



JORNADA PROPÓLEOS. NIVEL AVANZADO

25 de septiembre de 2024

Duración: 8 horas

PROGRAMA

INTRODUCCIÓN Y CALIDAD

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

NORMATIVA Y COMERCIALIZACIÓN

- Normativa de calidad del propóleos crudo: ISO 24381:2023 Bee propolis
- Legislación de productos crudos y elaborados con propóleos
- Procedimiento de autorización en España para la producción, recogida y/o elaboración de propóleos
- Sistema gestión seguridad alimentaria: autocontrol (prerrequisitos, APPCC, GPCH)
- Comercialización de productos con propóleos

PRÁCTICAS

- Elaboración de preparados cosméticos y alimenticios con propóleos: champú sólido, polvos pédicos, dentífrico, 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, Ganadería 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 septiembre**

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.*