

CATA DE MIEL

Gregorio Martínez. Gerente y propietario de La Ciudad de la Miel-Guadalhor.

22 de mayo, de 19 a 20.30 h.

Precio: 7 € tarifa general.

5 € clientes del Grupo Ibercaja.

Cata de miel en la que analizaremos este producto a través de nuestros sentidos (vista, olfato y gusto), además de otros productos derivados de la colmena. Aprenderemos también a diferenciar distintos tipos de mieles así como el valor del polen, los propóleos y la jalea real.

APICOSMÉTICA

María Vega. Tuapitur.

24 de mayo, de 10.30 a 12 h.

29 de mayo, de 18.30 a 20 h.

Precio: 13 € tarifa general.

10 € clientes del Grupo Ibercaja.

En este taller conoceremos los beneficios de los productos derivados de la colmena en la cosmética natural. También se enseñará a elaborar un jabón de miel, un bálsamo labial con miel y velas con láminas de cera de abeja. Se les entregará a los asistentes un manual, muestras de lo elaborado y una vela.

EXPOSICIÓN

EL MUNDO DE LAS ABEJAS

Del 16 de mayo al 3 de junio.

De lunes a sábado, de 19 a 21 h.

Inauguración: 16 de mayo, 20 h.

Entrada libre.

El objetivo fundamental de la exposición es realizar una campaña de información y sensibilización sobre el mundo de las abejas, durante la cual se expondrán materiales y utensilios del «Museo de la Abeja», encuadrados en seis bloques temáticos: la apicultura en la antigüedad, herramientas y utensilios, productos obtenidos en la apicultura, láminas explicativas y cuadros de concursos de pintura apícola. Apicultura en la antigüedad.

Colaboran: Junta de Castilla-La Mancha. Fundación Amigos de las Abejas. Curándote. Persea Soluciones Ambientales. S.L., Tuapitur y la Ciudad de la Miel.

iberCaja  **Obra Social**

949 254 284

obrasocial.ibercaja.es



CICLO

EL MUNDO DE LAS ABEJAS

CENTRO IBERCAJA GUADALAJARA. Doctor Fleming, 2-B.
Mayo-junio de 2014.

Más información
con tu smartphone



REF: 9518/3-14. Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Zaragoza, Aragón y Rioja -CAMPZAR- N.I.F.: G-50000652
R. M. de Zaragoza (T. 1194, F. 23, H. Z-4862 - Inscrip. 1ª).
Domicilio Social: Plaza de Basilio Paraíso, 2. 50008 Zaragoza.
Editado en marzo de 2014.

iberCaja 
Obra Social

La **Fundación Amigos de las Abejas** viene desarrollando desde hace años numerosos proyectos, iniciativas y actividades en defensa de las abejas y la apicultura en Guadalajara.

El objetivo de este ciclo es dar a conocer y concienciar a adultos y niños sobre el papel fundamental que tienen las abejas en la conservación de los ecosistemas y su biodiversidad, ya que las abejas son responsables de la polinización de más del 80% de las especies de flora del planeta.

A continuación te presentamos una variada gama de actividades en las que nos adentraremos en el interesante mundo de las abejas y la miel, y acercaremos a los asistentes a la labor del apicultor, descubriendo las características de esta práctica tradicional en nuestra provincia.

CONFERENCIAS

NUEVOS RETOS DE LA APICULTURA ACTUAL

José Carmelo Salvachúa. Profesor de apicultura del Centro Regional Apícola de Marchamalo.

16 de mayo, 18 h.

Entrada libre.

España es el principal país productor de miel en la Unión Europea y se encuentra entre los doce primeros del mundo. En esta ponencia abordaremos uno de los retos más importantes que tiene el sector apícola en la actualidad: el reconocimiento de su importantísimo papel medioambiental.



ABEJAS Y BIODIVERSIDAD

Jesús Manzano. Apicultor.

16 de mayo, 18.45 h.

Entrada libre.

Las abejas son responsables de la rica biodiversidad que nos rodea. En esta conferencia descubriremos qué papel juegan en la obtención de los frutos, verduras y alimentos que llegan a nuestras mesas.

APITERAPIA: PRODUCTOS DE LA COLMENA Y SUS PROPIEDADES TERAPÉUTICAS

Pedro Pérez. Coordinador Internacional. Apiterapeutas sin Fronteras - Bees for life.

23 de mayo, 19 h.

Entrada libre.

La apiterapia es un tipo de medicina complementaria y alternativa que utiliza para sus fines curativos los productos apícolas o de la colmena: miel, polen, pan de abeja, jalea real, propóleo, cera, etc. En esta jornada te explicaremos cómo funciona y cómo puede ayudarte en tu día a día.

EL MUNDO DE LAS ABEJAS

Jesús Llorente. Doctor en Veterinaria.

30 de mayo, 19 h.

Entrada libre.

Un repaso sobre la biología de las abejas, la apicultura, la importancia que tienen sobre los ecosistemas, los problemas que tiene actualmente y lo que podemos hacer para su supervivencia.

CURSOS Y TALLERES

ACTIVIDADES PARA ESCOLARES

Fundación Amigos de las Abejas.

20, 22, 27, 29 de mayo y 3 de junio.

Martes y jueves, de 10 a 11 y de 11.30 a 12.30 h.

Escolares de Educación Primaria (2º y 3º), Educación Secundaria y Bachillerato.

Precio: 2 € por escolar. Profesores exentos de pago.

PROGRAMA

1. Biología de las abejas

- ¿Qué son las abejas melíferas?
- ¿Dónde viven?

- ¿Cómo se reproducen?
- ¿Por qué pican las abejas?

2. La apicultura

- ¿Qué es la apicultura?
- ¿Qué alimentos nos proporciona?
- ¿Qué otros productos podemos obtener de las abejas?

3. Las abejas y los ecosistemas

- ¿Qué es la biodiversidad?
- ¿Qué es la polinización?
- ¿Qué papel tienen las abejas en la polinización?

4. Las abejas y nosotros

- ¿Qué amenazas tienen las abejas?
- ¿Qué podemos nosotros hacer por ellas?

Sesiones informativas y de sensibilización sobre la importancia de las abejas y de la apicultura. El taller se adecuará a la edad de los escolares, intercalando componentes teóricos y prácticos. Incluye la proyección de un vídeo sobre biodiversidad.

Cada niño que asista recibirá un bote de miel cortesía de los colaboradores del ciclo.

LA MIEL DE LA ALCARRIA EN NUESTRA COCINA

Susana García. Especialista en cocina.

21 de mayo, de 17 a 20 h.

Precio: 19 € tarifa general.

14 € clientes del Grupo Ibercaja.

Este antiguo alimento natural es rico desde muchos puntos de vista: su sabor, sus propiedades medicinales, su versatilidad en la cocina, no solo en repostería, sino también en primeros platos. Introduciendo la miel en nuestro recetario cotidiano nos beneficiaremos de sus cualidades.

El curso está dirigido a personas con una mente abierta en la cocina, que busquen la combinación de sabores clásicos con novedades organolépticas: dulces y salados en pescados, carnes, ensaladas, etc.