

PROGRAMA MELIZA 2024

SALÓN DE CONFERENCIAS

ESPACIO DE EXPOSICIONES

PONENTE

TÍTULO PONENCIA

ACTIVIDAD

V 16

VIERNES

V 16

16:30				16:30
16:45				16:45
17:00	ACTO DE INAUGURACIÓN			17:00
17:15			17:15	
17:30			17:30	
17:45			17:45	
18:00				18:00
18:15		PRESENTACIÓN Reinas Ibericas Macedinhas. Macmel Apicultura	18:15	
18:30	Ana Dieguez	<i>Comportamiento de la especie invasora <i>Vespa velutina nigrithorax</i> y de la presión ejercida sobre <i>Apis mellifera iberiensis</i></i>		18:30
18:45			TALLER DE CATA Patricia Combarros	18:45
19:00				19:00
19:15				19:15
19:30			DEGUSTACIÓN Bebidas y Destilados con nuestra miel (+ 18 años). Apicultores de Guadalajara	19:30
19:45			19:45	
20:00			PRESENTACIÓN Materiales aislantes y alimentación para una apicultura rentable. Bee One	20:00
20:15			Apicultores	20:15

S 17

SÁBADO

S 17

11:00	Aránzazu Meana	<i>B-THENET, una red de apicultores para estandarizar protocolos apícolas y presentación del Simposio Bee Health 2024 Madrid</i>	PRESENTACIÓN Productos innovativos de Anel. Anel Grecia	11:00
11:15				11:15
11:30	Nuria Morfin	<i>Control de Varroa y manejo integrado de plagas</i>	TALLER DE CATA Patricia Combarros	11:30
11:45				11:45
12:00				12:00
12:15	Quinn Wardell	<i>Alimentación suplementaria de calidad y su impacto en el rendimiento de las colmenas</i>	SHOWCOOKING Restaurante Paris por Ana Rodríguez y Ángel Esteban	12:15
12:30				12:30
12:45				12:45
13:00	Nuria Morfin	<i>Selección de abejas para resistencia a ácaros. ¿Cómo funciona la inmunidad conductual?</i>	WORKSHOP B-Thenet para apicultores por Aránzazu Meana y Jesús Llorente	13:00
13:15				13:15
13:30				13:30
13:45				13:45
14:00				14:00
14:15				14:15

16:30			PRESENTACIÓN Recuento automático de Varroa mediante un algoritmo de Inteligencia Artificial. Apisfero	16:30
16:45				16:45
17:00	Jorge Cáceres	<i>Adulterantes emergentes en la miel y cómo detectarlos fácilmente</i>	TALLER DE CATA Patricia Combarros	17:00
17:15				17:15
17:30				17:30
17:45				17:45
18:00	Amelia González Porto	<i>Impulso dirigido a la Valorización y Autenticación de productos apícolas: Proyecto VASBEEP</i>	DEGUSTACIÓN Queso y miel, la combinación perfecta. Facendera	18:00
18:15				18:15
18:30	Jafet Cárdenas - Escudero	<i>Polifenoles de la miel: reguladores de la microbiota humana y la salud</i>	TALLER GASTRONÓMICO #comomielparachocolate de Refart	18:30
18:45				18:45
19:00				19:00
19:15				19:15
19:30			PRESENTACIÓN Optimizar el manejo de colmenas con el monitoreo a distancia. Broodminder.	19:30
19:45				19:45
20:00			PRESENTACIÓN Honey.ai, el microscopio automatizado que realiza análisis de miel de forma rápida, fácil y barata. Haz tú propio polínico!	20:00
20:15				20:15

D 18

DOMINGO

D 19

11:00	Juan Carlos Merino	<i>Demografía de Varroa destructor. Retirada de cría como control de crecimiento.</i>		11:00
11:15				11:15
11:30				11:30
11:45				11:45
12:00			TALLER DE HIDROMIEL Por Argimiro Porto	12:00
12:15				12:15
12:30	Lucas Martínez	<i>Diferentes modelos de producción apícola a nivel mundial</i>		12:30
12:45				12:45
13:00			13:00	
13:15	Justo García	<i>Equilibrio Nutricional en las Colmenas</i>		13:15
13:30				13:30
13:45	Lucas Martínez	<i>Tendencia del mercado mundial de la miel</i>	SHOWCOOKING Restaurante La Peligrosa (Madrid) por el Chef José Manuel Felipe	13:45
14:00				14:00
14:15				14:15

16:30			DEGUSTACIÓN Miel y cacao, naturalmente. Chocolate Refart.	16:30
16:45				16:45
17:00	Lolo Andrade	<i>Velutina, la hora de Zamora, la hora de la verdad.</i>	TALLER GASTRONÓMICO #comomielparachocolate de Refart	17:00
17:15				17:15
17:30				17:30
17:45			17:45	
18:00			DEGUSTACIÓN Enzamorate	18:00
18:15				18:15
18:30	18:30			
18:45				18:45
19:00			ENTREGA DE PREMIOS Concurso de tapas "Miel de Zamora". Concurso ExquisiteZa - Meliza	19:00
19:15				19:15
19:30				19:30
19:45				19:45
20:00				20:00
20:15				20:15