



JORNADAS APÍCOLAS ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE APICULTORES

ESPACIO JOVEN EUROPEO (**EJE**) AVD. SIGLO XXI, S/N
AZUQUECA DE HENARES, GUADALAJARA

2, 3 Y 4 DE FEBRERO

II Encuentro de Representantes de Asociaciones Apícolas

III Concurso Nacional de Mieles

III Feria de productos y material apícola

IV Concurso de Idea Apícola



Autor: Javier Pérez García
Título: Polen pantone
Premio XVI Concurso Internacional de Fotografía Apícola

Diseño original: Nuño Arias



Azuqueca de Henares



Índice

PRESENTACIÓN ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE APICULTORES

PROGRAMA VI JORNADAS APÍCOLAS DE LA ASOCIACIÓN
ESPAÑOLA DE APICULTORES

EXPOSITORES

CONCURSO NACIONAL DE MIELES
"Asociación Española de Apicultores" 2018

IV PREMIOS DE LA ASOCIACIÓN DE APICULTORES DE
INNOVACIÓN "IDEA APÍCOLA"

XVII CONCURSO INTERNACIONAL DE FOTOGRAFÍA APÍCOLA

PRESENTACIÓN ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE APICULTORES

La Asociación Española de Apicultores fue constituida en el año 2013, con sede social en Azuqueca de Henares.

El fin de esta asociación es agrupar a las asociaciones, cooperativas y apicultores españoles.

España teniendo el sector apícola más importante de Europa, no poseía una asociación nacional en funcionamiento con el fin de defender y promover la apicultura.

La existencia de una asociación nacional es fundamental para el desarrollo del sector apícola de un país.

En España, la apicultura es una actividad que mayoritariamente se realiza de forma individual, lo que produce un incremento de costes y una gran dificultad para negociar precios para las producciones obtenidas. Es por ello que el primer objetivo de esta asociación es crear conciencia asociativa en el sector.

Para ello promovemos la colaboración entre organizaciones apícolas para consensuar y apoyar aquellas propuestas que fomenten:

- **Elaborar planes de reducción de costes en la apicultura.**
- **Reconocimiento productivo y ecológico de la apicultura.**
- **Mejorar y promover las buenas prácticas apícolas.**
- **Promover y colaborar en trabajos de investigación sobre aspectos apícolas y medioambientales.**
- **Acercamiento al sector agrícola para fomentar la polinización.**
- **Proteger la calidad y el valor de nuestros productos (promoción, comercialización, ciclo corto, etc.).**
- **Reconocer a quienes trabajan por impulsar las condiciones laborales y económicas de los apicultores.**
- **Interlocutor con organizaciones y administraciones nacionales e internacionales.**

Desde el primer año en el que fue constituida la Asociación Española de Apicultores, venimos organizando nuestras "Jornadas Apícolas" que poco a poco han ido creciendo con la presencia de cada vez más expositores y público. Para su celebración, contamos desde el año 2014 con la colaboración y apoyo del ayuntamiento de Azuqueca y del Aula Apícola Municipal.

Estas jornadas están pensadas para quienes se dedican a la apicultura, tanto profesionalmente como por ocio, estudiosos y también para público general, ya que durante su celebración, habrá además de ponencias profesionales, charlas básicas de apicultura, visitas al aula apícola, talleres y concursos para niños, y la proyección de una película que tiene por tema el mundo de la apicultura.

Además tendrá lugar una reunión de profesionales y asociaciones apícolas para determinar las acciones más urgentes para mejorar las condiciones del sector, apostando por su unión.

VI Jornadas apícolas de la Asociación Española de Apicultores

**Programa de actividades en el Centro Joven Europeo de
Azuqueca de Henares**

Sábado 3 de febrero de 2018

- 9:00** **Recepción de asistentes.**
- 9:30** **Apertura de la Feria.**
- 10:00** **Enfermedades de las abejas (Nosemosis) por Ann Gajda.**
Doctora en Ciencias Veterinarias de Polonia.
Patrocinado por Lyson España. c/ Francisco Aritio nº 158 nave
nº77, Guadalajara.
- 10:30** **Jornada de puertas abiertas en el E.M.A.M. Ecomuseo**
Municipal de las Apiculturas del Mundo y del Aula
Apícola Municipal.
- 10:30** **Talleres infantiles: *La apicultura contada a los niños.***
Pintacaras.
Taller de globoflexia apícola. Hasta las 12:30
- 11:00** **Inauguración oficial de la Feria por parte de las**
autoridades.

**Actuación en la carpa ferial de los
dulzaineros “Pico de Lobo” de Azuqueca
de Henares.**



- 11:45 **Plaguicidas. Coalición europea para salvar a las abejas por José Gil. Biólogo. Responsable de plaguicidas de la Asociación Española de Apicultores.**
- 12:00 **Cría de reinas por Jacek Wojciechowski. Apicultor profesional de Austria. Patrocinado por Lyson España. c/ Francisco Aritio nº 158 nave nº77, Guadalajara.**
- 14:00 **Comida.**
- 16:00 **Arpa Eléctrica para avispas por Fernando Cores Iglesias -PAPICORES-.**
- 18:00 **Presentación del libro Historia de apicultura Cántabra por sus autores:**
– José María Jaime Loren. Profesor de la Universidad Cardenal Herrera de Valencia.
– Marcos Negrete Ocejo. Presidente de la Asociación Española Apicultores.
- 18:30 **Reunión de representantes de Asociaciones Apícolas de España, con el tema: Armonización de criterios frente a la protección y defensa de la raza autóctona Apis mellifera iberiensis.**
Moderador: Javier Ramiro Larrio. Presidente de la ADS UPA Guadalajara. Apicultor profesional.

- 19:30 **Actuación en la carpa ferial de “La Ronda de Azuqueca”.**



Domingo, 4 de Febrero de 2018

- 9:30** **Recepción de asistentes.**
- 10:00** **Selección y cría de reinas en Bustarviejo (Madrid) por Jose Juarez de la empresa Cosas de abejas.**
- 11:15** **Certificación Profesional de Apicultura en la Universidad Politecnica de Madrid. Presentación de AECRIA (Asociación Española de Criadores de Abejas Reinas) por Alberto Castro, Técnico en apicultura. Consultoría Integral Apícola APITECNIC.**
- 12:30** **Presentación de prototipos del concurso de ideas apícolas presentadas por sus autores.**
- 13:30** **Entrega de premios de los concursos de Miel e Idea apícola.**
- 14:00** **Clausura de la Feria.**

ENTRADA LIBRE

Durante las VI Jornadas apícolas estará abierta la Exposición de más de 150 posters de Ferias internacionales apícolas . Cortesía de D. Marcos Negrete Ocejo. *Presidente de la Asociación Española de Apicultores.*

Durante el fin de semana, algunos establecimientos de hostelería adheridos a ACEPA celebrarán la feria de la tapa con miel, con interesantes premios.

8 enero, 2018

II Feria de la tapa con miel

Coincidiendo con las jornadas se desarrollará la los establecimientos ofrecerán tapas con miel por un euro cincuenta. Los clientes podrán votar por la mejor tapa y el establecimiento ganador recibirá un premio en miel donado por los expositores.

II Feria de productos y material apícola

Durante las jornadas se celebrará la II feria de productos y material apícola.

Abierta a todo el público en general.

Entrada libre y gratuita.

Notas Aclaratorias:

Las plazas para los talleres son limitadas, cubriéndose por riguroso orden de llegada. Todos los talleres son gratuitos.

Quien desee participar en la comida debe apuntarse y obtener el ticket.

EXPOSITORES

ABEJAS DEL PREPIRINEO
www.abejasprepirineo.com

Crta. de Rivas, km.0,600
50600 Ejea de los Caballeros (Zaragoza)
info@abejasprepirineo.com
Tfno.: 629 008 780



**ABEJAS
DEL PREPIRINEO**

AEA

www.aeapicultores.org

Avenida Siglo XXI, s/n
19200 Azuqueca de Henares (Guadalajara)
aeapicultores@gmail.com



**ASOCIACIÓN ESPAÑOLA
DE APICULTORES**

AMILCAR MORGADO

www.amilcarmorgado.com

Calle Nueva Pinheiral, N ° 3-5
6355 a 060 Freineda (Vilar Formoso) PORTUGAL
geral@amilcarmorgado.com
Tfno.: (+351) 271 513 675



Amilcar & Morgado, Lda.

Tratamiento e Comercialização de Mel
e Produtos Apícolas

ANEX DISTRIBUCIONES

www.multiprecios.es/es/catalogo/apicultura

Avenida de España, 45, nave 11
10600 Plasencia /(Caceres)
anexmultiprecios@gmail.com
Tfno.: 603 545 320



APIBERICOS, Profesional Beekeepers

www.apibericos.com

Lugar do Bonço, 1
Sabrosa - Tras-os-montes - 5060-361 -Portugal
apibericos@gmail.com
tfno. +351 964879368



APÍCOLA RJ

www.apicolarj.es

Rúa Dous de Maio, 37
32630 Xinzo de Limia (Orense)
apicolarj@gmail.com
Tfno.: 658 040 548



APÍCOLA RJ

APICOLA SOLVEN BADAJOZ

www.apicolasolven.es

Polígono Industrial "Camino Vecinal"
C/ Acacias,nº27 / 06660 Fuenlabrada de los Montes
administracion@apicolasolven.es
Tfno.: 924 145 399



APINORTE

www.apinorte.com

Políg. Industrial Pentasa II. Nave 23- 09007BURGOS
tienda@apinorte.com
tfno. 947 48 21 64



APIS TECHONOLOGY

apistech.eu/en/

Incubadora de Empresas da Universidade de Aveiro,
Campus Universitário Santiago, Edif. 1,
3810-193 Aveiro, Portugal
info@apistech.euTfno.: (+351) 234 247 398



APITIENDA LYSON

www.apitienda.es

Maquinaria, herramientas, cera, ropa, protección
Calle Arca del Agua, 9
Guadalajara - 19004
info@apitienda.es - tfno. 610809937



ARPA ELÉCTRICA, PAPICORES

www.arpaelectrica.es

Condado n:1 bajo
15940 Puebla del Caramiñal (A Coruña)
soporte@arpaelectrica.es
Tfno.: 981 831 000



BEECOMPLET Mielees Llovell sl

www.beecomplet.com

Avd ribera alta 6546293 Alcantara del Jucar
Valencia
comercial@mieleesllovell.com
Tfno.: 962 976 494



BULEO MIEL

www.buleomiel.com

Polígono Fuente de los Arrieros, Parcela 10B
16260, Minglanilla (Cuenca)
buleo@buleomiel.com
Tfno.: 962 187 164



CARPINTERÍA METALICA EL YUNQUE

Poligono Industrial C/ El Ponton, 1-2
10649 La Pesga (Cáceres)
Tfno.: 649 25 45 24

CARPINTERÍA AGUSTÍN

Fábrica de colmenas
Paseo de Extremadura, 50
Malpartida de Plasencia - Cáceres - 10680
carpinteriagustin@gmail.com - tfno. 685873100



CERVEZA CASTREÑA

www.cervezecastrena.com

"Valle de Fornela" C/Arriba, nº 18.
24429 Chano. (León)
cervezecastrena@gmail.com
Tfno. 628 445 047



CERVEZA VULTURIS

www.vulturis.com

Calle Arroyo de Valmores
19209 Quer Villanueva de la Torre (Guadaluja)
info@vulturis.beer
Tfno.: 630 024 835



COLMENAS INDUSTRIAS DOMÍNGUEZ

www.industriasdominguez.com

Avd. Constitución s/n
37660 Miranda del Castañar (Salamanca)
contacto@industriasdominguez.com
Tfno.: 923 432 042



CORTIJO APÍCOLA
www.elcortijoapicola.es
C/ Miguel Servet, 19 (Poligono La Mejostilla)
1 0004 Cáceres
cortijoapicola@gmail.com
Tfno.: 679 343 496



Bulgaria, Sofia



Ruma, Serbia

CORTIJO APÍCOLA

KÖNIGIN®

Oroshaza, Ungría

Dadelos Agrícola S.L
C/ Vicente Sancho Tello nº 7-1º-1ª
46021 Valencia.
info@dadelosagricola.com
Tfno.: 963 698 858



Dadelos Agrícola
Feeding knowledge for you

HIFARMAX
www.hifarmax.com
Rua do Fojo 136, Pavilhão B Trajouce
São Domingos de Rana 2785-615 - Portugal
info@hifarmax.com - tfno. +351 21 457 1110

HiFarmaX

JUMASA FABRICA DE COLMENAS
C/ GENERAL BRIZUELA Nº 11
16260 Minglanilla (Cuenca)
[facebook.com/SUMINISTROS-JUMASA-SL-279184442101594/](https://www.facebook.com/SUMINISTROS-JUMASA-SL-279184442101594/)
jumasaasl@hotmail.com
Tfno.: 962 188 134



LA TIENDA DEL APICULTOR
www.latiendadelapicultor.com
C/ Dels Gremis 7 (Pol. Industrial Rafalet)
46723 Almoines (Valencia)
info@latiendadelapicultor.com
Tfno.: 670 393 011



LA TIENDA DEL APICULTOR

LYSON

www.lyson.com.pl

lyson sklep - artykuły, sprzęt pszczelarski, akcesoria pszczelarskie, Klecza Dolna 148 34-124 Klecza Górna
sklep@lyson.com.pl

Tfno.: (+48) 33 875-93-24



MACMEL PORTUGAL

Herramientas, ropa, protección

www.macmel.pt

AV. D. Nuno Alvares Pereira edificio dos celeiros R/c direito
Macedo de Cavaleiros - 5340-202 - Portugal
geral@macmel.pt - tfno. (+351) 278 105 343



MADRID MIEL

www.madridmiel.com

C/ del Carbón, 10 – Nave 3

(P.I. San José de Valderas) 28918 Leganés, Madrid.

info@madridmiel.com

Tfno.: 918 251 721



MARIANO ESCUDERO

www.marianoescudero.com

Calle Santa Bárbara 108-110

46760 Carcaixent (Valencia)

comercial@marianoescudero.com

Tfno.: 962 431 767



Mariano Escudero, s.l.

MAQUINRE S.C.A.

www.maquinre.es

Maquinaria Herramientas, ropa, protección

C. Herreros. Naves 2 y 4

Polígono Industrial Gandul-Mairena de Alcor- Sevilla 41510

maquinre@maquinre.es - tfno. 955942038



MIELERÍA ALCARREÑA

www.mieleria.es

Productos de la colmena, cosmética

Calle Parma, 6 - Guadalajara - 19004

mieleria@mieleria.com - tfno. 949214343



MIEL DE MATALLANA

www.facebook.com/Miel-de-Matallana-172999286400562

Productos de la colmena

Calle Las Eras, 18

Palacios de la Sierra - Burgos - 09680

mielmatallana@gmail.com - tfno. 629387398

Miel de
Matallana



Red de Museos Apícolas



SMARTBEE

www.smartbee.es

pedidos@smartbee.es

Valencia

Tfno.: 627 061 686



TAPAS Y ENVASES RIOJA - BEE GLOBAL

www.tapasrioja.es

Prolongación Calle La Paloma, S/N

26550 Rincón de Soto - La Rioja

info@tapasrioja.es

Tfno. 941 160123

Tapas & envases RIOJA
EL N°1 NACIONAL DEL ENVASE

PLANO UBICACIÓN EXPOSITORES

Bulevar del Deporte

(parking - carga/descarga)

3	APÍCOLA R.I.	1	2	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042
---	--------------	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES DE LA RUTA “TAPA CON MIEL”

LOS OLIVOS DE CASTILLA - Avda. de Alcalá, s/n
Rollito de berenjenas con crema de queso y miel de la Alcarria.

EL BUEN HUMOR - C/ Salvador Dalí, 8
Guiso de ternera con setas al vino tinto y miel de la Alcarria.

AVADAR - Avda. Clara Campoamor, 4
Bombón de queso de cabra y miel de la Alcarria.

CERVECERÍA NOMA - Avda. de Meco, 102
Secreto Ibérico con cebolla caramelizada y miel de caña.

EL PERRO VERDE - Avda. de Meco, 3
Timbal de berenjenas con pimientos asados y huevas de merluza a la emulsión de miel con naranja y pimienta rosa.

LA SILLA ENCANTADA - Avda. Francisco Vives, 3
Ibérico: Nido de lagarto con miel de flores.

LA ABADÍA - C/ La Moraleja, 12
Rollito de cordero asado con pasas, piñones y miel.

LA BOTICA DEL ABUELO - Plaza del Pez, 5
Escalopín de solomillo relleno con queso manchego con vinagre de chocolate y miel.

TABERNA DE CARLOS - Plaza General Vives, 14
Hojaldre relleno de verduras con sobrasada y miel de la Alcarria.

BAR TRAVESÍA - C/ La Ermita, 14
Torre de bastones de berenjena en tempura con miel de la Alcarria sobre salsa de queso.

BAR SAN MARCOS - C/ La Ermita, 20
Crocanti de morcilla a la miel de la Alcarria sobre lasaña de manzana y queso.

BAR EL SEGOVIANO - Travesía Toledo, 1
Crujiente de queso de cabra con confitura de tomate y miel de la Alcarria.

BAR GALICIA - C/ El Calvario, 2
Tiras de pollo crocanti con salsa de miel y toque de mostaza.

CASA TITOS - Avda. de la Constitución, 15
Lingote de bacalao con alioli de miel y mermelada de tomate.



Asociación Española de Apicultores
CIF G93236289
Avda. Siglo XXI, s/n.
Azuqueca de Henares
19200 – Guadalajara

BASES CONCURSO NACIONAL DE MIELES 2018

CONVOCATORIA

Se convoca a todas las explotaciones apícolas registradas en el territorio español, a participar del Concurso Nacional de Miel organizado por la Asociación Española de Apicultores. El veredicto del jurado y entrega de premios tendrá lugar durante la VI Feria Apícola de la Asociación en Azuqueca de Henares.

Premio (de cada categoría)

Placa y Certificado que acredita el primer premio para cada categoría y una dotación económica de 100 €.

Se autoriza a los ganadores a utilizar en la publicidad de promoción de sus mieles la referencia de los premios concedidos.

Diploma acreditativo a todos los participantes.

1 - Categorías

Se otorgará un premio a cada una de las siguientes categorías:

1. Miel clara. Hasta 40 mm Pfund.
2. Miel ámbar. Desde 40,1 a 79,9 mm Pfund.
3. Miel oscura. Desde 80 mm Pfund.

2 - Categorización de las mieles recibidas

El productor puede especificar en qué categoría desea que participe su miel; la categorización final será responsabilidad de los organizadores.

3 - Requisitos de participación:

1. Cumplir las normas de esta Convocatoria.
2. Podrán participar apicultores individuales o asociados (cooperativas, asociaciones, etc.) con miel de abejas (*Apis mellifera*) que cumplan con la Norma de calidad relativa a la miel vigente y que hayan enviado su documentación para ser recibida antes del 26 de enero de 2018 (fecha límite de recepción).
3. De cada muestra participante de miel se enviarán dos tarros de 500 g.
4. La miel deberá ser de origen España 100% y haber sido recogida en la última campaña.
5. Los envases deberán ser de vidrio. Uno de ellos sin ningún tipo de identificación del productor (será con el que trabaje el jurado) y otro etiquetado (este se exhibirá durante la Feria).
6. Si se envía más de una miel, los frascos deberán ser rotulados con números que correspondan a las referencias de los tipos de miel consignadas en los datos. Deberá hacerlo con rotulador indeleble o etiqueta.
7. La participación es gratuita.

4 - Datos a consignar (Hoja de inscripción)

4.1 Datos del productor

Son obligatorios los siguientes campos

1. Nombre y Apellido

2. Número de REGA o Registro sanitario
3. DNI o CIF
4. Dirección completa
5. E-mail
6. Teléfono

4.2 Datos del colmenar, miel y sistema de producción

Los datos que se solicitan pueden ayudar a interpretar mejor las características de las mieles.

1. Localidad/Provincia de emplazamiento de las colmenas
2. Floración que el productor supone que dio origen a la miel.
3. Volumen estimado del lote que corresponde a la miel que se envía al concurso
4. Mes y año de cosecha
5. Tipo de productor: pequeño (menos de 50 colmenas), mediano (entre 50 y 400 colmenas), grande (más de 400 colmenas)
6. Sistema de producción (convencional, ecológico)
7. Colmenas estantes o trashumantes.

Nota: Si se dispone de resultados de análisis o de alguna otra información que el productor considere interesante, será valorado.

5- Forma de envío

Correo o entrega personal: Ayuntamiento Azuqueca de Henares. Plaza de la Constitución, 1, 19200, Azuqueca de Henares, Guadalajara. (Atención Agustín Arias)
Información y contacto: aeapicultores@gmail.com

Fecha límite de recepción: 26 de enero de 2018

6 - Jurado

- Estará compuesto por personas idóneas entrenadas en el análisis sensorial de la miel, propuestas por la Organización.
- La decisión del Jurado será inapelable, pudiendo desposeer de los premios concedidos a aquellas mieles que no cumplan con la legislación vigente, una vez obtenidos los resultados de los análisis físico-químicos.

7 - Criterios de evaluación

- Se analizará la documentación para verificar que los datos estén completos, y se realizará una primera evaluación para eliminar del concurso aquéllas mieles que presenten defectos mayores (presentación inadecuada, olores y aromas ajenos a la miel, fermentación, exceso de humedad, cristalización defectuosa, impurezas, HMF, etc.). Si fuera necesario se enviará a los productores un informe con la razón de la eliminación.
- Se evaluarán las mieles de acuerdo a sus características sensoriales y se premiarán aquéllas que reúnan mayor puntaje en las planillas de jurado ad-hoc.
- El jurado podrá declarar desiertos los premios establecidos. Así mismo, podrá otorgar menciones especiales cuando concurren circunstancias especiales que así lo justifiquen.

8 - Reclamaciones

Las decisiones del jurado serán inapelables; la participación en el concurso implica la aceptación del presente reglamento así como las decisiones de los organizadores.

9 - Entrega de premios

Se realizará la entrega de premios y diplomas el domingo 4 de febrero de 2018, en el acto de clausura de las Jornadas apícolas de la Asociación Española de Apicultores. Se convocará a la prensa y se entregará un documento con la descripción del concurso y los premios otorgados.



Asociación Española de Apicultores
CIF G93236289
Avda. Siglo XXI, s/n.
Azuqueca de Henares
19200 – Guadalajara

HOJA DE INSCRIPCIÓN (Ref.:)

En caso de enviar más de un tipo de miel, indicar Ref para cada una de ellas

Datos del productor

1. Nombre y apellido

3. DNI, CIF

2. Nº REGA / Reg. sanitario

5. Teléfono

6. Correo electrónico

4. Dirección

Localidad y código postal

Provincia

Datos del colmenar, miel y sistema de producción

) ()
1. Localidad (Provincia) emplazamiento del colmenar

2. Floración origen de la miel

3. Volumen del lote

4. Mes y año de cosecha

Productor pequeño (< 50 colmenas)

Productor mediano (entre 50 y 500 colmenas)

Productor grande (> 500 colmenas)

Producción convencional

Producción ecológica

Colmenar estante

Colmenar trashumante

Nota: Si se dispone de resultados de análisis o de alguna otra información que el productor considere interesante, será valorado.

Fecha

Firma



Asociación Española de Apicultores
CIF G93236289
Avda. Siglo XXI, s/n.
Azuqueca de Henares
19200 – Guadalajara

IV Premios de la Asociación Española de Apicultores de Innovación "Idea Apícola 2018"

Los Premios de la Asociación Española de Apicultores de INNOVACIÓN APÍCOLA, es un concurso de ideas y proyectos innovadores en materia de apicultura, patrocinado por el Excelentísimo Ayuntamiento de Azuqueca de Henares.

1. OBJETIVOS

- Estimular el interés por la innovación apícola.
- Dar a conocer a la comunidad apícola los valores de la innovación y emprendimiento mostrando sus ideas y proyectos públicamente.

2. TEMA

El concurso se plantea como un ejercicio de imaginación y creatividad para proyectos innovadores y diseños de nuevos procesos y productos. El proyecto puede desarrollarse en cualquier área científica o técnica de la apicultura.

3. PLAZO PRESENTACIÓN

El plazo de presentación de los proyectos está abierto desde el 2 de enero de 2018 hasta el 29 de enero de 2018, ambos inclusive.

4. PARTICIPACIÓN

La participación está abierta a cualquier persona natural o jurídica. Se podrá participar de forma individual o en grupo. Si la participación es en grupo, habrá un coordinador responsable que actuará como portavoz del proyecto.

No se podrán presentar proyectos premiados en ediciones anteriores.

5. PRESENTACIÓN

Los proyectos deberán remitirse al correo electrónico: aeapicultores@gmail.com.

Cada uno de ellos constará de los siguientes documentos:

- Formulario de inscripción.
- Memoria del proyecto. Extensión máxima de 2 folios.
- Póster, resumen del proyecto. En formato PDF. Tamaño 50x70cm.

Los proyectos podrán ir acompañados de materiales complementarios (fotos, vídeos o prototipos) que se adjuntarán en un documento aparte. En el caso de que se desee remitir

algún material en soporte físico, se enviará a la siguiente dirección: Asociación Española de Apicultores, Avda. Siglo XXI s/n 19200 Azuqueca de Henares. Guadalajara.

6. CRITERIOS DE SELECCIÓN Y JURADO

El jurado procederá a la emisión del fallo conforme a los siguientes criterios: originalidad, carácter innovador, viabilidad tecnológica y comercial. El jurado será nombrado por la organización del Congreso y estará compuesto por: un técnico, un apicultor, un representante de la Asociación Española de Apicultores y un representante del Ayuntamiento de Azuqueca de Henares.

7. PREMIOS

El acto de entrega de premios será durante las VI Jornadas Apícolas de la Asociación Española de Apicultores, día 5 de febrero de 2017, en Azuqueca de Henares.

Primer premio: Dotado con 200 euros y Diploma.

Segundo premio: Dotado con 150 euros y Diploma.

Tercer premio: Dotado con 100 euros y Diploma.

Se entregará Diploma acreditativo a todos los participantes.

Los premiados tendrán un tiempo de 10 minutos tras la entrega de premios para presentar su idea.

8. AUTORÍA

La presentación al concurso y la aceptación de sus bases implica:

- La declaración por parte de los participantes de la originalidad de los proyectos.
- La garantía de ser los legítimos titulares de dichos proyectos y de no vulnerar los derechos de terceros.
- Los organizadores se eximen de cualquier responsabilidad que pudiera derivarse en caso de que el/los autor/es presente/n trabajos sin contar con las debidas autorizaciones de aquellos terceros cuyos derechos pudieran verse afectados, así como por el uso indebido e ilícito que cualquier tercero pueda realizar de los trabajos difundidos.
- El concurso y sus ganadores se promocionarán a través de internet u otros medios que la organización considere.

9. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

El hecho de participar en este concurso supone la plena aceptación de las bases de la convocatoria y la conformidad total con las decisiones que tomen tanto el jurado como la organización. En el caso de incumplir los requisitos incluidos en estas bases, la presentación del proyecto no se considerará válida.



Asociación Española de Apicultores
CIF G93236289
Avda. Siglo XXI, s/n.
Azuqueca de Henares
19200 – Guadalajara

FICHA DE PARTICIPANTE

Datos del participante

Nombre y apellido. Razón social

DNI, CIF

E-mail

Teléfono

Antecedentes del participante

Descripción de la idea

Objetivo de la idea

Listado de documentos y equipos que se presentan

Para consultas debe ponerse en contacto con la Organización en el teléfono 616222747 (Juan Carlos).
También por correo aeapicultores@gmail.com.

DECLARO CONOCER Y ACEPTAR LAS NORMAS INCLUIDAS EN LAS BASES DE PARTICIPACIÓN.

_____ a ____ de _____ de 2018

(Firma)

DERECHOS DE IMAGEN: Los participantes certificarán que las obras presentadas a concurso no afectan a los derechos de imagen de terceros, o que han obtenido de ellos la autorización necesaria para posibles reproducciones o exposiciones.

JURADO: El Jurado estará compuesto por personal de las Concejalías de Cultura y de Desarrollo Sostenible del Ayuntamiento de Azuqueca de Henares, y por personas de colectivos con interés en la fotografía y en la aplicación, y presidido por el Excmo. Sr. Alcalde, o persona en quien delegue, siendo su fallo inapelable.

PREMIOS: Se establecen los siguientes premios:

Para fotografías individuales:

Primer premio dotado con 1.000 Euros y diploma.

Segundo premio, dotado con 750 Euros y diploma.

Tercer premio, dotado con 500 Euros y diploma.

Para reportaje: Premio único dotado con 1.000 Euros y diploma.

Para fotografía histórica: Premio único dotado con 500 Euros y diploma.

El importe de los premios será bruto, descontándose del mismo los gastos de transferencia así como las retenciones fiscales establecidas por ley.

FALLO: El fallo del jurado se hará público el día 17 de marzo de 2018, a través de los medios de prensa, revistas especializadas, Internet, etc. e informando a los ganadores directamente. Las fotografías premiadas pasarán a ser propiedad del Ayuntamiento de Azuqueca de Henares, quien podrá requerir el envío de negativos, diapositivas o discos de ordenador originales de las mismas. **EXPOSICIÓN:** Las fotografías seleccionadas de entre las participantes permanecerán expuestas en Azuqueca de Henares desde el 18 de marzo al 30 de abril de 2018. Esta exposición se mantendrá activa e itinerante hasta el 28 de febrero de 2019, estando a disposición de todos los colectivos interesados en su exhibición de forma gratuita.

CATALOGO: De las fotos seleccionadas para la exposición, se editará un catálogo a todo color en el que junto a cada fotografía figurarán los datos del autor y el texto adjuntado por el mismo. Dicho catálogo será publicado en la web del Aula Apícola Municipal: www.aulaapicolaazuqueca.com Una publicación conteniendo las fotos premiadas, y un cd con el pdf del catálogo será enviado de forma gratuita a cada uno de los participantes.

DEVOLUCIÓN: Todas las fotos presentadas en papel y que no resulten ganadoras serán devueltas a sus autores de forma gratuita una vez acabado el plazo de exhibición, siempre que el autor lo solicite al presentar las fotos a concurso.

El resto pasará al archivo del Aula Apícola Municipal, con mención expresa de la autoría. La participación en este concurso supone la plena aceptación de estas bases.

XVIII CONCURSO INTERNACIONAL DE FOTOGRAFÍA APÍCOLA
El Ayuntamiento de Azuqueca de Henares, a través del Aula Apícola Municipal, convoca el presente Concurso de Fotografía Apícola que se registrá por las siguientes:

BASES

PARTICIPANTES: Podrá participar en el presente concurso cualquier persona física o jurídica de cualquier país del mundo.

TEMA: El tema a desarrollar será la apicultura en cualquiera de sus aspectos, biología, flora, productos, colmenares, usos y costumbres, comercio, promoción, arte, etc.
Se valorará especialmente el aspecto humano de las fotografías apícolas.

Las fotografías deberán ser originales e inéditas.
Se establece un apartado especial para las fotografías no inéditas de interés histórico o artístico.

TÉCNICAS: Todas, incluida la fotografía digital, pudiendo presentarse en blanco y negro o color.

APARTADOS: Se establecen los siguientes apartados:

- Foto individual.

- Reportaje: Para el conjunto de tres a cinco fotos con unidad temática.

- Foto histórica: Para la recuperación de fotos no inéditas de interés histórico o artístico.

PRESENTACIÓN: Las fotografías se podrán presentar:

En papel, sin montar y con un tamaño mínimo de fotografía de 13 x 18 cm.

En soporte informático.

Por correo electrónico.

El número máximo de fotos por autor será de cinco, pudiendo constituir un reportaje o ser fotografías independientes.

ENVÍO: Se enviarán libres de gastos a:

XVIII Concurso Internacional de Fotografía Apícola

Concejalia de Desarrollo Sostenible

Excmo. Ayuntamiento de Azuqueca de Henares

19200 Guadalaajara - España

Las fotos enviadas por E-mail lo serán a aulaapicola@gmail.com

Cada fotografía o reportaje, deberá ir acompañada de la siguiente información: Título de la obra, nombre y dirección del autor, número de documento de identidad, **pequeño currículo del autor** o comentario de la fotografía (de 5 a 10 líneas máximo) y dirección electrónica, si se tiene.
Se hará mención del apartado en que se desea concursar: foto individual, reportaje o fotografía histórica.

PLAZO DE PRESENTACIÓN: El plazo de presentación permanece abierto permanentemente finalizando en esta edición el 28 de febrero de 2018.

www.azunqueca.es

Azunqueca de Henares



CONCURSO INTERNACIONAL
DE FOTOGRAFÍA APÍCOLA
INTERNACIONAL APICULTURE
PHOTOGRAPHY CONTEST

XVII