

9 de juliol de 2012

[Translate](http://translateth.is/) [http://translateth.is/]

La comercialització de la mel centra un dels cursos de la Universitat d'Estiu

[javascript:void(0);]

La crisi i la falta d'una imatge de marca o denominació d'origen pels productes de l'arna catalans, centren algunes de les principals dificultats per les que travessa el sector de l'apicultura. Un curs de la Universitat d'Estiu aborda la problemàtica de la comercialització de la mel i planteja noves oportunitats i vies de negoci possibles per a q u e s t p r o d u c t e .

Per exposar i debatre sobre aquests temes s'ha programat, en el marc del curs *Apicultura: Els productes de l'arna i la seva comercialització* [



/export/sites/universitat-lleida/ca/serveis/c
Alumnat de la 1a edició del curs, en una visita a
una explotació de Camarasa / FOTO: UdL

[+] AMPLIAR

/sites/universitat-lleida/serveis/estiu/cursos-llistat/medi/16.html

], la jornada tècnica *Qualitat i comercialització de la mel i els productes apícoles* [/sites/universitat-lleida/serveis/oficina/Noticies/2012//serveis/oficina/documents-premsa/JornadaTecnicaApicultur;] on hi participaran diversos apicultors, així com representants del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural. L'acte tindrà lloc el proper dimecres a les 16 hores a l'aula 1.11 de l'Edifici Polivalent del Campus de Capponç.

En la tercera edició d'aquest curs d'estiu sobre apicultura es parlarà sobre la feina de l'apicultor i la vida de les abelles. Aquesta formació vol donar resposta a la demanda que fa el sector a la Universitat de Lleida per aconseguir una major promoció de les propietats nutritives del producte. L'objectiu és aconseguir augmentar-ne el consum que, ara per ara, és bastant baix a tot l'Estat.

El curs compta amb diverses visites programades. Demà aniran a una empresa distribuïdora de material apícola de Seròs (el Segrià) i dijous visitaran una explotació apícola de Camarasa i una empresa envasadora i comercialitzadora del mel d'Ós de Balaguer (la Noguera). Allà coneixeran una iniciativa empresarial que és innovadora dins el sector pel fet de combinar la mel amb vinagre o fruita, o per disposar d'una línia de producte específica per als esportistes.

[javascript:void(0);] Escolta aquest text [javascript:void(0);]

[javascript:window.print()] [javascript:history.back()] [#]