

V Jornadas Apícolas

Asociación Española de Apicultores

*Espacio Joven Europeo (EJE) de Azuqueca, Avd. Siglo XXI, s/n.
Azuqueca de Henares, Guadalajara
Viernes 3, sábado 4 y domingo 5 de febrero, 2017.*

I Encuentro de Representantes de Asociaciones Apícolas
II Concurso Nacional de Miel



II Feria de Productos y Material Apícola
III Concurso de Idea Apícola

2º premio XVI Concurso Internacional de Fotografía Apícola
Autor: José M^º Luis Cartagena, (España)
Título: Mantenimiento

**Azuqueca
de
Henares**

Más información:
www.aeapicultores.org

A E A
Asociación Española
de
Apicultores

Índice

PRESENTACIÓN ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE APICULTORES

PROGRAMA V JORNADAS APÍCOLAS DE LA ASOCIACIÓN
ESPAÑOLA DE APICULTORES

EXPOSITORES

CONCURSO NACIONAL DE MIELES
"Asociación Española de Apicultores" 2017

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

XVI 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.

V Jornadas apícolas de la Asociación Española de Apicultores

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

Viernes 3 de febrero

- 17:30** **Acto inaugural de las jornadas**
18:00 **Proyección de la película "El país de las Maravillas"**
 (Le Meraviglie). Director Alice Rohrwacher.

Sábado 4 de febrero

- 09:15** **Recepción de asistentes.**
- 10:00** **Hibee – Alimentación completa.**
 D^a Azucena Marques. Responsable Técnica Hifarmax.
- 10:30** **Varroa destructor: tratamiento y control.**
 D^a Lola Moreno Romero. Veterinaria, Avespa
- 11:15** **Buenas prácticas de higiene en la extracción y
 envasado de miel.**
 D^a. María Fernández de Heredia González-Chamarro.
 Farmacéutica oficial de salud pública de Pastrana.
- 12:00** **Pausa**
- 12:30** **Cuatro años de vigilancia sobre las pérdidas de
 colonias de abejas: Balance de los resultados de
 2012-2015. Perspectivas de futuro**
 *D^a Iratxe Pérez Cobo. Coordinadora de la Red de Alerta
 Sanitaria Veterinaria. Mapama*

- 13:15** **Plan Nacional Apícola 2017-2019: mercado, marco legal y líneas generales.**
D^o Ruth Morales López, Jefe de Servicio, Subdirección general de productos ganaderos, Mapama
- 14:30** **Comida de confraternización en el centro de ocio “Río Henares”**
Para participar en la comida debes apuntarte y obtener el ticket, en la mesa de inscripción para entrar a las ponencias.
- 16:15** **Líneas de extracción, extractores y envasado de miel.**
D. Iván Soltan. Representante de Lyson España.
- 17:00** **Reunión de representantes de las asociaciones de apicultores**
- 18:30** **Actuación de la Ronda de Azuqueca**
- 19:30** **Asamblea general ordinaria de la asociación Española de Apicultores.**

Domingo 5 de febrero

- 10:00** **Conocimientos sobre propóleos.**
D^a Sandra Lobato. Técnica Bióloga Urzapa
D. Urbano González. Gerente Urzapa
- 10:45** **Presentación de las ideas apícolas presentadas a concurso.**
- 12:00** **El colmenar España. Un siglo de historia en la apicultura Alcarreña.**
D. Agustín Arias Martínez. Director del Aula Apícola Municipal y del E.M.A.M Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundoa.

13:00 Entrega de premios de los concursos y cierre de las Jornadas

14:00 Comida de confraternización

Actividades divulgativas

Sábado 4 de febrero

Talleres para niños (Aula Apícola Municipal)

10:00 La apicultura contada a los niños.

Monitor del Aula Apícola, Nuño Arias García.

11:00 Taller de pintura a la encáustica “La abeja Frankenstein”

Impartido por Ángeles Muñoz Toled.. Pintora. Profesora de dibujo y pintura.

12:00 Taller infantil de velas y flores de cera de abeja.

Monitor del Aula Apícola, Nuño Arias García.

Otras actividades

12:00 Cata comentada de las mieles de la Alcarria. (Adultos)
(Aula Apícola Municipal)

Agustín Arias Martínez. Director del Aula Apícola Municipal y del E.M.A.M Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo.

Jornadas de puertas abiertas del E.M.A.M Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo

I 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

Apibericos, Profesional Beekeepers

Productos de la colmena

Lugar do Bonço, 1

Sabrosa - Tras-os-montes - 5060-361 -Portugal

apibericos@gmail.com - tfno. +351 964879368



Apinorex Extremadura

Productos de la colmena

Av. de España, 45A - Plasencia - Cáceres - 10600

info@apiculturaextremadura.es

tfno. 927042846 - 603545320



APINORTE

Alimentación, tratamientos, maquinaria, cera, productos

de la colmena, compra venta miel, fábrica de colmenas,

envases, ropa, protección

Polígono Industrial Pentasa II. Nave 23

Burgos - 09007

tienda@apinorte.com - tfno. 947 48 21 64



APITIENDA LYSON

Maquinaria, herramientas, cera, ropa, protección

Calle Arca del Agua, 9

Guadalajara - 19004

info@apitienda.es - tfno. 610809937



Carpintería Agustín

Fábrica de colmenas

Paseo de Extremadura, 50

Malpartida de Plasencia - Cáceres - 10680

carpinteriagustin@gmail.com - tfno. 685873100



Centinela

Calle El Sabinar, 2

León - 24007

info@seguridadcentinela.com

tfno. 91 022 81 16 - 635030342



Cerveza Castreña y 28 Lunas Miel
Productos de la colmena y elaborados
Travesía Brasil, 2 - Ponferrada - León - 24400
cervezacastrena@gmail.com - tfno. 628 445 047



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



Karpinter
Maquinaria, fábrica de colmenas
Calle Urroz, 24
Pamplona - Navarra - 31015
ceirurzun@hotmail.com - tfno. 663017813



MACMEL PORTUGAL
Herramientas, ropa, protección
AV. D. Nuno Alvares Pereira edificio dos celeiros R/c direito
Macedo de Cavaleiros - 5340-202 - Portugal
geral@macmel.pt - tfno. (351) 917 152 132



MAQUINRE S.C.A.
Maquinaria Herramientas, ropa, protección
C. Herreros. Naves 2 y 4
Polígono Industrial Gandul-Mairena de Alcor- Sevilla 41510
maquinre@maquinre.es - tfno. 955942038



MIEL DE MATA LLANA
Productos de la colmena
Calle Las Eras, 18
Palacios de la Sierra - Burgos - 09680
miel dematallana@gmail.com - tfno. 629387398



MIELERÍA ALCARREÑA
Productos de la colmena, cosmética
Calle Parma, 6 - Guadalajara - 19004
sonia@mieleria.com - tfno. 949214343



Nassenheider
Maquinaria
Calle Pi i Margall, 28
Sant Quirze del Valles - Barcelona - 08192
info@nassenheideriberica.es - tfno. 619288322



PIENSOS APÍCOLAS ABEJAPI
Alimentación
Calle Hermanos Alvarez Quintero, 19
Castilblanco de los Arroyos - Sevilla - 41230
fjrs_89@hotmail.com - tfno. 628 209 394



Red de Museos Apícolas



TAPAS Y ENVASES RIOJA - BEE GLOBAL
Envases
Calle Prolongación La Paloma, 21
Rincón de Soto - La Rioja - 26550
info@tapasrioja.es - tfno. 941160123



ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES DE LA RUTA TAPA CON MIEL

Bar Bodega el Buen Humor

Calle Dalí nº 8

Tosta de cebolla caramelizada y queso de cabra con miel de la Alcarria

La Taberna de Carlos

Plaza General Vives 14

Biscuit de arroz con miel sobre panal

Los Olivos de Castilla

Avda. de Alcalá S/N

Tosta con sobrasada, queso de cabra y nueces al horno bañada con miel de la Alcarria

La Botica del Abuelo

Plaza del Pez 5

Cachopo de lomo blanco con salsa de mostaza y miel

Cervecería Noma

Plaza de Somosierra 1

Champiñones rellenos de jamón serrano y miel acompañado de patatas paja.

Avadar

Avda Clara Campoamor nº4,

Espuma de foie y miel crujiente

Bar Marcos

Ermita 20

Bacalao a la miel de la alcarria con pimiento confitado y queso gratinado

Casa Tito

Avda. Constitución 15

Alitas de pollo al horno de leña, marinadas con miel, salsa de soja, ketchup, limón y orégano.

Travesía

Ermita 14

Carrillada al Oporto con miel de la alcarria y pimientos caramelizados.



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

Concurso Nacional de Mieles “Asociación Española de Apicultores” 2017

CONVOCATORIA

Se convoca todas las explotaciones apícolas registradas en el territorio español, a participar del Concurso Nacional de Mieles organizado por la Asociación Española de Apicultores.

Premio (de cada categoría):

Entrega de 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. Mieles claras. Hasta 40 mm Pfund.
2. Mieles ámbar. Desde 40,1 a 79,9 mm Pfund.
3. Mieles oscuras. 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. Podrán participar apicultores individuales o asociados (cooperativas, asociaciones, etc.) con mieles 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 31 de enero de 2011 (fecha límite de recepción).
2. La cantidad mínima de miel a enviar será de dos frascos de 500 g.
3. La miel deberá haber sido recogida en la última campaña.
4. Los envase deberán ser de vidrio sin identificación del productor

5. Si se envía más de una miel, los frascos deberán ser rotulados con números que corresponda a las referencias de los tipos de mieles consignadas en los datos. Deberá hacerlo con rotulador indeleble o etiqueta.
6. La participación es gratuita.

4 - Datos a consignar (Hoja de inscripción)

4.1 Datos del productor

1. Nombre y Apellido
2. Número de REGA
3. DNI o CIF
4. Dirección completa
5. E-mail
6. Teléfono
7. Otros (página Web, Blog, Facebook etc.)

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. Tipo de paisaje donde está ubicado el colmenar (sierra, montaña, llanura, humedal, etc.)
3. Floración que el productor supone que dio origen a la miel.
4. Volumen estimado del lote que corresponde a la miel que se envía al concurso
5. Mes y año de cosecha
6. Tipo de productor: pequeño (menos de 50 colmenas), mediano (entre 50 y 400 colmenas), grande (más de 400 colmenas)

Opcionales (convenientes):

1. Sistema de producción (convencional, ecológico)
2. Proceso de extracción (tipo de desabejado –soplador, cepillo, repelente, otros-, material del extractor, tipo de filtrado, tiempo de decantación, calentamiento (temperatura/tiempo), otros.)
3. 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)

La entrega se podrá realizar en mano el sábado 4 de febrero de 2017 hasta mediodía en el recinto donde se celebran las jornadas, siempre que se haya enviado la documentación en el plazo establecido.

Contacto: aeapicultores@gmail.com

6 - Fecha límite de recepción: 31 de enero de 2017.

7 - 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.

8 - Criterios de evaluación

- Se analizará la documentación para verificar que los datos estén completos, y se realizará una primera evaluación para eliminar del concurso aquellas 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 aquellas 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.

9 - Reclamos

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

10 - Entrega de premios

Se realizará la entrega de premios y diplomas el domingo 5 de febrero de 2017, 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.

HOJA DE INSCRIPCIÓN (Ref.:)

Datos del productor

Nombre y Apellido:

Número REGA:

DNI, CIF:

Dirección completa:

.....

E-mail:

Teléfono:

Otros (página Web, Blog, Facebook etc.):

Datos del colmenar, miel y sistema de producción (Los datos que se solicitan pueden ayudar a interpretar mejor las características de las mieles).

Localidad/Provincia de emplazamiento de las colmenas:

Tipo de paisaje donde está ubicado el colmenar (sierra, montaña, llanura, humedal, etc.):

Floración que el productor supone que dio origen a la miel:

Volumen estimado del lote que corresponde a la miel que se envía al concurso:

Mes y año de cosecha:

Tipo de productor: pequeño (menos de 50 colmenas), mediano (entre 50 y 500 colmenas), grande (más de 500 colmenas):

Opcionales (convenientes):

Sistema de producción (convencional, ecológico):

Proceso de extracción (tipo de desabejado, soplador, cepillo, repelente, otros, material del extractor, tipo de filtrado, tiempo de decantación, calentamiento (temperatura/tiempo), otros.):

Colmenas estantes o trashumantes:

Si se dispone de resultados de análisis o de alguna otra información que el productor considere interesante se puede agregar aquí:

Fecha:

Firma:

III Premios de la Asociación Española de Apicultores de Innovación

"Idea Apícola 2017"

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 quedará abierto desde el 1 de diciembre de 2016 hasta el 20 de enero de 2017, 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: premiosaea@gmail.com. Cada uno de ellos constará de los siguientes documentos:

- Formulario de inscripción (Adjunto)
- 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 V 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.

PLAZO DE PRESENTACIÓN: El plazo de presentación permanece abierto permanentemente finalizando en cada edición el 28 de febrero del año en curso.

DERECHOS DE IMAGEN: Los participantes certifican 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 reportajes: 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 18 de marzo de 2016, 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 17 de marzo al 30 de abril de 2017. Esta exposición se mantendrá activa e itinerante hasta el 28 de febrero de 2018, estando a disposición de todos los colectivos interesados en su exhibición de forma gratuita.

CATÁLOGO: 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 currículum adjuntado por el mismo. Dicho catálogo será publicado en la web del Aula Apícola Municipal: www.aulaapicolaazuqueca.es. 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 que lo solicite.

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.

XVII 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, colmenas y colmenares, usos y costumbres, comercio, promoción, arte, etc.

Se valorará especialmente el aspecto humano de las fotografías aplicolas.

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:

XVI Concurso Internacional de Fotografía Apícola

Concejalia de Desarrollo Sostenible

Excmo. Ayuntamiento de Azuqueca de Henares

19200 Guadalupe - 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 currículum 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.

CONCURSO INTERNACIONAL
DE FOTOGRAFIA APÍCOLA
INTERNATIONAL APICULTURE
PHOTOGRAPHY CONTEST

IX



Azuqueca de Henares