



JORNADA PROPÓLEOS. NIVEL AVANZADO

18 de octubre de 2023

Duración: 8 horas

PROGRAMA

INTRODUCCIÓN Y CALIDAD

- Factores que afectan a la producción de propóleos
- Control de calidad en el laboratorio
- Buenas Prácticas Apícolas (BPA) con propóleos

NORMATIVA Y COMERCIALIZACIÓN

- Normativa de propóleos y productos elaborados
- Sistema de Gestión de la Seguridad de los Alimentos (SGSA), APPCC, GPCH
- Comercialización de propóleos: venta y etiquetado

PRÁCTICAS

- Etiquetado y funcionalidad de productos comercializados con propóleos
- Elaboración de preparados cosméticos y alimenticios con propóleos: champú sólido, polvos pédicos, gominolas, etc.

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**

PARA PODER PARTICIPAR SERÁ NECESARIO ACREDITAR HABER REALIZADO PREVIAMENTE LA JORNADA PROPÓLEOS. OBTENCIÓN Y PROCESADO EN EL CIAPA DE MARCHAMALO

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.