

# Álbum de fotografías de la Jornada Técnica FITEMIEL 2

---



Teruel, 11 de noviembre de 2021



# FITEMIÉL 1 - RECUPERAR LA MIEL

- Sector muy atomizado y disperso, no realiza acciones conjuntas.
- Bajo grado de profesionalización (71 de las 487 explotaciones se dedican profesionalmente a la actividad apícola)
- Genera poco valor agregado (bajo número de apicultores que disponen de registro sanitario)
- El Sector Apícola Turolense cuenta con la "C'alia!" pero no se utiliza

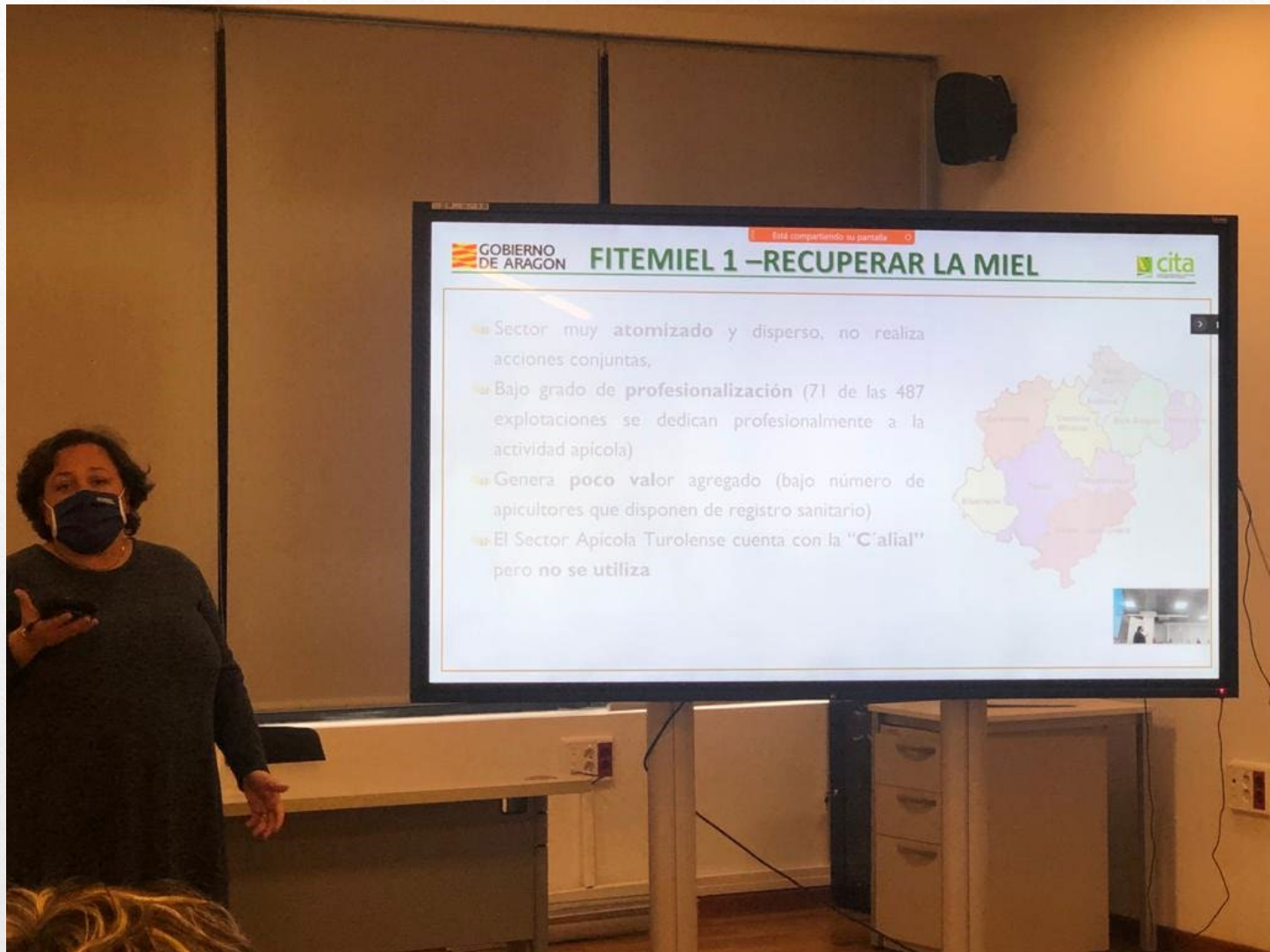












# FITEMIÉL 1 - RECUPERAR LA MIEL

- Sector muy atomizado y disperso, no realiza acciones conjuntas,
- Bajo grado de profesionalización (71 de las 487 explotaciones se dedican profesionalmente a la actividad apícola)
- Genera poco valor agregado (bajo número de apicultores que disponen de registro sanitario)
- El Sector Apícola Turolense cuenta con la "C'alia!" pero no se utiliza.









**01** Turismo España y Aragón  
Algunos datos

**04** Nuestro proyecto  
Objetivos

**02** Tendencias de turismo  
Turismo y desarrollo sostenible

**05** ¿En qué estamos trabajando?  
Experimento de elección





**03** Apiturismo  
Ejemplos en el mundo

**06** Video 360°  
Realidad virtual



 GOBIERNO DE ARAGON






 cita  cita  cita  cita  cita

 cita  cita  cita  cita  cita






 cita  cita  cita  cita  cita

 cita  cita  cita  cita  cita

 **cita**  
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA  
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

 cita  cita  cita  cita  cita

 cita  cita  cita  cita  cita

 cita  cita  cita  cita  cita

 cita  cita  cita  cita  cita

 cita

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

### Fite 2021 "QMielTeruel: Caracterización y tipificación de la miel de Teruel. Hacia un distintivo de calidad"

#### OBJETIVO 1

- Caracterizar la miel de Teruel mediante el estudio de sus características físico-químicas, polínicas y sensoriales.
- Incrementar el pull de análisis: pH y ácido libre
- Profundizar en el conocimiento del análisis polínico y sensorial (Grupo de Investigación sobre palinología y conservación vegetal de la Universidad de Salamanca).

#### OBJETIVO 2

- Estudiar propuestas que pongan en valor el potencial de la miel de Teruel para mejorar su posicionamiento en el mercado

 GOBIERNO DE ARAGON







GOBIERNO DE ARAGÓN

cita cita cita cita cita

cita cita cita cita cita

cita cita cita cita cita

cita cita cita cita cita



cita cita cita cita cita

cita cita cita cita cita

cita cita cita cita cita

cita cita cita cita cita



GOBIERNO DE ARAGON

cita cita cita cita cita

cita cita cita cita cita

cita cita cita cita cita

cita cita cita cita cita



cita cita cita cita cita

cita cita cita cita cita

cita cita cita cita cita

cita cita cita cita cita

GOBIERNO DE ARAGON



Proyecto FITEMIEL2: Recuperar la miel para recuperar el territorio: El potencial de mercado de la miel de Teruel y su caracterización

Tiziana de-Magistris

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGON

