

Productos de la colmena, sus propiedades, posibilidades de aplicación en alimentos y en la salud.

Sábado, 15 de octubre de 2011 · Facultad de Veterinarias – UNICEN

Jandil, Buenos Aires

Información general	
Fecha	Sábado, 15 de octubre de 2011
Sede	Facultad de Veterinarias – UNCPBA – Pabellón de Licenciatura Paraje Arroyo Seco S/N- Tandil - Buenos Aires.
Horario	8,30 h a 17,30 h. Almuerzo libre
Informes e inscripción	<ul style="list-style-type: none">▪ Tel./Fax: (02293) 439850 int. 221- Laboratorio de Calidad de Miel▪ Correos electrónicos: redlab@vet.unicen.edu.ar (M. V. Carina Libonatti) ó ltanoni@faa.unicen.edu.ar (Ing. Agr. Mg. S. Liliana Tanoni) <p>Arancel: \$50 (alumnos, docentes y no docentes de la UNCPBA no abonan arancel)</p>
Certificación	Con entrega de certificados de asistencia.
Dirigido a	Alumnos, docentes y profesionales vinculados al área temática; consumidores e interesados en los productos de la colmena.
Organizan	Integrantes de la cadena agroalimentaria apícola (Proyecto: Valorización de Cadenas Alternativas Regionales, correspondiente al Programa Institucional de Alimentos UNCPBA y del Centro Regional de Estudio Sistémicos de Cadenas Agroalimentarias, CRESCA)

Objetivos:

Brindar conocimientos acerca de miel, propóleos y polen / pan de abejas: características, propiedades y aplicaciones.

Transmitir experiencias, desde la atención médica, del uso de productos de la colmena para la salud humana.

Disertantes por orden de presentación:

Mg. S. Liliana Tanoni - Licenciatura en Tecnología de los Alimentos. Facultad de Agronomía- UNCPBA. NACT CRESCA

Méd. Vet. Anahí E. Tabera. Laboratorio de Calidad de Miel. Facultad de Ciencias Veterinarias – UNCPBA. NACT CRESCA

Méd. Vet. Carina Libonatti. Laboratorio de Calidad de Miel. Facultad de Ciencias Veterinarias – UNCPBA. NACT CRESCA

Méd. Generalista Carlos Gigy Traynor. Apiterapeuta.

Cronograma:

Sábado 15/10/ 2011	
08,30-09,00	Inscripción
09,00-10,30	Miel: definición, características físico-químicas. Cuidados en la cosecha y almacenamiento. Propiedades conservantes. Posibilidades de uso en los alimentos. Combinaciones saludables.
10,30-10,45	Descanso
10,45-12,30	Propóleos: definición, características físico-químicas. Producción, cosecha y almacenamiento. Procesamiento. Propiedades y Aplicaciones.
12,30-14,30	ALMUERZO LIBRE
14,30-16,00	Polen /pan de abejas: Definición, Características físico químicas y microbiológicas. Zonas de Producción en nuestro país. Cosecha almacenamiento y comercialización.
16,00-16,15	Descanso
16,15-18,30	Apiterapia: Definición. Reseña histórica. Bases científicas. Productos y sus principios activos. Patologías prevalentes en la práctica de apiterapia. Casos clínicos.