



JORNADA PROPÓLEOS. OBTENCIÓN Y PROCESADO (2ª EDICIÓN)

17 de octubre de 2023

Duración: 8 horas

PROGRAMA

Aspectos generales: historia, tipos de propóleos, composición química, últimos avances en investigación
Producción de propóleos
Venta de propóleos crudo: control de calidad, presentaciones y aplicaciones
Utilización, precauciones y contaminantes
Legislación. Normas de calidad y complementos alimentarios
Colocación y retirada de rejillas/mallas en la colmena
Limpieza, etiquetado, conservación y comercialización de propóleos
Elaboración de preparados alimentarios y cosméticos: tintura y extractos, miel con propóleos, jabón de glicerina, lápiz labial, crema emulsionada con propóleos y aceites esenciales

HORARIO Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

De 09:30 a 13:30 y de 15:00 a 19:00

Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo (CIAPA-IRIAF).

Camino San Martín, s/n. 19180 MARCHAMALO (GUADALAJARA)

PONENTES

Dr. Félix Adanero Jorge. Investigador Universidad de León. Funcionario Salud Pública Junta de Castilla y León.

COORDINADORA

Ana María Aventín Puértolas. Tel. 949 888619. aaventin@jccm.es

PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

Delegación Provincial de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de Guadalajara, Oficinas Comarcales Agrarias, CIAPA de Marchamalo, cualquier oficina de Registro Único o Registro Electrónico de la JCCM, o secretaria.ciapa@jccm.es, **hasta el día 2 de octubre**

INSCRIPCIÓN GRATUITA
Máximo 15 participantes*



*Los destinatarios del Curso/Jornada serán las personas que **desarrollen** sus actividades o **presten** sus servicios en los sectores agrícola, alimentario y silvícola, los gestores de tierras y otros agentes económicos que constituyan PYME, y cuyo ámbito de actuación sea el medio agroalimentario y silvícola, así como todas aquellas personas cuyo **trabajo** se realice o potencialmente pueda realizarse en dicho ámbito.