Presencial

Inscripción abierta



Curso apicultura ecológica

3-18 nov

Barrientos

Duración
30h

Lugar
Barrientos

Inscripción
Hasta 2 días antes del comienzo del curso

Horario
Lunes, martes miércoles y viernes de 16:00 a 21:00 horas

Precio
Gratuito

Modalidad
Presencial

Aula
Espacio Joven Municipal C/ Las Eras s/n, 24394 Barrientos, León

Título Certificado Oficial

Nº Alumnos
20-30

Organiza
Asociación Albergue Verde

Esta operación está **cofinanciada** por la **union europea** a través del feader en un 55%.

Organiza: Asociación Albergue Verde

Financian:

Cofinanciado por la Unión Europea

NOS IMPULSA

Junta de Castilla y León

Descripción

El **Curso de Apicultura Ecológica** ofrece una visión práctica de la apicultura como una actividad capaz de generar oportunidades económicas, favorecer la conservación de los ecosistemas y contribuir al desarrollo del medio rural. El alumnado adquirirá las herramientas necesarias para impulsar proyectos apícolas sostenibles, competitivos y adaptados a las nuevas demandas del mercado.

Objetivos

· Comprender los fundamentos y la evolución de la producción apícola ecológica, y las diferencias clave entre la apicultura ecológica y la convencional.
· Normativa europea de producción ecológica, la inspección, la certificación y las ayudas disponibles.
· Diversificación y fomento de la sostenibilidad económica de los agricultores y ganaderos incluyendo la actividad apícola ecológica.
· Mejorar la seguridad alimentaria a través de implementar prácticas sanitarias efectivas en el colmenar
· Diversificación y aumento de valor añadido de los productos apícolas ecológicos.
· Mejorar la posición de los agricultores en la cadena de valor a través del conocimiento sobre los requisitos y la legislación para la comercialización y distribución de productos apícolas ecológicos Incrementar la calidad y el valor añadido de los productos apícolas a través de desarrollar habilidades en elaboración, comercialización, etiquetado y la adición de valor a los productos.
· Impulsar la bioeconomía circular y la recogida y aprovechamiento de recursos agrarios locales a través del análisis dela situación actual y las perspectivas de futuro en el sector apícola ecológico, permitiendo a los participantes identificar oportunidades y desafíos en el mercado.

Metodología

Se expedirá certificado de superación del curso a los alumnos que hayan asistido al 85% de las horas.

Destinatarios

Jóvenes agricultores, titulares de explotaciones agrarias y forestales e interesados en el sector agroforestal mayores de 16 años (art. 4 ORDEN AGR/639/2023, de 11 de mayo, bases de la convocatoria de ayudas de formación agraria)

Temario del curso

1.INTRODUCCIÓN

· Introducción general, origen y evolución de la producción apícola ecológica.
· La colmena como superorganismo.
· Los individuos de la colmena: organización social, castas y funciones, morfología, biología y ciclo de vida.
· Taxonomía y razas.
· Diferencias entre apicultura ecológica y convencional
· Indicadores medioambientales.
· Principios generales de producción apícola ecológica: Dónde, cuándo y cómo
· Conversión de una explotación. Ejemplos.

2.- LEGISLACIÓN y PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

· Requisitos legales para desarrollar la apicultura
· Normativa europea de producción ecológica; inspección y certificación.
· Proceso de conversión de explotaciones convencionales a certificación ecológica
· Ayudas

3.- INSTALACIÓN DE UN COLMENAR

· Normativa vigente.
· Factores a tener en cuenta.
· La trashumancia: ventajas e inconvenientes.
· Calendario apícola.
· Preparación de colmenas para la invernada.

4.- SANIDAD EN EL COLMENAR

· Buenas prácticas apícolas.
· Calendario sanitario.
· Parásitos: varroa.
· Virosis: loque y otras infecciones

5.- PRODUCTOS DE LA COLMENA

· Miel
· Polen
· Propóleo
· Jalea real
· Calidad de los productos ecológicos

6.- TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS DE LA COLMENA

· Procesos y versatilidad del producto
· Requisitos de Registro y Licencias
· Normativas de Higiene y Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)
· Etiquetado y Envasado

7.- COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

· Requisitos y legislación.
· Elaboración, comercialización y etiquetado.
· Valor añadido.
· Situación actual.
· Valor añadido.
· Perspectivas de futuro. Elaboración, comercialización y etiquetado.
· Situación actual.
· Prespectivas de futuro.
· Circuitos cortos de comercialización.

Las inscripciones se realizan online a través de la página web **www.naturgeis.com**. Para más información, puede contactar mediante el correo electrónico **formacion@naturgeis.com** o llamando al teléfono **658 521 203**.