



## PROGRAMA

# CURSO PRODUCCIÓN, APROVECHAMIENTO Y PROPIEDADES DE LOS PROPÓLEOS

Profesor: Humberto Yanucci R.

### OBJETIVOS

Conocer el origen, la composición, la utilidad y las aplicaciones de los propóleos. Ver los diferentes métodos de cosecha y purificaciones de los propóleos, sus bondades medicinales, alimenticias y cosméticas, como así también la realización de algunas formulas caseras para aprovechar las propiedades del mismo.

### CONTENIDOS

El programa de tres días duración, consta de una parte teórica y dos prácticas:

#### ***Parte Teórica***

- Definición
- Historia del propóleo
- Obtención por las abejas
- Factores claves para la producción
- Uso del propóleo en la colmena
- Composición química
- Propiedades medicinales
- Propiedades alimenticias
- Otras propiedades
- Los Problemas en el campo y en la industria
- Panorama Internacional
- Producción y Cosecha
- Diversos métodos de cosecha
- Conservación
- Datos sobre el mercado mundial

#### ***Parte Práctica en el aula***

Elaboración de productos con propóleos por parte de los alumnos, divididos en grupos de cinco personas cada grupo. Se elaboraran jabones, pastillas y cremas a base de propóleos. Todo con formulas y usos caseros, artesanales, ósea accesibles a todos. Consejos para los que deseen industrializarlo.

### ***Parte práctica en el apiario***

Visita a un apiario con los alumnos, quienes verán junto al docente las distintas formas de preparar una colmena para convertirla en buena productora de propóleos. Distintos métodos.

### **FECHAS**

Las clases se realizarán de 9 a 18 horas en los siguientes días:

- Lunes 1 de marzo
- Martes 2 de marzo
- Miércoles 3 de marzo

### **LUGAR**

Independencia 81, La Cruz (Agrofergo, [www.agrofergo.cl](http://www.agrofergo.cl) )

### **INSCRIPCIONES Y CUPOS**

El curso tiene un total de 30 cupos.

El valor del curso es de \$35.000 (incluye material, coffee break y almuerzo).

Las inscripciones deben ser realizadas al fono 02-3281241 o al e-mail: [ceapi@mayor.cl](mailto:ceapi@mayor.cl).

**Organizado en colaboración con:**



**El Nodo Apícola es un proyecto financiado por:**

