



# Formació

## Escoles Agràries

### Qualitat de la mel i el seu control

Sta. Coloma de Farners, 7 i 8 de març de 2019

## Presentació i objectius

El consumidor final cada cop valora més la qualitat i la singularitat del producte que vol comprar. D'altra banda, el comerç de proximitat ha esdevingut una eina útil per apropar el coneixement que té l'apicultor sobre el producte al consumidor. Per això, és important que els productors puguin fer una bona definició de la seva mel i, també, aconseguir donar més valor al seu producte per la seva frescor i singularitat.

Aquest curs s'adreça a persones implicades en la producció i comercialització de la mel: productors, petits i mitjans envasadors, venedors, consumidors... Té per objectiu iniciar les persones participants en l'anàlisi de mels emprant tècniques precises i aparells senzills per arribar a determinar ràpidament la seva qualitat i origen botànic, i, també, poder emetre un dictamen o sol·licitar una analítica complementària concreta i interpretar-la.

## Professorat

Antonio Gómez Pajuelo, biòleg de Consultores Apícolas.

## Realització

### Lloc:

Escola Agrària Forestal  
Casa Xifra.  
Santa Coloma de Farners

### Calendari:

Dies 7 i 8 de març.

### Horari:

09:00 a 13:00h i de 14:00 a  
18:00 h

### Durada del curs:

16h

## Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària Forestal de Santa Coloma de Farners mitjançant l'enllaç:**

<https://goo.gl/forms/8G98ZZg6SZd2kiwk2>

### Coordinador:

Àlex Sirera Moreno  
a/e: [alex.sirera@gencat.cat](mailto:alex.sirera@gencat.cat)

**Cost del curs:** 32 €

Curs per a treballadors en actiu.

Les matrícules es faran seguint l'ordre en que s'han fet les preinscripcions i fins a un total de 20 places.

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)



---

## Programa

### SESSIÓ 1, dj. 7 de març

- **La mel.** Origen, composició, factors de la composició segons la normativa espanyola i l'europea, composició real mitjana, intervals de variació dels diferents paràmetres i significat.

### SESSIÓ 2, dj. 7 de març

- **Anàlisis físiques i químiques:**
  - Humitat, mesurament per refractometria, ús i manteniment del refractòmetre, mesurament sensorial.
  - Color, la seva relació amb l'origen botànic, mesurament segons colorímetre Hanna.
  - Sals minerals, la seva relació amb el color; mesurament per conductivitat, ús i manteniment dels conductímetres.
  - Bases i interpretació d'altres anàlisis dels factors de composició de la Norma de la mel: sucres, acidesa, hidroximetilfurfural (HMF), enzims, espectre pol·línic.
  - Interpretació d'altres anàlisis de factors de composició comercial: color, tixotropia.

### SESSIÓ 3, dj. 7 de març

- **Anàlisis físiques i químiques. Pràctiques al laboratori.**

### SESSIÓ 4, dv. 8 de març

- **Anàlisi pol·líniques:**
  - Flora apícola productora de les principals mels: les 40 plantes més importants.
  - Com fer un herbari pol·línic.
  - Anàlisi pol·línica, metodologia i identificació dels pòl·lens.

### SESSIÓ 5, dv. 8 de març

- **Anàlisi pol·líniques. Pràctiques al laboratori.**

### SESSIÓ 6, dv. 8 de març

- **Anàlisi pol·líniques. Pràctiques al laboratori.**
- **L'etiquetatge de la mel. Continguts i legalitat.**

#### Nota:

**Les persones participants han de portar mostres de les seves mels per analitzar-les durant el curs.**