



## **CURSO ON-LINE “LA MIEL, CONOCIMIENTO, PRODUCCIÓN, ACONDICIONAMIENTO PARA EL CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN” - 38 HORAS**

Como en años anteriores la Escuela de Apicultura Antonio Gómez Pajuelo pone en marcha a partir del próximo 1 de abril el curso de formación La miel, conocimiento, producción, acondicionamiento para el consumo y comercialización con una duración total de 38 horas. Este curso, que va dirigido a apicultores, empresas de acondicionamiento de la miel, distribuidores, tiendas minoristas de productos apícolas, alimentación, dietética y consumidores, es totalmente on-line, para lo que se usa una plataforma basada en textos, imágenes, vídeos, con tutoriales y foros.

El curso de formación La miel, conocimiento, producción, acondicionamiento para el consumo y comercialización, se divide en dos módulos:

Módulo I: Lo que hay que saber de la miel, 24 horas

- La miel en el mundo antiguo
- Las materias primas de la miel
- Como cosecha la miel el apicultor
- Composición de las mieles
- Características sensoriales
- Usos de las mieles

Módulo II: Como hacer llegar la miel al consumidor, 14 horas

- Acondicionamiento de la miel para el mercado. Envasado
- Requisitos previos de higiene y trazabilidad. Controles de calidad
- Comercialización

La matrícula del curso completo es de 160 euros, con la opción de elegir solo un módulo cuyo coste sería del Módulo I de 105€ y de 70€ el módulo II.

Toda la información del curso la puedes encontrar en [www.escueladeapicultura.com](http://www.escueladeapicultura.com) .

Puedes ver una demo del curso la puedes encontrar en <http://escueladeapicultura.com/moodle/>

Información completa del curso: [Enlace a la información completa.](#)