

Jornadas de la Miel de Calidad de Canarias.

Del 9 al 10 de marzo de 2007

Lugar: Hotel Escuela Santa Brígida. Gran Canaria.

Organiza: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

Colabora: Casa de la Miel, Cabildo de Tenerife.

Duración: 12 horas.

PROGRAMA

Viernes, Día 9 de marzo 16:00 a 21:00

TARDE

15:30. **Registro y acreditación de los participantes.**

16:00. **Inauguración de las Jornadas.** Excmo. Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

16:30. **Panorámica del sector apícola en Canarias.**

Carmela García Castaños. Técnico de la Dirección General de Ganadería del Gobierno de Canarias.

17:00. **Características diferenciadas de la miel de Calidad. Valorización del producto.**

D^a. Lucía Piana. Doctora en Ciencias Biológicas. Consultora Apícola desde 1998. Miembro de la Internacional Honey Commission.

Pausa café y mieles.

18:30. **Etiquetado de la miel.**

D^a. Paloma Sancho Bermejo. Jefa de la Sección de Coordinación de la Inspección del ICCA.

19:00. **Alteraciones de la calidad de la miel.**

Zoa Hernández García. Técnico especialista de la Casa la Miel. Cabildo de Tenerife.

19:30. **Experiencia de caracterización de las mieles de Tenerife.**

D. Antonio Bentabol Manzanares. Director de la Casa de la Miel en Tenerife. Cabildo de Tenerife. Miembro de la Internacional Honey Commission.

20:30. Mesa redonda

Valorización de la Miel en Canarias”.

Modera: **D. Rodolfo Ríos Rull**, Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Intervienen: **Ponentes de las jornadas.**

Sábado, Día 10 de marzo 9:15 a 14:15
MAÑANA

9:15. **Trazabilidad, aplicación al sector de la miel.**

D. Antonio Bentabol Manzanares.

10:00. **Conservación de la miel y preparación para el mercado.**

D^a. Lucía Piana.

11:00. **Programa de recuperación y selección de abejas autóctonas.**

D. Gilles Fert. Consultor Apícola. Asesor Técnico del Programa de Recuperación de la Abeja Negra en La Palma. Criador de Reinas y Productor de Miel Ecológica en Francia.

Pausa café y mieles.

12:30. **Las determinaciones melisopalínológicas en la tipificación de la miel y su aplicación al control de calidad.**

D^a Irene E. La Serna Ramos. Profesora Titular de Botánica. Departamento de Biología Vegetal. de la Universidad de La Laguna.

13:15. **La miel ¿alimento seguro?.**

D^a. Esther Sanjuán Velázquez. Prof. Titular de Nutrición y Bromatología. Facultad de Veterinaria de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

13:45. **Conclusiones y clausura.**

Ilmo. Sr. Director General de Ganadería **D. Francisco Manuel Martín León.**

Sábado, Día 10 de marzo 17:00 a 19:30
TARDE

17:00. **Taller de cata de mieles.**

Dirigido preferentemente a apicultores de Canarias. Plazas Limitadas.

Imparten: **D^a. Lucía Piana** y **D. Antonio Bentabol Manzanares.**

INSCRIPCIÓN GRATUITA:

Fax 922 47 71 85; 922 47 54 02.

Teléfono: 922 47 71 88, 922 47 68 78.

E-mail: abelcru@gobiernodecanarias.org
jacorodj@gobiernodecanarias.org.