Taponando perfectamente os ocos e fendas que puidera ter a colmea.</li> <li>⇒ Suxeitando as colmeas con ganchos e cordas.</li> <li>⇒ Seleccionando as mellores colmeas para realizar o traslado.</li> <li>⇒ Colocando correctamente as colmeas no vehículo e protexéndoas con lonas se é de noite.</li> <li>⇒ Elixindo o momento idóneo para realizar o transporte.</li> </ul>

**UNIDADE DE COMPETENCIA**

**3** Extraer e transformar a produción apícola.

**MÓDULO FORMATIVO**

Prevención de riscos laborais na actividade da apicultura.

**OBXECTIVO XERAL**

Ter coñecementos sobre a normativa en vigor que regula a prevención de riscos e a seguridade e hixiene dentro do ámbito laboral.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN
○ Coñecer e analizar o marco normativo básico para a protección do estado físico dos	⇒ Avaliando os principais factores que provocan enfermidades ou trastornos.

traballadores e das condicións hixiénico-sanitarias da empresa.	⇒ Aplicando a normativa reguladora das condicións hixiénico-sanitarias da prevención de riscos.
○ Coñecer os trastornos e enfermidades con máis incidencia nos traballadores.	⇒ Organizando a mellora das condicións de traballo e medidas médico-asistenciais. ⇒ Posibilitando a formación en materia de prevención e hixiene.
○ Implantar un sistema de prevención de riscos laborais na empresa.	⇒ Adaptando a empresa ao marco normativo. ⇒ Valorando o nivel de implantación do sistema de prevención de riscos laborais na empresa.

#### MÓDULO FORMATIVO

Desoperculación e extracción do mel.

#### OBXECTIVO XERAL

Realizar a desoperculación, a extracción e purificación do mel.

○ Seleccionar e extraer os panais.	⇒ Identificando o momento no que se debe realizar a extracción. ⇒ Adoptando as precaucións necesarias para levantar os cadros das alzas. ⇒ Separando completamente a alza ou só os cadros dependendo de se se realiza unha extracción total ou non. ⇒ Tomando precaucións para evitar o saqueo ou pillaxe entre colmeas.
○ Desopercular panais.	⇒ Colocando adecuadamente o panal que se vai desopercular sobre a cuba. ⇒ Utilizando un coitelo convenientemente quentado para efectuar a operación. ⇒ Repasando co coitelo por riba dos opérculos cortando a superficie.
○ Extraer o mel.	⇒ Colocando os cadros na coadeira mentres non se introducen no extractor. ⇒ Depositando correctamente os cadros na cesta do extractor. ⇒ Coñecendo os diferentes tipos de extractores e o seu funcionamento. ⇒ Filtrando o mel extraído e permitindo que madure o tempo necesario.

#### MÓDULO FORMATIVO

Cera, xelea real, propóleos e pole.

#### OBXECTIVO XERAL

Coñecer o proceso de extracción e procesamento de cera, pole e xelea real.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN
○ Extraer e procesar a cera.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Coñecendo a composición, orixe e propiedades da cera.</li> <li>⇒ Recollendo a cera e utilizando os certificadores.</li> <li>⇒ Utilizando as diferentes aplicacións da cera.</li> </ul>
○ Extraer e procesar o pole.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Coñecendo a composición, orixe e propiedades do pole.</li> <li>⇒ Instalando as trampas de pole.</li> <li>⇒ Coñecendo os principios de conservación, envasado e almacenaxe do pole.</li> </ul>
○ Extraer e procesar o propóleo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Coñecendo a composición, orixe e propiedades do propóleo.</li> <li>⇒ Recollendo o propóleo.</li> </ul>
○ Extraer e procesar a xelea real.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Coñecendo a composición, orixe e propiedades da xelea real.</li> <li>⇒ Propoñendo pautas de actuación para que as colmeas produzan xelea real en abundancia.</li> <li>⇒ Recollendo e extraendo a xelea real.</li> <li>⇒ Coñecendo os principios de conservación, envasado e almacenaxe da xelea real.</li> </ul>

**MÓDULO FORMATIVO**

Normativa reguladora do medio ambiente.

**OBXECTIVO XERAL**

Coñecer a normativa en materia de medio ambiente coa finalidade de fomentar accións que poidan contribuír a conservalo e a respectalo.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN
○ Coñecer a normativa vixente reguladora de medio ambiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Coñecendo a lexislación vixente sobre medio ambiente.</li> <li>⇒ Utilizando os requisitos legais que debe cumprir a empresa á hora de propor a súa estratexia de actuación.</li> </ul>
○ Coñecer os instrumentos de educación ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Proporcionando formación en educación ambiental.</li> </ul>
○ Avaliar as consecuencias dunha actuación incorrecta sobre o medio natural.	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Valorando a repercusión sobre o medio dunha actuación mal xestionada.</li> </ul>

**UNIDADE DE COMPETENCIA**

**4** Xestionar a comercialización dos produtos apícolas.

**MÓDULO FORMATIVO**

Prevenición de riscos laborais na actividade da apicultura.

**OBXECTIVO XERAL**

Ter coñecementos sobre a normativa en vigor que regula a prevención de riscos e a seguridade e hixiene dentro do ámbito laboral.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN
○ Coñecer e analizar o marco normativo básico para a protección do estado físico dos traballadores e das condicións hixiénico-sanitarias da empresa.	⇒ Avaliando os principais factores que provocan enfermidades ou trastornos. ⇒ Aplicando a normativa reguladora das condicións hixiénico-sanitarias da prevención de riscos.
○ Coñecer os trastornos e enfermidades con máis incidencia nos traballadores.	⇒ Organizando a mellora das condicións de traballo e medidas médico-asistenciais. ⇒ Posibilitando a formación en materia de prevención e hixiene.
○ Implantar un sistema de prevención de riscos laborais na empresa.	⇒ Adaptando a empresa ao marco normativo. ⇒ Valorando o nivel de implantación do sistema de prevención de riscos laborais na empresa.

**MÓDULO FORMATIVO**

Elaboración de programación da estratexia empresarial en: produción, comercialización, calidade e seguridade e hixiene. Normativa reguladora da apicultura.

**OBXECTIVO XERAL**

Coñecer as pautas de deseño e elaboración de programacións que permitan desenvolver a actividade empresarial con lóxica e coherencia.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN
○ Deseñar e elaborar programacións das actividades desenvoltas na empresa considerando para iso a estratexia empresarial.	⇒ Mediante o coñecemento do deseño da programación da estratexia empresarial. ⇒ Elaborando programacións adaptadas aos medios dispoñibles.
○ Acomodar os obxectivos empresariais aos medios humanos e materiais dispoñibles.	⇒ Valorando os recursos humanos e materiais da empresa. ⇒ Levando a cabo as pautas de execución de programacións.
○ Verificar o cumprimento da normativa en vigor para a actividade apícola.	⇒ Valorando a adaptación de todos os procesos da actividade á normativa reguladora en vigor.

**MÓDULO FORMATIVO**

Ofimática básica.

**OBXECTIVO XERAL**

Alcanzar os coñecementos necesarios para manexar as aplicacións ofimáticas a nivel básico.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN
○ Identificar o soporte físico e lóxico de ordenador.	⇒ Utilizando os conceptos de hardware e software nun sistema informático. ⇒ Coñecendo os compoñentes e características xerais dun sistema de rede.
○ Manexar os programas informáticos máis utilizados.	⇒ Manexando o contorno Windows, Word para Windows, base de datos, Access baixo Windows, folha de cálculo, Excel baixo Windows e internet.
○ Utilizar operacións básicas dun sistema de rede.	⇒ Estudando transferencia de datos entre aplicacións. ⇒ Manexando a participación dos directorios, enviar mensaxes, compartir impresoras.

**MÓDULO FORMATIVO**

Xestión de compras e vendas.

**OBXECTIVO XERAL**

Saber xestionar as compras de inputs e as vendas dos produtos.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN
○ Xestionar as compras da empresa.	⇒ Manexando listas de prezos. ⇒ Coñecendo as diferentes canles de aprovisionamento. ⇒ Realizando o cálculo do volume de compras en función das necesidades. ⇒ Realizando inventarios e estimas de existencias. ⇒ Identificando o tipo de produtos e calidade que necesita. ⇒ Realizando pedidos comerciais. ⇒ Seleccionando produtos en función da súa calidade.
○ Xestionar as vendas dos produtos da empresa.	⇒ Coñecendo as diferentes canles de comercialización. ⇒ Executando o cálculo do custo unitario. ⇒ Rendibilizando as vendas segundo a evolución de prezos. ⇒ Cumprimentando o libro de vendas. ⇒ Buscando canles alternativas de comercialización.
○ Realizar a xestión ordinaria da empresa.	⇒ Anotando asentos simples de contabilidade. ⇒ Procedendo ao cálculo da marxe bruta. ⇒ Realizando o cálculo de custos

- unitarios.
- ⇒ Coñecendo os trámites necesarios de solicitude de créditos.
- ⇒ Tramitando a guía sanitaria.
- ⇒ Redactando e interpretando unha factura.
- ⇒ Elaborando un arquivo de documentos e facturas.
- ⇒ Aplicando unha xestión informatizada da empresa.

**MÓDULO FORMATIVO**

Técnicas de promoción e mercadotecnia.

**OBXECTIVO XERAL**

Manexar as técnicas específicas de promoción e mercadotecnia que faciliten a comercialización do produto.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS	CRITERIOS DE AVALIACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Coñecer as diferentes políticas que afectan as vendas e os resultados de xestión, calidade e amplitude da oferta xerada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Organizando as accións publicitarias e promocionais en función das propostas decididas pola agrupación de compras.</li> <li>⇒ Supervisando a presentación e o estado dos produtos que a empresa oferta.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aplicar as técnicas específicas de promoción e mercadotecnia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Asesorándose sobre técnicas de venda que se adapten ás necesidades e ao momento no que se producen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Coñecer os criterios de distribución e reposición dos produtos na superficie de venda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Negociando as condicións da venda: entrega, pago, financiamento, operacións promocionais, cooperación publicitaria ou promocional, servizo posvenda.</li> <li>⇒ Deseñando o produto en función das necesidades detectadas no mercado ou no cliente.</li> </ul>