



Formació Escoles Agràries Elaboració de subproductes de l'arna

Amposta, del 2 de desembre de 2022 al 21 de gener de 2023

Presentació i objectius

El món de l'apicultura i els seus productes és ampli i divers.

Estudiarem el procés de l'elaboració de l'hidromel i el portarem a la pràctica.

També aprendrem a produir, elaborar, conservar i processar una àmplia gama de transformats a partir del pròpolis tot coneixent les propietats i les aplicacions.

És un curs eminentment pràctic tot i que hi ha cada sessió una part de teoria a l'inici per a entendre i aprendre el procediment que realitzarem aquí mateix.

Destinatari: apicultors professionals i qualsevol persona interessada amb el tema.

Programa

SESSIÓ 1, dv. 2 de desembre

15.30 - 20.30 h **INTRODUCCIÓ ALS TRANSFORMATS APÍCOLES.
CLASSIFICACIÓ D'HIDROMELS. MATÈRIES PRIMERES.
TÈCNiques DE PRODUCCIÓ I MATERIALS NECESSARIS.**

SESSIÓ 2, ds. 10 de desembre

9.00 - 14.00 h **PROCESSOS FERMENTATIUS, FERMENTS I MATÈRIES PRIMERES TEORIA I PRÀCTICA.**

SESSIÓ 3, ds. 20 de desembre

9.00 - 14.00 h **NORMATIVA SANITÀRIA I DE COMERCIALIZACIÓ I VISITA A UN OBRADOR D'HIDROMEL.**

SESSIÓ 4, ds. 14 de gener

9.00 - 14.00 h **ELABORACIÓ DE PREPARATS AMB PRÒPOLIS, TEORIA I PRÀCTICA.**
15.00 - 18.30 h

SESSIÓ 5, ds. 21 de gener

9.00 - 14.00 h **TAST D'HIDROMELS AVALUACIÓ DE QUALITATS.**

Professorat

Marcel Sabaté Llusà, apicultor professional i hidromeler.

Xavi Branchat Garcia, apicultor professional i pedagog.

Mònica Segura Unió, professora de l'Escola Agrària d'Amposta.

Realització

Lloc:

Escola Agrària d'Amposta

Calendari:

Del 2 de desembre al 21 de gener 2023 programa segons calendari

Durada: 25 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària d'Amposta**

Al telèfon 977 70 15 00

Emplenant el formulari <https://forms.gle/Y3F5UrsEvFPVQrj2A>

O bé al mail: monica.segura@gencat.cat

Coordinadora: Monica Segura Unió

Cost del curs: Dret d'inscripció: 32€

Més informació: agricultura.gencat.cat