



Formació contínua

Escoles Agràries

Productes i derivats de la producció apícola

Manresa, del 28 d'octubre al 18 de novembre de 2025

Presentació i objectius

En l'actualitat, les empreses apícoles viuen situacions complexes per tirar endavant de manera sostenible.

En aquest context, un model diversificat pot sumar en competitivitat, així com dinamitzar el mercat presentant nous productes i altres presentacions en la producció i transformació dels primaris.

Aquesta formació vol que cada empresa desenvolupi una visió de l'apicultura més oberta i versàtil, més enllà de centrar la principal producció en la mel, oferint els productes primaris i fent sinergia entre ells (mel amb pròpolis, amb pol·len, amb gelea reial...).

En aquest curs coneixerem les darreres receptes que han sortit al mercat, i sobretot, es posarà èmfasi en ampliar el ventall actual per tal de tenir més eines cap al desenvolupament i la sostenibilitat de l'apicultura professional.

Mitjançant classes mixtes de teoria i pràctica tant al camp com a l'obrador, aquest curs té com a objectius:

- Conèixer els estris i la infraestructura bàsica dels diferents productes.
- Aprendre a produir a l'arnar diferents productes primaris, així com la conservació en el transport fins a l'obrador i el maneig del producte fins a la seva comercialització.
- Elaborar cúpules comestibles per produir gelea en reialera.
- Conèixer les propietats i les diferents aplicacions dels diferents productes primaris i subproductes.
- Treure conclusions conjuntes sobre la compatibilitat i organització entre produccions.

Professorat

Carol Obiol, apicultora i apiterapeuta.

Realització

Lloc: Finca Can Poc Oli.
Escola Agrària de Manresa.

Calendari: del 28 d'octubre, el 4, 11 i 18 de novembre de 2025

Horari: dimarts de 9.00 a 14.00 h

Durada: 20 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària de Manresa** telèfon 93 874 90 60, a/e: ccagraria.manresa@gencat.cat

O bé en aquest enllaç: <https://bit.ly/EAM25C>

Coordinadora: Elena Sixto

Cost: 32 € (segons ORDRE ACC/54/2022 de 30 de març de creació dels preus públics de les escoles agràries)

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació contínua

Escoles Agràries

Productes i derivats de la producció apícola

Programa

Sessió 1, dt. 28 d'octubre

9.00 a 14.00 h **Aromels.** Introducció al món dels aromes com a eina de treball en sinergia amb la mel. Concepte d'aromel, elaboració de diferents receptes. Tasts i posologies.
Mel amb herbes remeieres i algues. Coneixements sobre diferents propietats, aplicacions recomanades. Tast de diferents receptes.

Sessió 2, dt. 4 de novembre

9.00 a 14.00 h **Apilarnil.** Concepte, propietats i pràctiques de taller on aprendrem a fer-nos part de la infraestructura. Pràctiques de camp on dirigim la producció a cera i a larves de mascle. Traçabilitat.
Maneres de preservar-lo i de fer sinergia amb productes i subproductes derivats de l'apicultura. Elaboració de receptes. Conceptes d'assecamment de larves, liofilització i congelació. Tasts i posologies.
Xocomel. Bombons de xocomel amb fruits secs.

Sessió 3, dt. 11 de novembre

9.00 a 14.00 h **Gelea en reialera.** Concepte, propietats, aplicacions i pràctiques de taller on aprendrem a fer-nos part de la infraestructura. Pràctiques de camp: *Starter*, nuclis orfes, altres. Traçabilitat. Conservació fins a la seva comercialització. Tasts i posologies.
Torró de mel i ametlles. Barretes energètiques de mel.

Sessió 4, dt. 18 de novembre

9.00 a 14.00 h **Pa de pol·len.** Concepte, propietats, aplicacions, producció i conservació.
Mantega de pol·len i altres receptes de mantega.
Tintures de productes del rusc i plantes remeieres.
Càpsules de productes del rusc, herbes remeieres o altres.
Taula rodona: compatibilitat entre produccions, xarxes associatives i altres.