

» AGENDA - PRESENCIAL

Tendencias de consumo y estándares internacionales de calidad en productos apícolas



13 y 14 de noviembre de 2025
INTI La Pampa

PRIMERA JORNADA - 13 DE NOVIEMBRE

8:00 h

Acreditación

8:30 h

Apertura. Palabras de bienvenida y presentación.

9:00 h

Políticas de Calidad y Certificaciones en España y Europa.

Calidad comercial, calidad diferenciada y producción ecológica.
Otras figuras de calidad en auge (marcas registradas regionales,
Producción Integrada, productos artesanales/tradicional o Grupos Operativos).

11:00 h

Café

11:15 h

Productos apícolas en los principales mercados españoles y de Unión Europea.

Distribución de compra y consumo de productos apícolas en España según el
panel de consumidores 2024-2025 del "Observatorio de la Cadena Alimentaria
del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España".

12:30 h

Almuerzo libre

13:30 h

Sistema de implantación de las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGPs) y Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs) en Galicia.

Análisis de casos. IGP Miel de Galicia. Agrupación Apícola de Galicia.



15: 00 h

Café

15: 15 h

| Mercado específico de miel y subproductos. Nichos de mercado.

15: 00 h

Cierre

SEGUNDA JORNADA - 14 DE NOVIEMBRE

8: 00 h

| Normativa y estándares de la miel:

Requisitos administrativos de las importaciones de miel y subproductos a la UE.

Control, Trazabilidad y Transparencia. Fraude de la miel. Innovación y Autenticidad de la miel. Caracterizaciones y grupos de métodos analíticos.

10: 30 h

Café

10: 45 h

| Innovación en el agregado de valor y su mercado futuro.

Posibilidades de innovación en apicultura. Ejemplos concretos, mercado presente y futuro.

12: 00 h

Almuerzo libre

13: 00 h

| Diversificación de productos (posibilidades de diversificación y ejemplos de Galicia). Fomento de la calidad y autenticidad de las mieles.

14: 30 h

Café

14: 45 h

| Taller Innovación y agregado de valor a productos apícolas.

16: 00 h

Cierre

»» PERFIL DE LOS EXPOSITORES



María Esther Ordóñez Dios es veterinaria especializada en apicultura, presidenta del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Miel de Galicia desde 2008 y académica de la Academia de Ciencias Veterinarias de Galicia. Desde 2004 se desempeña como veterinaria y administradora de la Agrupación Apícola de Galicia, donde impulsa programas de mejora sanitaria, trazabilidad, innovación y valorización de los productos apícolas.

Cuenta con una amplia experiencia en la gestión de calidad alimentaria, habiendo liderado la implantación del sistema de certificación acreditado por ENAC en la IGP Miel de Galicia. Ha participado en numerosos proyectos de investigación e innovación a nivel regional, nacional y europeo orientados al desarrollo sostenible, la autenticidad de la miel y la conservación de la abeja local.

Ha impartido más de 400 cursos y charlas sobre sanidad, trazabilidad e innovación apícola en España y Portugal, y ha sido ponente en congresos internacionales como Apimondia, Congresos Nacionales e Ibéricos de Apicultura y foros especializados en calidad alimentaria. Es además autora y coautora de publicaciones y guías técnicas sobre buenas prácticas apícolas, comercialización y control de la calidad de la miel, editadas por la Xunta de Galicia y organismos europeos.



Juan Manuel Jiménez Delgado es licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y en Biología de la Universidad de Granada, y Máster en Tecnología y Calidad de los Alimentos. Desde 2017 se desempeña como funcionario de carrera del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) de España, en la Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

Especialista en control y gestión de la calidad alimentaria, coordina el Control Oficial de la Calidad Alimentaria en España y actúa como secretario de la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria (MECOCALA). Es el punto de contacto de la Delegación Española ante la Comisión Europea en la "Plataforma de la Miel", y lidera iniciativas como los "Planes Reforzados de la Calidad de la Miel" y el "Convenio Nacional de caracterización de las mieles monoflorales".

Con experiencia previa en laboratorios oficiales y privados, ha trabajado en la validación analítica de productos agroalimentarios, aceites y residuos de plaguicidas, así como en el desarrollo de guías técnicas sobre fraude y trazabilidad en la miel. Su labor se centra en promover la calidad, autenticidad y transparencia en el sector apícola y agroalimentario español.