



Curso teórico-práctico
de 30h
GRATUITO
comida y transporte
INCLUIDOS

APICULTURA SOSTENIBLE PARA PRESERVAR EL PLANETA

producción y comercialización de miel y productos apícolas
del lunes 17 al jueves 20 de junio

Riopar (Albacete) • Biblioteca Municipal

Inscripción
gratuita

Dirigido a: Personas desempleadas con o sin conocimientos en apicultura.

Horario: de 9.00h a 14.00h teoría y de 15.00h a 17.30h prácticas.

Imparte: Alberto Uría. El País del Abeyero. Miel Outurelos.

Inscripción GRATUITA: por email: etnoespacio@autoctono.info o entretodos.asociacion@outlook.com
por teléfono gratuito en el 900 264 326. Plazas limitadas, comida y transporte incluido.

Temario:

MÓDULO I.-APICULTURA DE CALIDAD Y BIODIVERSIDAD

- Primeras nociones sobre apicultura natural, polinizadores y biodiversidad.
- Legislación básica sobre apicultura.

MÓDULO II.-LA COLMENA

- La instalación del colmenar.
- Distintos tipos del colmenas
- Instrumental básico del apicultor.
- El interior de la colmena. Morfología y etología.

MÓDULO III.-LAS FLORES

- Flora de Castilla-La Mancha.
- La polinización.

MÓDULO IV.-CUIDADOS

- Enfermedades: Síntomas y diagnosis.
- La prevención como medida curativa.
- Tratamientos sanitarios: ecológicos y convencionales.

MÓDULO V.-MANEJO DE LA COLMENA

- Primera visita. Preparación de las colmenas.
- Trabajos de primavera. Renovación de ceras. Salud apícola.
- Trabajos de verano. Extracción de miel y polen.
- Trabajos de otoño. Preparación para la invernada.

MÓDULO VI.-MODELOS DE PRODUCCIÓN

- Apicultura estante y trashumante. Ventajas e inconvenientes.
- Apicultura artesanal, industrial, ecológica, etc. Ventajas e inconvenientes.
- Sostenibilidad económica y ambiental.

MÓDULO VII.-TIPOS DE MIELES Y PRODUCTOS

- Materias primas: polen, miel, néctar, propóleo y jalea real.
- Tipos de mieles.

MÓDULO VIII.- OPORTUNIDADES Y COMERCIALIZACIÓN

- Oportunidades de negocio en el sector apícola
- Comercialización y diseño de productos apícolas

MÓDULO IX.-Prácticas (todos los días por la tarde)

- Identificación, interpretación y análisis de la flora con interés apícola.
- Cata y degustación de mieles. Textura, sabor, olor y cualidades.
- Conocimiento de explotaciones apícolas de la comarca.

Curso teórico-práctico
de 30h
GRATUITO
comida y transporte
INCLUIDOS



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA



Fundación Biodiversidad

PROGRAMA **emplea verde**



UNION EUROPEA FONDO SOCIAL EUROPEO El FSE invierte en tu futuro



Apoyan en la difusión, cesión de salas, etc:

ASOCIACIÓN ENTRETODOS AYUNTAMIENTO DE RIOPAR

Acción gratuita cofinanciada por el FSE. Conseguir formación y un empleo de calidad.

¡Síguenos!

f fundacionO2

@fundacionO2