



Formació

Escoles Agràries

Elaboració de subproductes de l'arna

Amposta, del 21 d'octubre al 2 de desembre 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 ampla 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, ds. 21 d'octubre

9.00 a 14.00 h **INTRODUCCIÓ.**

Perquè diversificar? Materies primes i tècniques de producció.

SESSIÓ 2, ds. 28 d'octubre

9.00 a 14.00 h **PROCESSOS FERMENTATIUS.**

Determinació del grau alcohòlic i dels sucres.

Tipus d'hidromels.

SESSIÓ 3, ds. 18 de novembre

9.00 a 14.00 h **NORMATIVA SANITÀRIA I DE COMERCIALIZACIÓ. PRÀCTICA.**

SESSIÓ 4, ds. 25 de novembre

10.00 a 14.00 h **ELABORACIÓ DE PREPARATS AMB PRÒPOLIS. TEORIA I PRÀCTICA.**

15.00 a 17.30 h

SESSIÓ 5, ds. 2 de desembre

10.00 a 14.00 h **VISITA A UN OBRADOR. TAST D'HIDROMELS I ACABAMENT DEL PRODUCTE.**

15.00 a 17.30 h

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 21 d'octubre al 2 de desembre

Durada: 30 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola Agrària d'Amposta
Al telèfon 977 70 15 00 emplenant el **formulari**

O bé al mail: monica.segura@gencat.cat
Coordina: Monica Segura Unió

Cost del curs: Dret d'inscripció: 32€

Més informació: agricultura.gencat.cat

