

Órgano de difusión de la Sociedad Argentina de Apicultores

Gaceta del Colmenar

Edición N°652 Noviembre -Diciembre AÑO 2024

N°652

Un esfuerzo Conjunto:



Entidad Adherida



APIMONDIA



PROMIEL ACOPIO



ROMANG (Santa Fe)

Tel.:(03482) 496718

info@promiel.com.ar



APICULTODO SRL

Una empresa al servicio del apicultor

Encuentre todo en un solo lugar y al mismo precio de fábrica

Envíos a todo el país - asesoramiento técnico!

Atendemos en Nuestra Única Dirección - Arana 1474 Luis Guillón (1838) Bs. As. Argentina

Tel/Fax (5411) 4296-3457 / 4281-1435 // Email: ventas@apicultodo.com.ar // www.apicultodo.com.ar

AVELLANEDA
RUTA NAC. 33 KM 132 (S.I.P.) - (0170) PIGUE - BUENOS AIRES - ARGENTINA
T.E.: (02923) 47-3675/5464 - e-mail: ventas@beemax.com
www.panalesarroyo.com.ar



Más de 25 años
junto al apicultor.

Panales Arroyo
 panalesarroyo

AVELLANEDA
RUTA NAC. 33 KM 132 (S.I.P.) - (0170) PIGUE - BUENOS AIRES - ARGENTINA
T.E.: (02923) 47-3675/5464 - e-mail: ventas@beemax.com
www.panalesarroyo.com.ar

DIRECTOR:

Pto Apic. Roberto Andrés Imberti.

EQUIPO EDITORIAL

Lucas Martínez, Pedro Kaufmann, Emiliana Racigh Lazo, Sofía Tasat, Juan Campassi, Isabel Cuevas, Gaston Paris y Paola Bagnasco .

EQUIPO TÉCNICO:

Alejandra Palacio; Jorge Barreto.

COLABORAN EN ESTE NÚMERO:

Damian Smuraglia, Emilio Eduardo Figini, Natalia Veronica Bulacio Cagnolo, Julieta Merke, Emanuel Orellano, German Oscar Masciangelo, Gustavo Green, Laura Gurini, Gabriel Molinero, Martin Paul, y Aldo Monje.

RESPONSABLE DE PUBLICIDAD:

Juan Andres Campassi

EDICIÓN Y DIRECCIÓN DE ARTE:

Lic. Ana Inés Martínez

Propietaria de la publicación

**Sociedad Argentina
de Apicultores**Rivadavia 717 – 8° piso
(1392) Ciudad Autónoma de
Buenos Aires - Argentina
Tel-Fax +54(011)-4343-8171
www.sada.org.ar
informes@sada.org.arFundada el 28 de julio de 1938
Personería Jurídica N° 3908
Entidad de Bien Público N° 100
ISSN: 0325-7711
N° de Registro DNDA 5025066

Comisión Directiva Nacional de SADA 2022/2023.

Presidente: Martínez, Lucas Daniel. Vicepresidente:
Kussrow, Juan Antonio. Secretario: Campassi, Juan
Andrés Miguel. Prosecretario: Cuevas Castro, Isabel.
Tesorero Imberti, Roberto Andres. Prosecretario: Bag-
nasco, Valeria Paola. Vocales Titulares: Racigh Lazo;
Emiliana Kaufmann; Pedro Sebastian; Carnevale,
Santiago; Fleitas, Anibal; Abrate, Edelmar; Bergé, Mar-
celo; Emmanuel Ochoa; Muscolo, Marina; Seewaldt,
Walter; Graziano, Leandro Martin; Sosa, Roberto . Vo-
cales Titulares : C. F. Armodo, Nestor. Julian, Pablo Os-
valdo; Lapin Héctor Fernando; Lopez, Gustavo; Voca-
les Suplentes: Fernandez, José Luis; Montagna, Analia;
Springer, Roberto Axel; Vocales Suplentes: C.F.Codutti,
Daniel; Litre, Luciano; Revisores de Cuentas; Salas,
Carlos Rubén; Moreira, Yanina Romina; Paris, Gastón.

Los artículos firmados son responsabilidad del autor y no reflejan necesariamente la opinión de la redacción. Todos los derechos reservados, ninguna parte de esta revista puede reproducirse bajo ninguna forma o por ningún medio electrónico o mecánico sin permiso escrito del autor.

4 Editorial

"Ser Protagonistas en la creación del futuro"

*Mesa Directiva- SADA***8 Actualidad**

Reunión del Programa de Articulación entre el sector hortícola, frutícola y apícola periurbano

*Prensa SADA***14 Social**

Hablo de Abejas

*por Pedro Kaufmann***19 Actualidad**

Mercados de la Miel en Argentina

*por Gastón Paris - Lucas Martínez***31 Técnica**

Flora apícola argentina

*por Laura Gurini - INTA***36 Social**

La rebeldía de las colmenas

*por Gabriel Molinero***47 Técnica**

Mieles oscuras producidas en la Republica Argentina -Parte 2

*Luis Maldonado (1), Karenina Marcinkevicius (1), Laura Gurini (2), Valeria Carolina López (3)**(1) INTA EEA Famaillá-PROAPI, (2) INTA-PROAPI, (3) INTA EEA Delta del Paraná-PROAPI***También en esta Edición****05. Actualidad:** Sensaciones de un sábado distinto. **15. Técnica:** El "Niño" y las abejas. **29. Galería Fotográfica:** Gustavo Eduardo Green **42. Social:** Mi experiencia como apicultor en Suiza. **44. Actualidad:** Las empresas proveedoras de insumos de Argentina comparten sus experiencias. **55. Técnica:** Abejas en la ciudad y el sistema embudo, un aliado para el rescate.

Ser protagonistas en la creación del futuro.

*Mesa Directiva de SADA
Diciembre de 2023.*

Es casi natural, que la mayoría de las personas al llegar el fin de año hagan un balance, evaluando lo más significativo de lo que les ocurrió durante los últimos doce meses. Así también en los grupos ya sean sociedades, cooperativas, asociaciones, centros o cualquiera fuera la forma. Es un hecho importante hacer este ejercicio, pero evaluado por el conjunto. Si bien SADA, por estatuto, realiza esta actividad todos los años durante la Asamblea de Socios, a fin de año, suele hacerse el mismo proceso.

Todos coincidimos que la apicultura como actividad sigue siendo muy placentera, criar abejas, reproducirlas, obtener sus nobles productos y ser conscientes del importante rol que tienen las abejas en el ecosistema, que como apicultores nos genera algo de orgullo. Es lo que hace que año a año enfrentemos los desafíos que se nos presentan, tanto los nuevos como con los que venimos luchando hace varios años. Nadie se va del sector así no más o porque se funde.

Ahora, si analizamos la apicultura como actividad económica, también vamos a coincidir que no fue uno de los mejores años, la sequía junto a las políticas económicas, que beneficiaron otras actividades y no la exportación de miel, de la que depende indefectiblemente el sector, generaron un año negativo.

Un tema que evaluamos como sociedad es la participación de los apicultores y el compromiso con el que asumen responsabilidades. En este aspecto las cuestiones son un poco más complejas, ya que si bien no hemos logrado participaciones masivas en eventos como el Congreso Argentino de Apicultura, APIMONDIA 2023 o en diferentes comisiones y mesas apícolas, encontramos que siempre hay un grupo que participa y trabaja por los demás en forma voluntaria. Un ejemplo fue el Congreso Argentino en donde miembros de SADA, del Centro de Apicultores de Azul, del INTA PROAPI y referentes de algunos grupos de investigación apícola, lograron sostener este espacio de crecimiento e intercambio, con el apoyo de un grupo de empresas y organismos de estado que creen en la necesidad de este tipo de encuentros técnico – científicos nacionales.

La comunicación rápida en las redes sociales, como los grupos de WhatsApp o reuniones virtuales, dan una falsa idea de que se participa

activamente. Con un par de pulgares, emojis, o largos discursos de como deberían ser las cosas, mucha gente siente que participa del sector. Pero no hay compromiso, solo pequeños grupos asumen responsabilidades, sin sopesar el costo de tiempo y esfuerzo que lleva sostener la representación del sector.

Este último año se lograron muchas cosas en conjunto, como la articulación del Consejo Federal con el estado, para generar fondos rotatorios para los apicultores asociados, la formación de dos comisiones en la CD de SADA para trabajar sobre un proyecto de ley nacional y para regular y promocionar el servicio de polinización, la organización del Congreso Argentino, la participación de muchos apicultores y empresas en APIMONDIA, la continuidad de formación en la escuela de SADA, la difusión a través de la Gaceta del Colmenar, la celebración del Día Mundial de la Abeja, la articulación con el MDA para llevar adelante el programa “mi primera colmena” y que varios apicultores pudieran conseguir lugar para ubicar sus colmenas, la participación activa en las diferentes comisiones de FILAPI y en APIMONDIA, y la puesta a punto nuevamente de la sala de extracción para brindar mayor servicios a los socios y apicultores del AMBA.

Todas estas acciones, y varias más, fueron llevadas a cabo por un grupo de personas que creen que deben ser participes activos de la construcción del sector y lo hacen día a día, en forma voluntaria, organizando un evento, dictando una clase o debatiendo medidas para mejorar la apicultura. El sector no se construye solo con dinero o un buen precio de la miel, se construye día a día, no por WhatsApp, sino dedicándole tiempo y esfuerzo en equipo para que las cosas pasen, aunque muchos piensen que solo suceden por arte de magia.

Es por eso que necesitamos que más apicultores se asocien a las entidades locales, regionales y estas a SADA, para ser un grupo más grande, con nuevas ideas, con un mayor debate y con más tiempo para construir el futuro de la apicultura. El sector depende de todos.

Le deseamos un buen año y buena cosecha. Esperamos que este año más apicultores quieran ser protagonistas en la construcción de su futuro.

SENSACIONES DE UN SÁBADO DISTINTO

por **Damián Smuraglia**

Una nueva jornada de exámenes vivimos el pasado sábado 2 de diciembre en la escuela de SADA, en Pontevedra. Allí se juntaron los alumnos de los cursos de Iniciación Apícola del segundo cuatrimestre, y los del curso de Perito Apicultor Nacional, que culminaban sus estudios.

La jornada arrancó temprano, los ansiosos alumnos comenzaban a llegar con ganas de rendir y demostrar todo lo que habían aprendido durante los cursos. El clima acompañó para que todo saliera según lo planeado; se armaron las mesas en el parque, los alumnos pasaban en grupos de tres o cuatro y en un clima de diálogo

amable se desarrollaban los exámenes.

Es importante mencionar la diversidad con la que se conforma el alumnado de la escuela, no solo por su franja etaria, sino porque contamos con gente de las más diversas profesiones; todos unidos por el mismo fin: saber cada vez más de este maravilloso insecto que es la abeja.

Esta heterogeneidad en los alumnos, hace que algunos tomen con total naturalidad el tema de rendir un examen, y otros lo tomen como una tarea muy difícil. Aquí es donde la experiencia y, fundamentalmente, la empatía de los docentes hace que todo fluya, y que la inmensa mayoría pueda coronar el esfuerzo de tantos meses.



Egresados del curso de Iniciación Apícola: Abril Agustina, Aranzazu Achucarro Maria, Barrios Matias Nahuel, Bosch Aureliano Carlos, Britos Ruben, Calvo Marcelo, Celiz Irma Beatriz, D´Loreto Romina Mariela, Diaz Jorge Facundo, Espina Ximena, Fernandez Andes Maria Eugenia, Fernandez Walter Oscar, Frias Walter, Gallo Laura, Gomez Rodolfo Efren, Gonzalez Andres, Gotting Natalia, Guarnieri Virginia Guillermina, Guillen Agustin, Iradi Maria Emilia, Lolla Nestor Omar, Mansilla Clara, Oliveto, Ortlieb Romano Erica Aldana, Otero Hugo Antonio, Oviedo Emiliano Ramon, Parga Jorge Daniel, Perez Oñate Antonio, Quiroga Micheo Caviglia Manuel, Quiroga Micheo Juan Cruz, Ramirez Sanabria Betiana Elizabeth, Ríos Mario Alejandro, Terzaroglio Bruno Flavio, Villafañe Valeria, Zabala Juan, Paz Ramon Ariel.



Apícola **DANANGIE**

Fábrica de material apícola en eucaliptus
producimos y exportamos miel homogeneizada
bajo normas HACCP

Ruta Nacional N° 14 y Ruta Pcial. N° 4 - (3200) Concordia - Entre Ríos - Argentina
Tel: (0345) 421-7315 / 6258165 / e-mail: danangie@apicola-danangie.com.ar
visite nuestra página: www.apicola-danangie.com.ar

Pintura para colmenas
PINTEGRAL® Pinturas Epoxi
(Aprobadas por SENASA)

Envíos a todo el país!

Parque Industrial Chivilcoy - Pcia. Bs. As.
pinturas@pintegral.com.ar - tel.: 02346 - 308479/308488

**PUBLICITE EN LA
GACETA DEL COLMENAR**

Edición Impresa y
edición WEB
contacto: informes@sada.org.ar

SILPLAST ENERGÍA CREATIVA

SOLUCIONES EN ENVASES PLÁSTICOS

Amplia gama de envases y tamaños para miel, jalea real y polen. Cucharitas para jalea real. Palito mielero. Vertedores con pico inviolable.

Migueletes 2425 (B1778NIE) Cdad. Evita, Bs. As.
(+54.11) 2078.7100 / info@silplast.com.ar
vea + info en www.silplast.com.ar

Servicio de impresión de etiquetas!

Consulte por nuevos envases!

Envíos al interior!

apícola EXPERIENCIA
SANTA ROSA PERMANENCIA
Seriedad

ACOPIO DE MIEL

Compra y canje de cera - Medicamentos - Insumos - Alimentos
Indumentaria - Tambores vacíos - Venta de Material Vivo

Parque Industrial Santa Rosa - La Pampa
(02954) 438011 / acopiomiell@gmail.com

BOBINADOS

SAUL

Producto Nacional
de una empresa Argentina

- Fijador de cera en el marco
- Marcador de patente eléctrico para alza, cuadro, piso techo
- Mezclador de jarabe "CICLON"
 - Aplicador de Oxálico
 - Trampa de apitoxina
 - Cuchillo desoperculador eléctrico

Av. 3 de Febrero 409
Chivilcoy - Bs. As.
+54 9 2346 525438
bobinados.saul@gmail.com

Cabe destacar que de la pandemia a esta parte la matrícula de la escuela se mantiene en números más que interesantes (rindieron el 2 de diciembre más de 60 alumnos).

La modalidad semipresencial ayuda a que la gente se anote sabiendo que las visitas a la escuela son cada 15 días y no todos los sábados como era antiguamente.

Todo culminó con un almuerzo en un clima super distendido, saludos protocolares y promesas de seguir viéndonos en un futuro.

Por último, quisiera destacar la labor y el compromiso de las personas que colaboran con

la escuela con el solo interés de transmitir sus conocimientos para que haya nuevos apicultores y que todo lo mencionado anteriormente pueda llevarse a cabo, ellos son:

Paula Gonzalez, Emiliana Racigh Lazo, Alejandro Martín, Juan Cantennys, Lucas Martinez, Paola Bagnasco, Gastón Arguello, Anibal Fleitas, Cristian Felice, Mauricio Delarroquelle, Cristian Gonzalez Valle y Luis Mucciolo; a todos ellos mi reconocimiento.

¡A todos ellos nuestra más sinceras felicitaciones !!!



Perito Apicultores egresados en diciembre del 2023

Badino, Diego Ariel (Isidro Casanova); Beccar Varela, Damian (San Fernando); Blanco, Paula Alejandra (CABA); Boquete, Eduardo Javier (Lanus); Bori, Macarena (Mercedes); Burlaka, Matias (CABA); Carpineta, Nora (Buenos Aires); Catusus, Juan Pablo (Buenos Aires); Cordero Daniel (Buenos Aires); Cordoba, Juan Angel (Buenos Aires); Demattei, Marcelo (Boulogne); Ferrari, Patricia Roxana (Gral. Las Heras); Glodowsky, Sergio Alejandro (Ezeiza); Higa, Christian (Fcio. Varela); Jeretina, Martin (Escobar); Keegan, Alejandro Luis (Tandil); Lucas, Juan Pablo (CABA); Massaferrero, Maria Beatriz (CABA); Milanese, Luciano (La Plata); Morrison, Martin (Buenos Aires); Ortega, Mariano Andres (CABA); Pezzuti, Rodolfo (Quilmes) y Wyskota Zakrzewski, Julieta (Tigre).

Reunión del Programa de articulación entre el sector hortícola, frutícola y apícola del Periurbano

Prensa SADA



El Ministro Javier Rodríguez conversando con apicultores y productores hortícolas

El pasado 8 de noviembre del 2023 se llevó a cabo la presentación del Programa que busca articular el trabajo de productores hortícolas, frutícolas y apicultores en la región Oeste del Periurbano, que contó con la presencia, entre otros, del Dr. Javier Rodríguez, Ministro de Desarrollo Agrario de la provincia de Buenos Aires y del Ing. Agr. Javier Guardia López, Director Apícola de la provincia de Buenos Aires.

Mediante el mencionado programa se busca introducir colmenas en diferentes espacios a través de un grupo de Cambio Rural en articulación con la Dirección Hortícola, Florícola y Frutícola de la Provincia de Buenos Aires y la agencia INTA Moreno, General Rodríguez y Merlo.

Anibal Duarte, Coordinador Territorial del Ministerio de Desarrollo Agrario, explica que el proyecto nace de la necesidad del sector apícola de la región Oeste del Periurbano de conseguir espacios para producir en función de que el avance demográfico pone en jaque a los sectores productivos que requieren nuevos espacios donde desarrollar su actividad, en un contexto donde el productor apícola tiene que pagar para poder producir, en espacios donde la abeja tiene un valor ecosistémico con la polinización y deja

un valor agregado al propietario de la tierra aumentando su producción. Reconociendo así el valor fundamental de la abeja en el desarrollo de los ecosistemas y el entorno.

El programa plantea un protocolo que estaría basado en un contrato entre productores de cuidado mutuo del espacio productivo, donde el apicultor deberá llevar colmenas mansas, con material en perfecto estado, introducir rejillas para propóleos para producir bio-insumos para tratar determinados hongos, como por ejemplo en la frutilla y trampas de polen para estudio. Estableciendo una relación en la que todos ganan y generando también una demanda a la inversa de los productores hortícolas y frutícolas a los apicultores, y no que los apicultores sean quienes tengan que pagar para producir sin tener en cuenta los beneficios que genera la abeja a la producción de alimentos tanto para el consumo humano como animal.

En esta etapa de prueba piloto ya se han introducido aproximadamente 200 colmenas en predios productivos de hasta 50 colmenas, en lotes de no más de 25 para que las colonias de abejas puedan cubrir toda la superficie de los campos en términos de producción. Y se está trabajando en la

El Programa y su importancia, en palabras del Ing. Agr. Javier Guardia López

Por Paola Bagnasco para Gaceta del Colmenar

El Ing. Agr. Ariel Rodrigo Guardia López, Director Apícola de la Provincia de Buenos Aires, en charla con la Gaceta del Colmenar, nos amplía sobre la importancia de este proyecto.

Gaceta del Colmenar (GC): - ¿Qué beneficios se espera obtener, tanto para el productor agrícola, cómo para el productor apícola?

Ariel Guardia López (AGL): - Principalmente el beneficio pasa en dos etapas, una es al productor hortícola mejorar la polinización de los cultivos y al apicultor dentro del periurbano que tenga un mayor desarrollo dentro de la apicultura periurbana, mayores campos y en realidad también que se vea valorizada la producción apícola.

GC: - ¿Qué medidas se han tomado para asegurar la cooperación entre apicultores y agrícolas?

AGL: - Se va a tener en cuenta un protocolo de trabajo en una primera instancia y se va a hacer una encuesta de los cultivos que hay en cada uno de los lugares para establecer cuándo tendrían que entrar las colmenas, se van a buscar principalmente esas dos cosas

GC: - Uno de los puntos más importantes sería aprovechar el potencial agrícola para la producción de miel, no sólo se benefician los apicultores sino también los agricultores debido a la polinización.

AGL: - Principalmente los que se benefician son los apicultores específicamente para poder tener nuevos lugares en la parte periurbana, poder desarrollar las colmenas antes de llevarlas al campo si hacen trashumancia y en los agricultores es importante porque para el cuajado de los frutos y el mejoramiento de todos los frutales, en este caso por ejemplo, en toda esta zona (oeste del gran Bs. As., Gral. Rodríguez) que se necesita la polinización para la frutilla.

GC: - ¿Habrá algún apoyo técnico para los agricultores, por ejemplo asistencia en la elección de lugares adecuados para la instalación de las colonias?

AGL: - Si, para eso se va a realizar una encuesta, previamente se han elegido productores agroecológicos, lo cual tenemos que observar, también que tenga que ver con predios, los interpredios, para ver si se da también la característica de la biodiversidad en esos predios.



GC: - ¿Van a existir apoyos financieros para la producción agrícola y apícola que participen del programa?

AGL: - Quizás indirectamente con la entrega de semillas o de productos del banco de insumos tanto para los hortícolas como para los apícolas y el acompañamiento técnico junto con Cambio Rural e INTA Nación.

GC: - ¿Cuál es la visión a largo plazo para este programa?

AGL: - La idea es empezar con una prueba piloto con estos doce productores hortícolas que están dentro de Cambio Rural para posteriormente poder desde ahí empezar a trabajar a nivel provincial

GC: - ¿Se plantea replicarlo en otras regiones?

AGL: - Si, principalmente en las zonas de Mar del Plata, Bahía Blanca, Pehuajó, Carlos Tejedor, donde hay horticultura para cadenas cortas de producción hortícola.

GC: - ¿Qué estrategias de promoción se han implementado para dar a conocer este programa?

AGL: - Hoy lo único que tenemos es un registro de polinizadores que se ha firmado hace mucho tiempo atrás, 8 años, y en realidad la idea es comenzar con esto a ver cómo nos va y también hay que establecer los protocolos y las alianzas entre los horticultores y el apicultor para que lleguemos a un éxito porque la idea es que se sostenga en el tiempo.

GC: - ¿Cómo se va a seguir involucrando el Ministerio?

AGL: - El Ministerio se va a seguir involucrando especialmente con los productores apícolas y en horticultura, ya que la abeja es transversal a muchas producciones. Hoy ya estamos trabajando dentro del Ministerio con la horticultura, la floricultura y la fruticultura, la forestación, la ganadería y estamos involucrando a la apicultura.

GC: - Muchas gracias por tus palabras.

Los apicultores, Alejandro La lacono, Jorge Carnevale, Damian Zigoto y Rubén Britos, socios de SADA, recibirán su espacio para desarrollar sus primeros apiarios y nos cuentan su visión acerca del proyecto.

Por Paola Bagnasco para Gaceta del Colmenar

GC: - ¿Cuánto tiempo llevan en la apicultura?

Jorge (J): - Desde marzo, soy novato.

Damián (D): - Doce años.

GC: - ¿Qué les parece esta iniciativa?

Rubén (R): - Muy interesante, hace cuatro meses que arranqué con esto y lo veo muy productivo tanto para el apicultor como para el campo.

D: - Fenomenal, la verdad que está muy bueno porque lo más complicado que hay en el sector apícola, es conseguir lugar.

GC: - ¿Cómo creen que van a manejar y aprovechar la iniciativa de este programa?

Alejandro (A): - Al pequeño apicultor le cambia la vida tener disponibilidad de terreno.

J: - Desde marzo venimos aprendiendo un montón en la práctica, lo que ustedes nos enseñan en la teoría inmediatamente lo llevamos

a la práctica, sobre todo ahora que empezó la temporada.

D: - Por ahora no creo que la vaya a aprovechar, porque soy de zona sur, seguramente esperaré porque es una oportunidad genial para crecer en la apicultura, más que nada en cantidad de apiarios, no es la cantidad solo de colmenas la que te hace crecer, sino también separarlas, porque si las tenés todas juntas en un mismo lugar, te van a producir lo mismo 20 que 50 colmenas, necesitas lugares distintos para aprovechar la cantidad de colmenas que tengas.

GC: - ¿Creen que se necesita la presencia del estado en estas producciones?

A: - Sí absolutamente.

J: - ¡Si!

D: - Obviamente, en mi caso particular por los

rescates de enjambres que hago en la zona, el municipio tendría que hacerse presente para dar lugares para poner las colmenas que se rescatan en cuarentena antes de llevarlas al campo. Especialmente en un lugar cercano al domicilio donde se rescatan las colmenas, en zona sur, estoy entre Quilmes, Berazategui, Bernal y hasta Hudson, y trato de llevar todo lo que puedo a Quilmes, por ahora tengo un predio hasta diciembre que me prestaron, es un predio privado, pero ya se va a construir un barrio privado, y no voy a tener más ese lugar, entonces es bueno que el estado se haga presente, el Estado en cuestión de lugares para poner las colmenas que se rescatan durante la semana, para después el fin de semana retirarlas de ese lugar y llevarlas al campo definitivamente.

GC: - ¿A qué entidad pertenecen?

Todos: - A SADA obviamente (Risas).

GC: - ¿Creen que con estas iniciativas, el apicultor y la apicultora del periurbano, podrían llegar a tener como actividad principal la apicultura?

J: - Esperemos que sí, mi gran deseo es ese. Ahora la realidad hoy nos está indicando que es muy difícil vivir de la apicultura exclusivamente.

D: - No, por ahora, eso es lo que espero, mis ansias desde el principio, que la apicultura sea mi actividad principal.

R: - Sí, es un tema, hay que seguir el camino, recién estamos arrancando de cero, pero bueno, es un largo camino que capaz que en un par de años uno puede cambiar de pensamiento.

GC: - Refiriéndome a sus ganas, no quería dejar de decirles que la colmena no sólo da miel, también hay otras producciones. ¿Las tienen en cuenta?

J: - Estamos haciendo el Curso de Perito Apicultor, ahora viendo el tema de cría de reinas, después propóleos.

GC: - ¿Creen necesario cursos y charlas para afianzar conocimientos posterior a haber realizado algún curso de iniciación?

J: - Sí, yo creo que es fundamental la interacción

con los más antiguos, que tiene más experiencia.
D: - Sí, hay que tener permanente capacitación, por más que ya tengas los dos títulos. Aparte todo el conocimiento va evolucionando, vas aprendiendo cosas nuevas que no te enseñaban en otro momento y también va evolucionando la investigación.

A: - De hecho nosotros evacuamos dudas con los



profesores, con Uds., entonces tener más cursos sería mucho mejor para nosotros.

J: - No sé si cursos formales, sino encuentros como la charla de enjambres que se hizo en la escuela, eso estuvo fantástico.

GC: - ¿Participan de grupos apícolas para evacuar dudas?

Todos: ¡Sí!

GC: - Muchas Gracias por sus conceptos.

Metalúrgica
CORTÉS

Tel/Fax: 02317-492236
metalurgiacortes@internueve.com.ar
www.metalurgiacortes.com



Productos:

- *Extractor con eje horizontal
- *Decantadores - Bombas - Bateas fundidoras - Centrifugas
- *Desoperculadoras automáticas en frío o caliente

Avda. Saralegui 298 - cp 6505 Dudignac - Bs. As.

Fabrica y venta de materiales apícolas

de Mauricio Tieri

calle 131 y
circunvalación
Navarro - Bs. As.

Tel.: 02227-15617279
02227-430606

INDUMENTARIA E INSUMOS APÍCOLAS

EL AGUIJÓN

@elaguijon.ok
www.el-aguijon.com
 11 2464 7635 | 11 36545344
 11 3048 3777

El Campo y Usted



Todos los Domingos

Domingos de 06 a 09 hs
Apicultura de 07 a 09 hs

Contacto:
fpeterah@yahoo.com.ar
cel: +54 911 5400 1931

Federico Pettera h



**CASANOVA
Guantes**

Siempre dando una mano al Apicultor

- ★ Todo en indumentaria apícola
 - ★ Línea completa de guantes apícolas
 - ★ Insumos apícolas
- +54 9 11 4096-1733
+54 9 11 6452-3156

SOMOS FABRICANTES!!!
E-mail: casanovaguantes@hotmail.com

100% ORGÁNICO
95% PÍJOLAS
CON UNA ÚNICA APLICACIÓN

10 + 15 150 + 600

Producto cooperativo desarrollado por:
Cámara de Apicultores Pampero
Cooperativa de Trabajo apícola Pampero Ltda.

Contacto Comercial:
consignacionpampero@gmail.com
Asesoramiento técnico:
sanidadpampero@gmail.com
tel: (0291)4517975



toda la información que necesitás
WWW.SADA.ORG.AR
Fundada en 1938 por Apicultores,
Para Representar, Capacitar y Difundir al Sector Apícola

Wilder Ortega y Marta Caiguara son productores hortícolas de la zona de Gral. Rodríguez. En diálogo con Gaceta del Colmenar nos cuentan cuáles son sus experiencias y expectativas en relación al proyecto.

Por Paola Bagnasco para Gaceta del Colmenar

Gaceta del Colmenar (GC): - ¿Creen en los beneficios que producirán las colmenas en su campo agrícola?

Wilder Ortega y Marta Caiguara (WyM): - Si, porque lo he visto, también tengo experiencia de haber trabajado con productores portugueses en Escobar y he visto que funciona.

GC: - ¿Cuáles serán las medidas de seguridad que implementarán más allá del protocolo que se va a establecer?

WyM: - A nosotros nos parece que es fundamental poner en práctica con rigurosidad las BPA no hay mucha vuelta que darle, es hacer lo que dicen las BPA obviamente que con algunas cosas que son más estrictas y las otras que por ahí puedes aflojar un poquito, pero en dónde hay que poner atención también en que necesitamos la colaboración del productor apícola para llegar a buen puerto.

GC: - ¿Qué tipo de soporte técnico creen que necesitan?

WyM: - Creemos que lo principal va a ser de productor a productor, después seguramente una cosa más técnica entre el técnico y el productor, pero de productor a productor, vamos a hablar más llano y al grano, coordinar con el apicultor que va a venir, para mí eso sería fundamental

GC: - ¿Qué tipo de producción tienen? ¿Qué cultivos?

WyM: - Nosotros en este momento tratamos de diversificar en nuestra parcela, por un tema de rotación, tenemos que tener justamente rotación por el tema del cuidado de la tierra para que el suelo no se degrade, entonces siempre tenemos, tomate, morrón, rúcula, albahaca, zapallito, calabaza, choclo, de todo y vamos rotando los sectores.

GC: - ¿Han notado disminución de abejas en los últimos años en sus cultivos?

WyM: - En las temporadas que tenemos, sentimos que siempre nos frecuenta la misma cantidad de insectos y nos damos cuenta porque

tenemos naranjas, ciruelas, que son para nuestro consumo y, cuando viene la temporada, las tenemos minadas, ejemplo el zapallito de tronco cuando brota estamos obligados a andar con guantes porque hay alguna amiguita que anda por ahí.



GC: - Entonces si colocan colonias de abejas en su campo, ¿no van a luchar con abejas que antes no tenían?

WyM: - No, por eso estoy pasando a un cultivo de agroecología, aplico mucho menos de lo que se aplicaba antes, para estar acompañándolas.

GC: - ¿Creen que será mejor sus cosechas a partir de que los apicultores puedan ingresar a su campo?

WyM: - Si, totalmente.

GC: - ¿Este sería un buen plan o estrategia aprovechando el beneficio de la polinización? ¿Creen que será a largo plazo?

WyM: - Creemos que será a mediano plazo, porque de una temporada a la otra calculamos que se va a ver en los frutos, obviamente que cuando ya tenga la producción de tomate que es en primavera que empezamos, se podría ver la diferencia en la primera producción, que van a ser meses, pero la evaluación final va a ser al año, comparando con los años anteriores.

GC: - Muchas gracias.

HABLO DE ABEJAS

Alguien a quien aprecio mucho, me pidió que hablara de aquellas cosas que hace un tiempo no aparecen en la Gaceta.

Aquellas cuestiones vinculadas al cuidado del ambiente, de la ecología.

Pero hoy quisiera hablar de abejas.

Quizás sea que hace ya 20 días observo cada mañana una pareja de Teros cuidar su nido en medio del mallín. Muy celosos ellos de sus cuatro huevecillos algo celestes, y moteados. Inmóviles bajo el acechar incesante de las Gaviotas. Ante el esquivo vuelo del Chimango.

¿O serán los patos de anteojos los que llaman mi atención al verlos llegar al refugio en cada tormenta?

No sé.

Tal vez es que en septiembre comprendí aquello que decían las abuelas. Una Golondrina no hace verano, al verla llegar desangelada en medio de la nieve tardía.

Las Bandurrias con su derrotero metálico me dicen que el tiempo es solo eso, un tiempo; y el Martín Pescador desbarrancándose desde lo alto de aquella araucaria, derrochando magia en el río, explica algunas cuestiones que probablemente Arquímedes hace tiempo haya sabido comprender mejor que el resto de los mortales. (O tal vez solo tenía buena prensa).

¿Hablo de abejas?

Hablo de la sutil sincronía dentro del caos del sistema. Hablo de que es necesario entender que el vibrante latir del picaflor, se entremezcla con el sentir rítmico e hipnótico del pájaro carpintero en la armonía del bosque. Que no hay truchas saltando valerosas sobre el espejo del lago, sin mosquitas que inciten su acto heroico.

¿Hablo abejas? Cuando retomo la ruta hacia el este y me desmuero en el desierto marrón de la pradera cegada.

Hablo de abejas cuando veo los carteles de cada alambrada anunciando nuevas maravillas químicas para acumular capitales fruto de la demencia tóxica.



Marta, aquella bella Martita que siempre horneó sus panes en las frías madrugadas de un pueblo ya despoblado, me dijo que su hija se estaba muriendo. Había angustia en sus palabras y ausencia de toda fe en el resto del camino.

Pablo, ese joven de penas viejas, me mostró sus llagas, que maridan su tristeza y que ya sabe que son producto de su trabajo en el campo. (De lo que quizás Pablo por su edad aún no sea consciente es que el trabajo fuerte producía primero ampollas y luego cayos en las manos y tal vez en el alma. Nunca llagas. Químicas. Secuelas moradas que anticipan tormentas oscuras.

Ezequiel, de tan solo 17 años me abrazó con su mirada, hueca, algo gris, celeste, incierta. Me comentó el diagnóstico cierto. Y entendí que habíamos llegado tarde.

Hablo de abejas. Yo no heredé el oficio de apicultor.

Jamás podré decir que soy cuarta generación de apicultores. Me conformo con algo minúsculo.

Hablo de abejas. Espero que entiendas.

Por Pedro Kaufmann

El “Niño” y las abejas

Emilio Eduardo FIGINI, Natalia Verónica BULACIO CAGNOLO, Julieta MERKE, Emanuel ORELLANO,
German Oscar MASCIANGELO, Jorge Alejandro BARRETO

“Apurate José, que ya está viniendo, la creciente otra vez y no sé por qué. Esta vuelta las aguas me dan más miedo. Todo el bicherío la está anunciando como nunca fue...” (Teresa Parodi)

El fenómeno de “El Niño” es un evento climático natural que está asociado con la fluctuación de las temperaturas del océano en la parte central y oriental del Pacífico ecuatorial y que tiene una gran influencia en las condiciones climáticas de diversas partes del mundo.

Según los expertos en meteorología y climatología, existe una alta probabilidad, del 62%, de desarrollo de una fase “Niño” en el trimestre mayo; junio y julio en Argentina. Según otros especialistas, las chances de “Niño” se mantienen altas durante todo el otoño e invierno, cerca del 80%.

Los pronósticos computacionales de “Niño 3.4”, prevén anomalías, en promedio, superior a sus valores normales en el trimestre mayo; junio y julio 2023. El valor promedio de todos los modelos para dicho trimestre es de +0.7°C, lo cual corresponde a condiciones “Niño”.

Este fenómeno puede tener diversas implicancias para el clima argentino. Varían, dependiendo de la fase, la región y la época del año. En particular durante la primavera y verano el noreste y centro-este de argentino, tiende a registrar precipitaciones superiores a las normales durante una fase “Niño”. Esto puede dar lugar a lluvias más intensas y eventos de inundaciones localizadas.

En vista de estas consecuencias, es importante que los productores apícolas tomen medidas anticipadas para mitigar los efectos negativos del fenómeno de “El Niño”. También, es importante que los apicultores consulten fuentes especializadas y locales para obtener información actualizada y específica sobre las condiciones y recomendaciones para enfrentar el fenómeno de “El Niño” en su región.

Debido a las excesivas precipitaciones que se pueden dar por el fenómeno de “El Niño” en una amplia región de nuestro país, los técnicos

del Programa Apicultura del INTA (PROAPI), comparten los diferentes criterios y prácticas a realizar de acuerdo con la situación vigente.

Esta contingencia climática produce la muerte de colmenas por la acción de las aguas, ya que alcanzan los apiarios ubicados en zonas bajas o cercanos a cursos de agua.

Las recomendaciones que se detallan a continuación son un ordenamiento de pautas generales de manejo que pueden ayudar a sobrellevar la situación de los apiarios afectados por el agua. Por otro lado, se recomienda para cada caso en particular, consultar con su asesor de grupo, asociación u otra entidad que sea de su confianza y esté a su alcance.

Recomendaciones a corto plazo para realizar frente a una Inundación

En lo que respecta al manejo del material inerte afectado por el agua (cámara de cría y alzas sin abejas), es importante, ni bien se pueda, entrar con vehículos y retirar todo el material. Llevar al galpón y tratar de recuperar la cera de los cuadros a través de recuperadores, de esta forma se puede llevar la cera de recupero a una estampadora y canjear por cera estampada.

Seguramente el material inerte (alzas, pisos, techos) ha sufrido las inclemencias y será recomendable dar un baño con aceite de lino caliente. Esta acción se realiza para garantizar una mayor duración y desinfección del material. Los cuadros se deberán ajustar, si es necesario. Los alambres se deben estirar o cambiar, en caso de que no se pueda ajustar.

En caso de que NO se pueda llegar con vehículos, y sí llegar a pie, es importante juntar todo el material y apilarlo sobre una base.



Si hubiera colmenas, divisiones o núcleos que sobrevivieron y están en el piso, se podría sacrificar el material inerte y utilizarlos como base hasta que se pueda llegar con vehículos y reemplazarlos.

En el caso de alzas melarias y cámara de cría, se recomienda acomodarlos de una forma que llegue la luz y tengan una buena ventilación. De esta forma evitamos la proliferación de la polilla de la cera. Por otro lado, el material apilado debe cubrirse, por su parte superior, con una lona (tipo silo) para evitar el ingreso de agua.

Si estuviese con miel, y en la zona o apiario hay problemas de enfermedades de cría (Loque americana), se recomienda apilar y tapar de tal forma que no ingresen abejas para que no se difundan enfermedades.

Manejo

Reducción de espacios: Si se puede ingresar con vehículos, la operación no difiere a la situación sin inundaciones. En caso de no

poder hacerlo, se recomienda la utilización de separadores de plástico (tipo silobolsa), entre cámara de cría y alzas, o inclusive en la misma cámara de cría. Si tiene menos de cinco cuadros cubiertos de abejas (categoría 3), se puede utilizar para separar el espacio vacío y el ocupado por las abejas (tipo poncho).

Sanidad

En este tema haremos hincapié en dos de los problemas sanitarios más importantes, debido al acceso restringido que tenemos con respecto a una zona sin problemas de inundación.

- **Varroosis:** con el objetivo conocer y controlar la parasitosis se recomienda realizar el monitoreo de las colmenas con la prueba del frasco, haciendo la prueba en el 10% de las colmenas, y no en menos de 6. Cuando las prevalencias sean superiores al 1 %, antes de iniciar la temporada de cría, sería necesario realizar el control con acaricidas orgánicos.
- **Nosemosis:** las condiciones de excesiva humedad ambiente y escasa reservas, son factores predisponentes para la proliferación de esta enfermedad. Se recomienda, ni bien se pueda in-

gresar al apiario ya sea con o sin vehículo, muestrear abejas pecoreadoras conservándolas en alcohol (de la piquera de la colmena – 100 abejas/colmena/muestra) en un 10 % de las colmenas de apiario, y no en menos de 6.

De acuerdo con los análisis del laboratorio y a la interpretación del asesor técnico, se verá si es conveniente realizar el tratamiento o no, y que manejo aplicar en caso de dar positivo (grado de infestación) juntamente con el tratamiento (ej.: lavar dar vuelta los pisos).

Alimentación

Energía: Todos sabemos que la principal fuente de energía para las abejas son los azúcares, ya sea en forma natural, néctar, como en forma artificial, azúcar de mesa u otros sustitutos.

En caso de NO poder entrar a los apiarios con vehículos, y tener las colmenas en estado crítico por déficit de reservas energéticas (menos de un cuadro) se recomienda suministrar azúcar de mesa o sustitutos energéticos en estado sólido en cantidades que los apicultores puedan llevar.

Para esta situación puede ser de elección la aplicación del suplemento alimenticio para abejas conocido como “Caramelo” facilita el

traslado desde un camino firme al apiario, y nos cubre por varias semanas el faltante de productos energéticos.

Su colocación es sencilla, puesto que no requiere del uso de alimentadores, poniéndose sobre los cabezales de los cuadros, en la cámara de cría. En caso de alimentar con sustitutos energéticos líquidos, y no disponer de alimentadores, se puede poner en bolsas polietileno y dejar sobre los cuadros de cría.

En caso de poder ingresar con vehículos, la operación no difiere de la normal en caso de no estar afectado por las inundaciones.

Proteína: dependiendo de los lugares, podemos encontrarnos con buena entrada de polen proveniente de vegetación presente en la zona. En dicho caso no haría falta ningún sustituto proteico. En los apiarios ubicados en zonas más afectadas y con colmenas con cría, es posible que exista una deficiencia en la entrada de proteína. Si se suplementa, y las colmenas lo consumen, es porque existe alguna deficiencia que hay que suplir.

En lo que respecta a la formulación, hay varias en el mercado. Deberíamos asegurarnos un porcentaje de proteína superior al 22% (en el preparado que consumen las colmenas). Se suministra en forma de "torta", preparación

que no sólo es muy bien aceptada por las abejas, sino que también se mantiene por largos períodos sobre los cabezales de la cámara de cría sin endurecer ni enmohecer. Esto no provoca desperdicios en aquellos casos que se corta el consumo por algunos días o, incluso, podemos pensar en poner tortas más grandes para tener que hacer menos viajes a las colmenas.

El cálculo de consumo a esperar de una colmena fuerte es entre 150 y 200 gramos de torta por quincena.

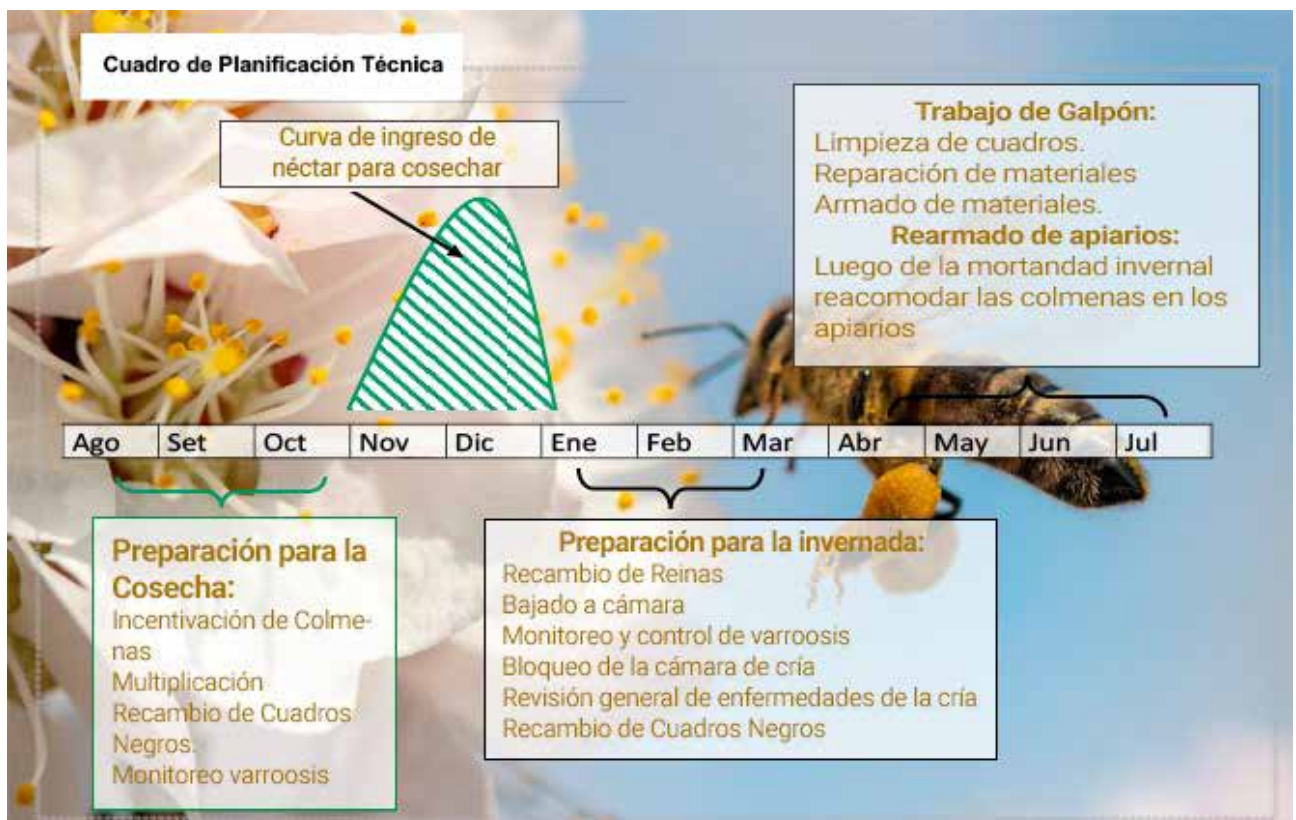
Recomendaciones a mediano plazo

Planificación de la empresa

Ante la situación no prevista en nuestro esquema de trabajo habitual, es necesario replantear nuestra planificación tomando como partida el diagnóstico post-inundación. Para ello es conveniente repasar algunos conceptos básicos de planificación.

La planificación no es más que unir todos los elementos de manejo, con las disponibilidades financieras y laborales y con el objetivo de obtener beneficios económicos de nuestra empresa.

Debe quedar claro que para realizar una buena



planificación debe partirse de datos reales, tanto en lo económico como en lo productivo. La única forma de tener datos reales es con la acumulación de esto a través del tiempo. En caso de no contar con datos anteriores, se debe recurrir a otra fuente de datos pero que sean lo más reales posibles.

Dentro de la planificación tenemos dos ámbitos distintos, que a la vez deben complementarse, el ámbito de la planificación técnica, donde debe constar cada una de las actividades de manejo que se van a realizar a lo largo del año con fechas, tareas a realizar, y quien cumplirá esas tareas y presupuesto. Este esquema nos ayudará a organizar los trabajos de manejo.

Una de las primeras acciones es evaluar la posibilidad de relocalizar el apiario, de ser posible en lugares con menos riesgo de anegarse. Luego construir la curva de oferta de néctar y polen para cada apiario. De esta manera planificar las operaciones de manejo que nos lleven a aprovechar, de la mejor forma posible, todo el néctar disponible en el campo.

La expectativa de cosecha depende de la cantidad de abejas que quedan en nuestras colmenas a la salida de la invernada. También del potencial de postura de las reinas, que está directamente relacionado a la edad de estas. Por esto es fundamental contar con reinas de menos de 2 años, para lo cual será necesario planificar el recambio en el mejor momento.

Como guía para armar una planificación técnica podemos realizar un esquema como el planteado

en el siguiente gráfico.

Resumen de planificación técnica de la empresa

La planificación financiera, es donde debe escribirse cómo se va a distribuir el recurso financiero para poder hacer frente a lo que se necesite en las actividades de manejo. Debe presupuestarse cuánto dinero se va a necesitar para realizar cada una de las tareas.

Para esto es necesario contar con un cuadro sencillo que debemos llenar para luego saber cuánto dinero necesitamos todos los meses, y así, realizar las ventas correspondientes de miel, o tomar financiamiento, con la anticipación necesaria para no malvender los activos de nuestra empresa.

Cuando contamos con miel o créditos para abastecer los gastos a lo largo de todo el año, lo más importante es disponer del dinero en el momento que se necesita. Es decir, hacer una buena planificación de ventas y de toma de financiamiento para no tener que salir a malvender los activos.



Resumen de acciones a seguir post-inundación

Acciones inmediatas

- Reducir los espacios con la utilización de materiales fáciles de transportar (plástico tipo silobolsa).
- Realice si no lo hizo todavía, el control de varroosis lo antes posible.
- Realice el monitoreo de varroa.
- Si observa achicamiento de la población, tome muestras de abejas en la piquera para el análisis de nosema.
- Chequear las reservas energéticas, en caso de faltar (menos de un cuadro), suministrar sustitutos fáciles de transportar y suministrar (ej. jarabe concentrado o caramelo).
- Chequear ingreso de polen, en caso de ser deficiente, suministrar tortas proteicas.
- Recupere el material inerte y trate de conservarlo de la mejor forma posible.
- Recupere la cera, que es un insumo necesario para volver a formar nuevas colmenas.

Mercados de la miel argentina

Por Gastón París y Lucas Martínez

A partir de este número de Gaceta del Colmenar, incluiremos una nueva sección que se enfocará en brindar los datos y comentarios de los mercados de la miel argentina.

Esta sección tendrá tres partes: por un lado, se presentarán los datos de las exportaciones argentinas de miel, valores promedios y comparaciones con otros años. Por otro lado, presentaremos los valores de los precios de la miel en el mercado interno, basados en el monitor de INTA - Proapi y por último entrevistaremos a representantes de las diferentes empresas exportadoras y/o fraccionadoras de miel.

¡Esperamos que les guste y sirva esta sección!

Algunas consideraciones importantes: hay que tener en cuenta que los datos publicados en este medio (todos de acceso público) tienen un atraso de aproximadamente dos meses con la fecha actual. Es decir, en diciembre recién tenemos acceso a los datos de octubre y así sucesivamente. También debemos saber que las operaciones comerciales tienen en general un tiempo determinado para visualizarse en las estadísticas. Por ejemplo, desde que un apicultor le vende la miel a un exportador o acopiador, el dinero ingresará al país recién 5 o 6 meses después, por lo que una suba en el mercado interno o externo no lo vamos a visualizar en forma inmediata.

Por último, y dado que este es un medio digital que pueden acceder lectores de diferentes partes del mundo, hay que aclarar algunas particularidades económicas de Argentina. Nuestro país posee un sistema de regulación del dólar (denominado cepo cambiario) que genera la existencia de varias cotizaciones sobre el valor que es realizado el cambio entre peso y dólar. Hasta hace pocos meses la miel se liquidaba al dólar oficial mayorista. No al dólar "blue" ni ninguno de los otros. Hace un par de meses se generó el dólar agro, luego una combinación de dos cotizaciones. Para simplificarlo trataremos solo el dólar oficial mayorista. Al menos por ahora.

Exportaciones de miel Argentina

Durante el período de enero a octubre de 2023, las empresas argentinas exportaron más de 63.000 toneladas de miel a 31 destinos internacionales. Esta cantidad representa una disminución del 3% con respecto al mismo período del año 2022 y un incremento del 7% en relación a enero-octubre de 2021.

Del total exportado, más del 60% del volumen estuvo dirigido a Estados Unidos, que es el principal importador mundial de miel y el destino principal de las exportaciones argentinas de este producto. Le siguen en orden de importancia Alemania, España, Japón, Bélgica y Suiza. A otros países europeos se exportó el 4,69% del total.

Los despachos a los países europeos sumaron el 32,35% del total de las exportaciones. De esta manera, Europa es el segundo destino en importancia para las ventas de miel de nuestro país. Japón es, sin duda, el principal destino de las exportaciones argentinas de miel a los países del continente asiático, con el 3,36%. El conjunto de los demás países de Asia y Oceanía representa el 1,85%. En total, la región de Asia y Oceanía importa el 5,21% de la miel argentina. Los países de África y América, excluyendo a Estados Unidos, recibieron el 0,69% y 0,11%, respectivamente, de las exportaciones.

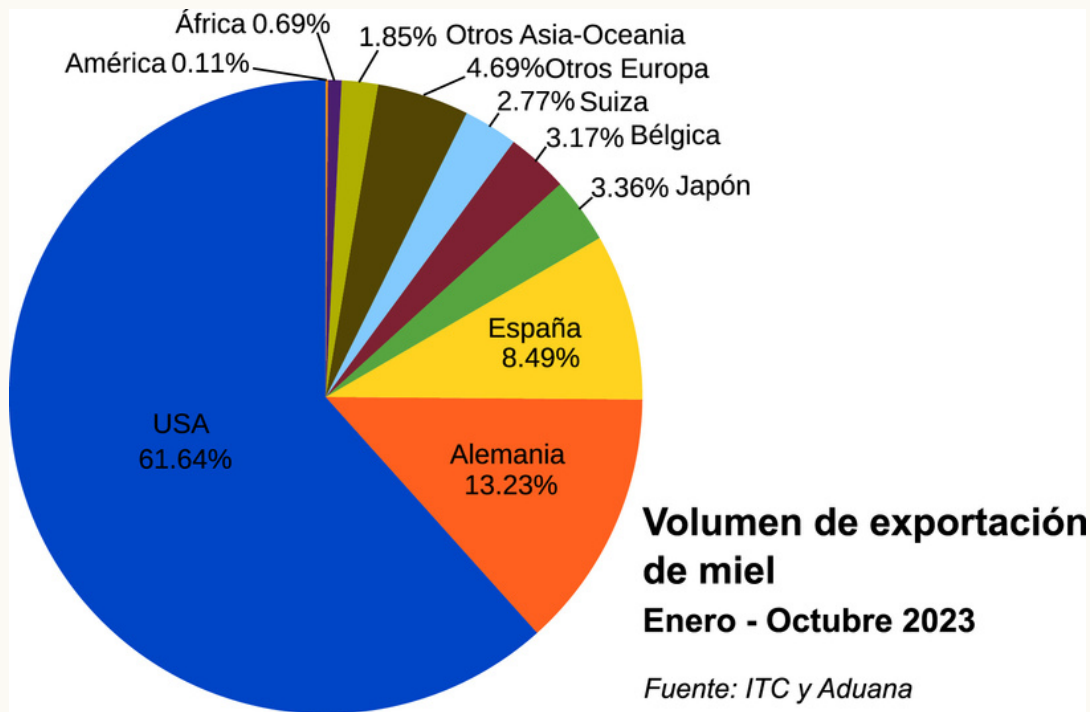


Gráfico 1 - Volumen de exportación de miel de Argentina - Enero Octubre 2023

En el período analizado de enero a octubre de 2023, el monto total de las exportaciones de miel superó los 158 millones de dólares, representando una disminución del más del 40% respecto al mismo período del año anterior. La caída se explica principalmente por la disminución del valor del kilogramo de miel. Mientras que en 2022, el precio promedio a todos los destinos fue de 3.4 dólares por kilogramo, el mismo valor en 2023 fue de 2.5 dólares por kilogramo, representando una retracción del 36%. El valor pagado por la miel fue menor a todos los destinos de exportación y, en particular, para Estados Unidos, que se retrajo un 30% y, debido a que la mayor parte del volumen exportado se dirige a dicho país, acentúa la disminución de los ingresos.

Es importante resaltar que el valor del kg de miel que se consigna aquí es el precio FOB por el cual el exportador toma a su cargo los costes de contenerización y estiba en el barco de transporte, mientras que el importador paga el transporte y seguro.

El valor del dólar que recibe el exportador corresponde al cambio oficial que varió entre 176 pesos en enero y 347 pesos en octubre.

País/Región	Precio (U\$S/kg)
U.S.A.	2,69
Alemania	2,12
España	1,99
Japón	3,05
Bélgica	1,95
Suiza	2,16
Otros Europa	2,08
Otros Asia-Oceanía	2,62
África	2,11
América	3,14
Promedio	2,50

Tabla 1 - Precios promedios de exportación

Precios del mercado interno Argentino

Históricamente se informa que el 90% de la producción de miel en Argentina se destina al mercado exportador, mientras que solo el 10% se orienta al mercado interno, datos que al momento no han sido respaldados por ninguna institución, ya que solo existen las cantidades de exportación y no de consumo interno. Los apicultores tienen la opción de vender la miel a granel en tambores de 300 kg a las empresas exportadoras, a fraccionadoras de miel o comercializarla de forma fraccionada para el consumo local argentino.

En el periodo de enero a agosto de 2023, el monitoreo de precios realizado por el INTA-PROAPI registró un rango promedio de 416 pesos a 450 pesos por kilogramo de miel vendida a granel. En ese mismo lapso, los precios mínimos fluctuaron entre 350 pesos y 370 pesos, mientras que los máximos oscilaron entre 450 pesos y 525 pesos. La variable principal que influye en la variación de precios pagados a los productores es el color de la miel; las variedades más claras obtienen precios superiores a las más oscuras.

Hasta agosto, los precios de la miel se mantuvieron estables a pesar de que la inflación mensual fue mayor a 6% con una inflación acumulada del 108%. En los meses de septiembre y octubre se observó una recuperación del valor. Si se considera el período enero-octubre, el valor promedio aumentó un 42%, muy por debajo de la inflación.

Esta disminución en el valor de la miel también es evidente al considerar el precio promedio en dólares, utilizando el valor oficial del dólar, que pasó de 2,35 dólares por kg en enero a 1,70 dólares por kg en octubre.

Una particularidad de este año fue la gran diferencia de precios entre las mieles oscuras y claras, creándose tres categorías de mieles claras a las menores de 40 mm pfund, ambar a las de 40 a 50 mm pfund y oscuras a las mayores de 50mm pfund, situación que generó bastante malestar en el sector de los apicultores, ya que los parámetros siempre se miden con la regla del comprador.

Si aceptamos que aproximadamente el 10% de la producción de miel encuentra su destino en la venta fraccionada, dirigida al consumo doméstico en nuestro país.

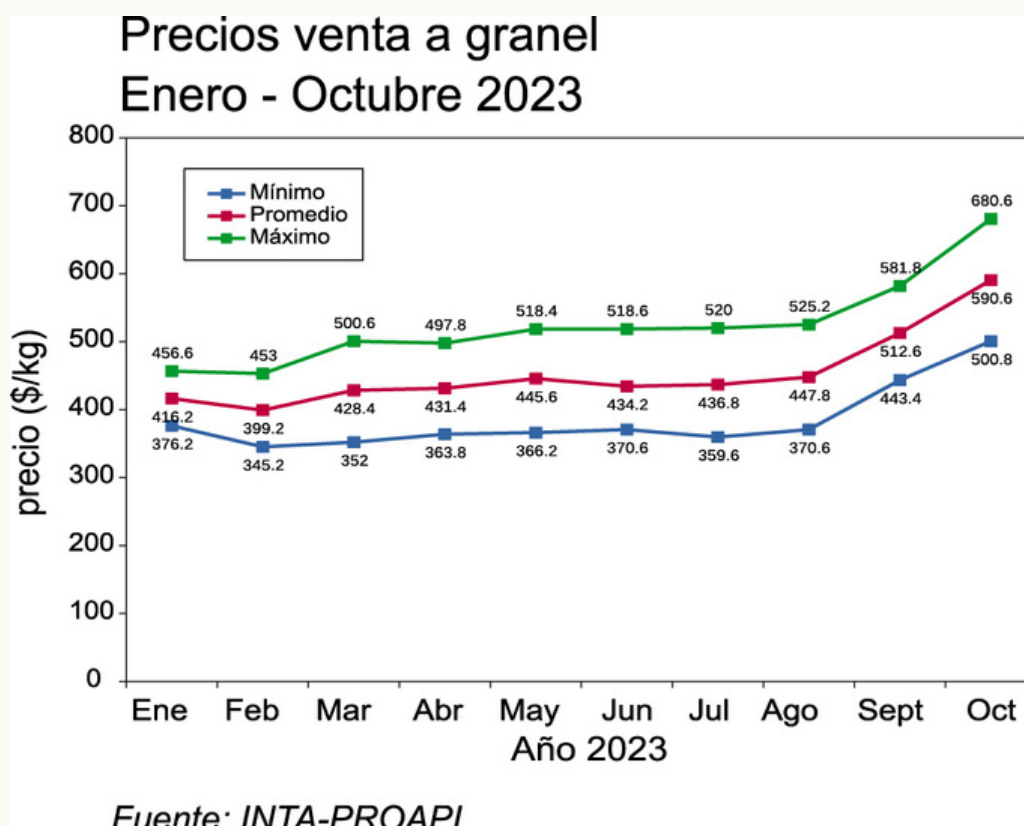


Gráfico 2 – Precios de venta a granel Enero – Octubre 2023

Según el monitor de precios del INTA-PROAPI, existen tres modalidades de comercialización: la venta del productor al comercio minorista, la venta directa del productor al consumidor, especialmente en ferias, y la presencia en supermercados minoristas.

El monitoreo revela que el precio de la miel en la venta directa supera en un 35% al precio minorista, mientras que en los supermercados esta diferencia llega al 90%, ambos valores superando el costo del kilogramo de miel a granel.

En el periodo bajo análisis, el valor promedio de la miel fraccionada osciló entre 996 pesos en enero y 1713 pesos en octubre, representando un aumento del 72%. Este incremento superó el experimentado por la miel a granel, aunque no logró alcanzar la tasa de inflación del periodo.

A pesar de la competitividad de los precios de la miel, el consumo en el mercado interno se mantiene significativamente inferior a los niveles observados en los principales países consumidores, donde cada habitante llega a consumir hasta 1 kg al año.

Esto resalta el potencial de crecimiento del mercado local en un contexto de disminución de los valores de exportación.

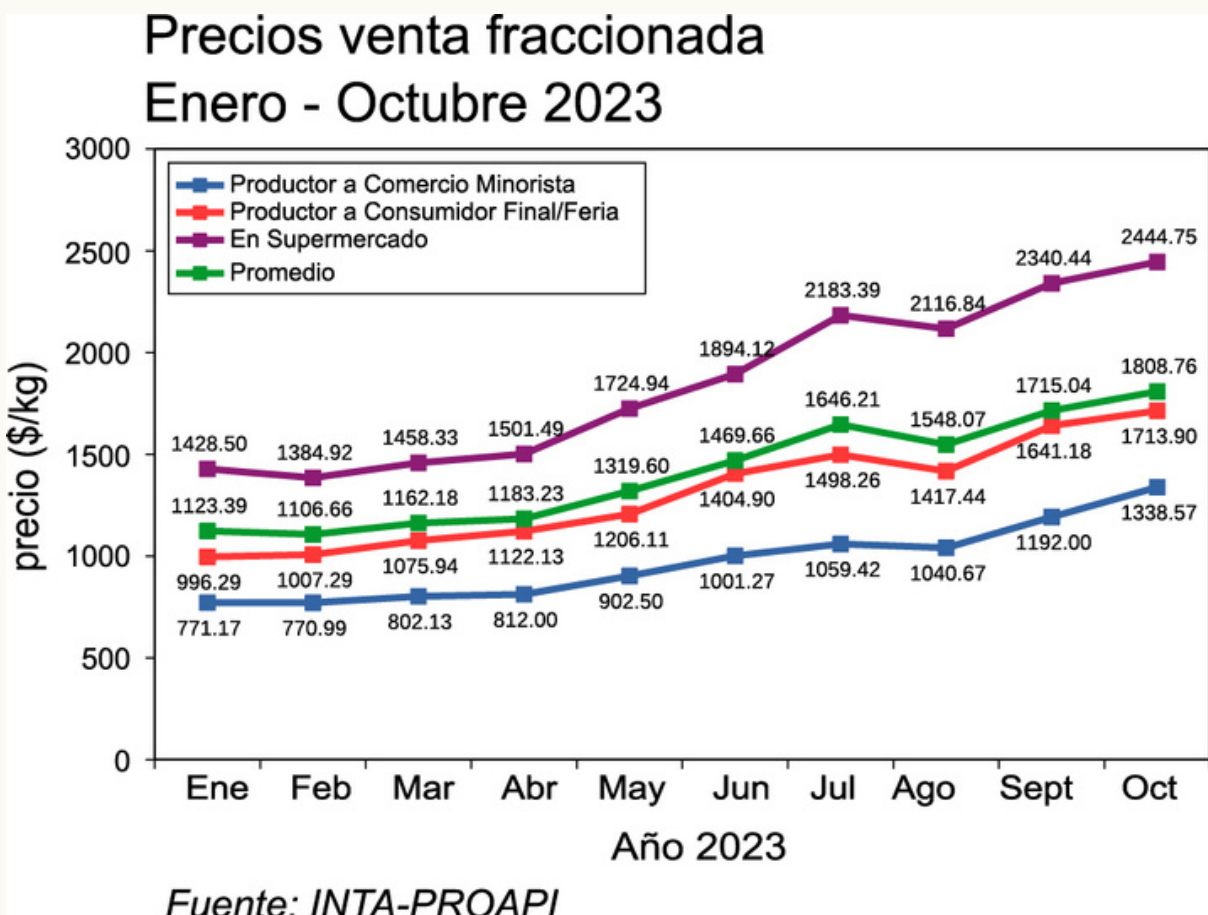


Gráfico 3 – Precios de miel fraccionada Enero-Octubre 2023

La entrevista de esta edición

Lucas Andersen de la empresa Grúas San Blas - Argenmieles. “Agregando valor mediante certificación orgánica y envasado”



Gaceta del Colmenar: ¿Cómo es el perfil de la empresa Grúa San Blas?; ¿Cómo comenzaron ustedes a hacer el mercado exportador de miel?

Lucas Andersen: Nuestra empresa comenzó en el 2012, como una necesidad que tenía Grúas San Blas, que es un grupo importador de maquinaria vial y de maquinaria para la construcción. En ese año, ante la necesidad de compensar de la balanza de cuenta corriente en dólares, se decide diversificar su cartera de negocio, incursionando en la exportación. Después de analizar diferentes productos, decidimos invertir en la miel que nos permitía introducirnos con cierta rapidez. Además, en el Chaco, donde teníamos contacto con el gobernador, requería de inversión de capital. Comenzamos a exportar en el 2012, a participar en algunas ferias y realizar algunos viajes comerciales con las mieles que nos proporcionaron los apicultores. Recuerdo que los primeros contenedores salieron en mayo del 2012. A partir de ese momento fuimos creciendo, primero como una especie de trading, comprando y vendiendo miel, luego, montando nuestra planta en Roque Saenz Peña, Chaco, y las oficinas en Tigre, Buenos Aires. Fuimos agregando tecnología con la línea de homogeneizados, con la línea de envasados y laboratorio propio.

Hoy, tras más de diez años, es una empresa consolidada, y en la exportación de miel fraccionada. Desde hace algunos años también que venimos incursionando en segmentos especializados, como miel orgánica o monofloral. Nos hemos consolidado como un alternativa exportadora singular y diversificada, que hace un poco de todo. Nuestro objetivo de crecimiento está enfocado en agregar valor, que es nuestro leitmotiv.

GC: Mencionabas que se dedican a vender miel a granel y fraccionada. ¿Cuánto a granel y cuánto fraccionada?; ¿Qué perspectivas ven en el mercado exportador de fraccionar y agregar valor frente al granel?

LA: La exportación de miel fraccionada representa aproximadamente el 10% de nuestra facturación. Es bajo. Es complicado poder exportar la miel fraccionada. Nosotros no vendemos miel fraccionada en el mercado local aunque sí vendemos algo a la industria local, pero no directamente en el mercado interno. Nos parece que hay muchos fraccionadores y los apicultores que nos proveen fraccionan por su cuenta. Bueno, no nos quisimos meter en esa historia. Apuntamos al mercado externo y todos nos dijeron que era difícil, pero lo quisimos intentar igual. Con el tiempo, logramos desarrollar la exportación. Es un negocio que requiere mucho tiempo, no es un negocio de oportunidad, sino un negocio de desarrollo con el cliente. El cliente es un socio estratégico y no solamente un comprador. Junto con él hay que desarrollar la estrategia en cada mercado, analizar que producto funciona mejor, cuáles son las normas de calidad, etc. Nicho de crecimiento hay. En Estados Unidos las mieles fraccionadas tienen cada vez más penetración y conocemos varias marcas que están llegando a ese mercado.

GC: Recién mencionabas que no venden miel fraccionada al mercado interno, sino que lo dedicaban todo a la exportación. Entonces, ¿Cómo es la relación con el apicultor?; ¿Tienen contactos con asociaciones o cooperativas?; ¿Compran a cualquier apicultor que les ofrece?

LA: Contamos con una producción propia con apicultores que trabajan exclusivamente para nosotros y generan 10 a 12 contenedores al año. Trabajamos con las cooperativas del Chaco, ya que estamos radicados en la provincia. En el proyecto orgánico con 7 cooperativas involucradas y a lo largo del país compramos miel a través de cooperativas. A nivel nacional, realizamos compras de miel a través de cooperativas, aunque también mantenemos contacto con apicultores indivi-

duales. Sin embargo, la mayor parte de nuestro volumen de compras proviene de cooperativas o de individuos agrupados en áreas de compra en diversas cooperativas. El 70 o 80% de las compras provienen de todo el país agrupadas en diferentes núcleos de compra. Con los apicultores tenemos, en muchos casos, relaciones comerciales desde hace más de 10 años. Todos los años sumamos nuevos proveedores que nos consideran como una alternativa. Como somos jugador relativamente nuevo prueban nuestro servicio y la manera en que nos manejamos para la compra. Actualmente, trabajamos con un universo de 500 apicultores y realizamos compras en las 14 provincias productoras, reflejando nuestra presencia a nivel nacional.

GC: En cuanto a los destinos de exportación ¿Tienen algún destino principal o están diversificados en los países donde exportan la miel?

LA: Estamos diversificados. Hemos exportado a más de 22 destinos. Actualmente, nuestros principales clientes están en el Medio Oriente, Norte de África, Europa y Estados Unidos. Tratamos siempre de diversificarnos, explorando nichos de mercado donde no hay otros competidores o donde no hay tanta presencia de competidores para poder desarrollarnos de manera efectiva. Aunque, vendemos en los mercados principales también. Nuestra cartera está considerablemente diversificada en la actualidad. En resumen, nuestra presencia se extiende por Medio Oriente, Japón, ciertas zonas de África, toda la costa europea y Estados Unidos.

GC: Además de la miel, ¿Exportan otros productos de la colmena como propóleos, cera o algún otro tipo de producto?

LA: Tenemos un proyecto de desarrollo propóleos, que es uno de los grandes desafíos en Chaco, donde hicimos el proyecto orgánico junto a las cooperativas respondiendo a una necesidad puntual de un cliente que necesitan este producto. Estamos explorando la posibilidad de incursionar en el polen porque tanto del Chaco como de la zona norte de la provincia de Buenos Aires siempre nos ofrecen. En cuanto a la cera hemos intentado exportar pero no hemos logrado posicionarnos, por el momento. Nos hemos fortalecido en la exportación de mieles especiales, en mieles orgánicas y fraccionada, aportando valor a través del envasado.

GC: En cuanto al mercado internacional de la miel, China sigue siendo el principal exportador, y en los últimos años ha incrementado su capacidad exportadora en, aproximadamente, un 30% en los últimos cuatro años, de 120.000 toneladas a 156.000 toneladas. Considerando el volumen de exportación chino, ¿han sido afectados de alguna forma en cuanto precio o cantidad?

LA: Sí, varios jugadores han perjudicado a Argentina, no solo China. China es indudablemente el principal exportador, y nuestras estadísticas muestran un volumen ligeramente mayor al mencionado. Nos ha perjudicado también Ucrania, en los últimos años desde la guerra a esta parte han levantado los aranceles. Ucrania es un competidor directo nuestro en Europa, y ahora han eliminado los aranceles. Nosotros pagamos el 17%, al igual que ellos pero les han retirado los aranceles. La India ha exportado muchas toneladas a Estados Unidos, al igual que Brasil. Han surgido jugadores que no eran de grandes volúmenes, y que poco a poco incrementaron su volumen compiten más en el mercado. La miel argentina sigue siendo elegida por su calidad, por sus buenas prácticas y por su trazabilidad. Tenemos un sistema de trazabilidad muy bueno. Sin embargo, si la competencia en el mercado ofrece gran cantidad de miel y hay una sobreoferta a precios baratos, deprime los precios.

En Estados Unidos no tenemos tanta competencia. Nuestros competidores directos con las mieles claras son Canadá, México y algún otro destino más y seguimos manteniendo precio razonable. Lo mismo ocurre en Japón. Sin embargo, en las mieles oscuras, la oferta es considerable y los precios caen considerablemente.

En Europa la miel argentina sigue siendo utilizada, especialmente la miel líquida con buena relación F/G, para cortar toda la miel barata de Ucrania. Así, los precios se deprimen por la sobreoferta, y aunque nuestro producto sea muy bueno, tiende a la baja.



DIEGO CORONEL

- TODO PARA LA INDUSTRIA APÍCOLA -



Desarrollamos, producimos y comercializamos máquinas y accesorios para la industria apícola.

Nuestra experiencia de más de 20 años, avalan nuestros trabajos.

📍 Ruta 205 - Km 181,1 | Saladillo - Bs. As 🇦🇷

☎ +54 2345 - 478966

✉ ventas@dc-si.com.ar

🌐 @dc.serviciosindustriales

🌐 www.dc-si.com.ar

La realidad es que nos afecta. En el 2019, el mercado estaba encaminado, con la definición de miel en la farmacopea en USA y APIMONDIA, a tratar de poner barreras para limitar el acceso de mieles baratas a los mercados. Pero la pandemia hizo que todas esas iniciativas quedaran discontinuadas o frenadas. Todos los que producimos y exportamos buena miel trabajamos en la comunidad internacional para retomar esta agenda para establecer límites como LMR (límite máximo de residuos), exigencias en el rotulado en el destino, para dejar en claro que se están comprando mieles de baja calidad. Nos afecta y ojalá que la industria consiga tomar cartas en el asunto.

Tengo conocimiento que el IHEO está comenzando a retomar la agenda de estas iniciativas. Fue un tema central en la última Apimondia en Chile. Esperemos que la industria empiece a establecer mecanismos para limitar el exceso de miel barata en el mercado.

GC: Personalmente creemos que hay que desarrollar otros productos de la colmena como los propóleos que mencionaste y eso lleva bastante tiempo de desarrollo.

LA: Sí, sin duda y va de la mano de lo que venía diciendo recién. Es decir, el mercado es muy competitivo, cada vez es más competitivo, y aunque la miel argentina es elegida y compite, pero las mieles oscuras no tienen buenos precios. Entonces hay que buscar los nichos para esos productos tratando de agregar valor. Aprovechando las características de la zona del Chaco nos enfocamos en la certificación orgánica y terminamos certificamos toda la producción de Chaco como orgánica. Esto transformó la miel del monte chaqueño de marginal a una miel con buen precio de mercado. Dónde no podemos llegar con la certificación orgánica buscamos llegar con valores o productos de la colmena que compensen la oferta. Estas áreas requieren desarrollo que lleva tiempo y el compromiso del apicultor, nuestra empresa acompaña y tiene las ganas de hacerlo. Creo que son aspectos de interesante para explorar.

GC: Muchas gracias por tus conceptos y comentarios.



APICULTORES Y APICULTORAS
Consulten por nuestro servicio de Extracción de Miel

SALA DE EXTRACCIÓN DE SADA

- Habilitada.
- Ubicada en nuestro Apiario Escuela La Gloria, Saavedra y Paso, B° La Gloria, Pontevedra, Merlo, Bs. As.

PRECIO ESPECIAL A LOS SOCIOS DE SADA

INFORMES
+54 9 11 3443-1818



FELICES

Fiestas

LES DESEAMOS DESDE SADA, JUNTO A TODOS

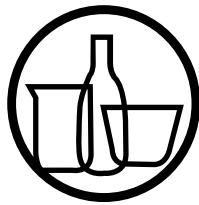
NUESTROS ANUNCIANTES



Apícola Mercedes
Apícola Santa Rosa
Apícola El Manzanillo
Apícola Danagie
Apicultodo
Apidan Indumentaria
Bobinados Saul
Marplast
Cer División Apícola
Aluen Cap

Apilab
Cabaña Reinas de Cuyo
FP Apícola
Metalurgica Cortes
Panales Arroyo
Aserradero - Don Hugo
Carpintera JV
Casanova Guantes
Donaldo (Tierí tambores)
El Aguijon - Indumentaria

Lujan Apicultura
Nexco
Pintegral
Promiel
Silplast - Envases
Secco
El Campo y Usted
DC, Diego Coronel
Provision Industrial



MAR-PLAST

FÁBRICA DE ENVASES PLÁSTICOS



LÍNEA APÍCOLA



Nuevos Modelos

Empresa



Certificada

MEJORES EMPRESAS
PARA EL MUNDO



Visite nuestro
SITIO WEB

 Maestro D'Asso 3455, San Martín-Buenos Aires

 +54 9 11 2266 9968

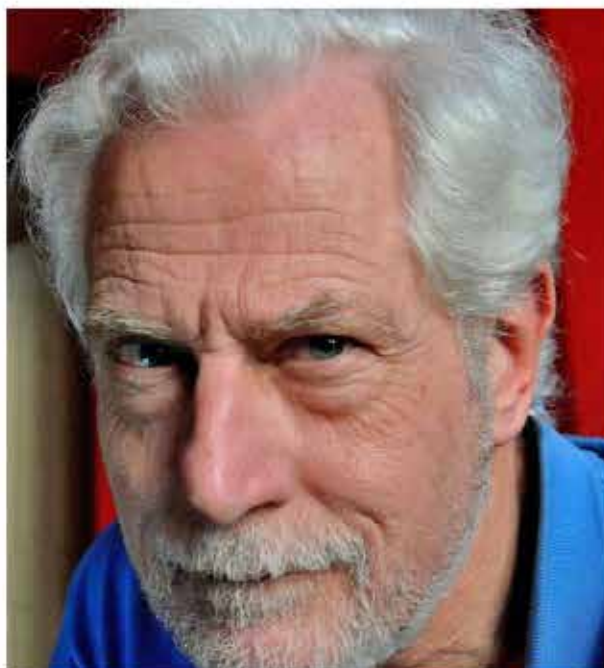
E-mail: marianom@marplast.com.ar

Dulcinea 3080-Montevideo 

+598 95 800 911 

GUSTAVO EDUARDO GREEN

Realizador de cine y escritor.
La fotografía es una pasión que sostengo desde mi juventud.
El acercamiento a la fotografía apícola se lo debo a mi querido suegro don Toto Pereyra y a su hijo Norberto, ambos reconocidos apicultores de San Antonio de Areco, en la provincia de Buenos Aires.



LA MÁSCARA



LAS COLMENAS DE DON TOTO



ABEJAS



CIRUELA



TRABAJANDO



INSPECCIÓN MINUCIOSA



Este artículo es el sexto de la serie que se continuará publicando en los próximos números de Gaceta del Colmenar, en cada uno de los cuales se presenta una ficha de alguna especie de importancia apícola de la Flora de Argentina, incluyendo nativas y exóticas, espontáneas o cultivadas. La información que se presenta es obtenida exclusivamente de trabajos referidos a nuestro país.

Laura Gurini – PROAPI, INTA Delta

Esta ficha se refiere al Quebracho colorado santiagueño (*Schinopsis lorentzii*) especie nativa de Argentina, que se complementa con información de otra especie nativa, el Quebracho colorado chaqueño (*Schinopsis balansae*).

Familia: Anacardiáceas

Nombre común: Quebracho colorado santiagueño, quebracho macho, paaj, paag./ Quebracho colorado chaqueño.

Nombre científico: *Schinopsis lorentzii* / *Schinopsis balansae*

Status: Especies nativas.

Hábito: Árbol

Descripción

Hábitat. Quebracho colorado santiagueño: crece en llanuras, hasta 1500m snm, Necesita altas temperaturas para su desarrollo y fructificación. Chaco semiárido.

Quebracho colorado chaqueño: necesita temperaturas elevadas y mucha luz solar para su desarrollo. Es la especie dominante en las isletas boscosas del Chaco húmedo.

Descripción de quebracho colorado Santiagueño (*Schinopsis lorentzii*)

Árbol perenne, polígamo-dioico, inerme, de hasta 25 m de altura, leño rojo característico, muy duro, fuste recto y copa redondeada. Hojas alternas, compuestas, imparipinnadas, con raquis muy estrechamente alado, folíolos alternos sésiles, enteros, semicoriáceos, lineal-lanceolados o lanceolados, con el haz glabro, de color verde glauco, y el envés más pálido, algo pubescente especialmente sobre las nervaduras de las cuales se destaca la central.

Inflorescencia en panojas terminales de 5-12 cm de largo. Flores pequeñas verde amarillentas, con cinco pétalos y cinco estambres. Fruto sámara leñosa, de 23-30 mm de largo x 7-10 mm de ancho, primero de color rojo brillante, castaño rojizo en la madurez.

Descripción de quebracho colorado chaqueño (*Schinopsis balansae*)

Árbol de hasta 24 m de altura, fuste recto. Copa rala, en forma de cono invertido. Corteza castaño grisácea, ramas con espinas robustas de 1 a 2 cm .

Las hojas simples, alternas, oblongas de color verde mate, de 4 a 8 cm de largo con borde muy ondulado, caducas, de consistencia coriácea.

Flores amarillentas o rojizas. Inflorescencias en panojas piramidales, terminales o laterales. Fruto sámara leñosa, con un ala membranosa, color rojo brillante al principio y castaño rojizo en la madurez.



Ejemplar de *Schinopsis lorentzii*.
Foto Manuel Palacio.



Ejemplar de Quebracho colorado Chaqueño (*Schinopsis balansae*). Foto Manuel Palacio.



Flores y hojas de *Schinopsis lorentzii*
Foto Manuel Palacio.



Flores de *Schinopsis balansae*.
Foto Manuel Palacio



Frutos de *Schinopsis lorentzii*.
Foto Manuel Palacio



Frutos maduros de *Schinopsis balansae*.
Foto Manuel Palacio

Floración: *Schinopsis lorentzii*: octubre a marzo, *Schinopsis balansae*: noviembre a marzo.

Grado de importancia: son especies muy visitadas por las abejas y pueden dar origen a mieles y pólenes monoflorales.

Productos extraídos por la abeja: Néctar y Polen.

Quebracho colorado



A. Floración



B. Recurso

Mieles de Quebracho colorado: Muy fluidas. Sin cristales o poquísimos cristales muy pequeños. Cristaliza lentamente. Color ámbar oscuro con notas rojizas, en algunos casos también verdosas. Olor generalmente intenso y persistente, vegetal, a madera, cálido acaramelado, regaliz (caramelo media hora), a veces especiado, frutas desecadas. Dulzor intenso. Con ligera astringencia. Aroma cálido acaramelado, vegetal, madera, malteado, regaliz.



Miel de *Schinopsis lorentzii*
Foto Laura Gurini



Miel de *Schinopsis lorentzii* vista superior en
copa Foto Laura Gurini



Miel de *Schinopsis lorentzii*, vista al
microscopio óptico.
Foto Cristina Salgado.



Polen en miel de *Schinopsis lorentzii*,
vista al microscopio óptico.
Foto Cristina Salgado

Polen de quebracho colorado.

El polen de *Schinopsis lorentzii* es de sabor dulce y color amarillo intenso. Es muy requerido a nivel nacional; toda la producción se comercializa en el mercado interno, pudiendo obtenerse hasta 1 Kg y $\frac{1}{2}$ por colmena por año.

Distribución en Argentina

Schinopsis lorentzii: Catamarca, Chaco, Córdoba, Formosa, Jujuy, La Rioja, Salta, Santiago del Estero, Santa Fe, Tucumán.

Schinopsis balansae: Chaco, Corrientes, Entre Ríos, Formosa, Sgo. del Estero, Santa Fe.



Compra de miel y cera

Carlos Teddy Rowbotham

Venta de insumos

Ruta 17 km. 212.8 - Balnearia (Cba.) - Casilla de correo N°7

cer@redcoop.com.ar

Tels: 03563-427004/427005 (oficinas) // 03563-15400622 (Teddy) // 03563-15400641 (Daniel)



**Extractor
4 en 1
Medalla de oro
FILAPI 2014**



**FTP
APÍCOLA**

MAQUINARIA PARA MIEL, CERA, POLEN Y PROPÓLEOS

Agregue valor a su producción

Platón 5855 José C. Paz
Buenos Aires - Argentina
Tel: (54) 02320 437800 / 435745
Cel: (54-9) 11 60118592

E-mail: info@fpingenieria.com.ar -- www.fpingenieria.com.ar



Lujan Apicultura

de Mario y Fernando Pérez

Todo para la apicultura

COMPRA VENTA DE MIEL - CERA - TAMBORES
IMPLEMENTOS PARA APICULTURA
NÚCLEOS Y REINAS
SERVICIO DE HOMOGENEIZADO A 3ros BAJO NORMAS HCCP

Ruta 192 Km. 0,200 - cp 6700 - Luján - Bs. As.
Telefax: 02323-424049 / 424303 // cel: (011) 15 4145 9619 / 15 4147 9940
info@lujanapicultura.com

Abejas nativas sin agujón

Entre las especies leñosas de la flora del Departamento Figueroa, Santiago del Estero, que aportan recursos para el desarrollo de las colonias de abejas sin agujón, Palacio (2021), menciona a *Schinopsis lorentzii*. En su tesis doctoral Flores (2016), menciona que se observa una nidificación frecuente de melipónidos de la región del Chaco Argentino en *S.lorentzii* y *S.balansae*.

Glosario

Alternas: hojas dispuestas de a una por nudo. No son opuestas ni verticiladas.

Androceo: conjunto de los órganos masculinos de la flor (estambres).

Dioico: se dice de la especie vegetal que tiene flores femeninas y masculinas en distinto pie.

Envés: cara inferior de la hoja.

Gineceo: conjunto de los órganos femeninos de la flor.

Glabras: desprovisto de pelos.

Glaucos: verde azulado claro.

Haz: cara superior de la hoja.

Hermafrodita: flor bisexual, que posee androceo y gineceo.

Hojas alternas: hojas que nacen de a una en cada nudo del tallo.

Hojas compuestas: hojas divididas en dos o más segmentos.

Imparipinnadas: hojas compuestas cuyo raquis termina en un folíolo.

Inerme: que carece de espinas o púas.

Panoja: es una inflorescencia compuesta, con un eje más o menos alargado, que lleva ramificaciones donde se insertan las espiguillas.

Persistente: órgano que se conserva en su sitio luego de maduro; no es caedizo.

Polígamo: planta que presenta flores hermafroditas y unisexuales.

Raquis: constituye la prolongación del peciolo en una hoja compuesta.

Sámara: fruto seco, provisto de una expansión membranosa, en forma de ala, que facilita la dispersión.

Semicoriáceos: con consistencia similar al cuero.

Sésiles: hojas sin peciolo.

Terminales: en el extremo de un órgano.

Bibliografía.

Ávalos, G.L. 2020. Recursos botánicos forrajeados por *Tetragonisca fiebrigi* Schwarz (Hymenoptera: Apidae, Meliponinae) en la Ecorregión del Chaco Húmedo. Congreso Filapi 2020. Chile.

Cabrera, M.M.; Dávalos, V.M.; Almirón, S.V.; Benítez, V.V. 2019. Flora melífera y mieles de la zona este de la provincia de Formosa. Universidad Nacional de Formosa. Serie Científica.

Catálogo de Plantas Vasculares del Cono Sur. <http://www.darwin.edu.ar/proyectos/floraargentina/fa.htm>.

<http://www2.darwin.edu.ar/herbario/bases/buscariris>.

Costa, M.C.; Loyola, M.J.; Osés, D.H.; Muñoz, M. 2014. Flora Apícola del Noroeste de la provincia de Córdoba. Árboles y Arbustos Nativos. Parte I. Universidad Nacional de Córdoba. Fac.Cs.Exactas, Físicas y Naturales.

De la Peña, M. R.; Pensiero, J. F. 2004. Plantas Argentinas. Catálogo de Nombres Comunes. Editorial L.O.L.A.

Demaio, P.; Karlin, U. O.; Medina, M. 2015. Árboles Nativos de Argentina. Tomo I. Centro y Cuyo. Ecoval Ediciones.

Digilio, A.P.L. y Legname, P. R. 1966. Los árboles indígenas de la provincia de Tucumán. Opera Lilloana 15: 1-107. Tucumán, Argentina.

Esteban, F. 1999. Cosechando polen de "paaj" (Quebracho colorado). Espacio Apícola N° 37.

Flores, F. 2016. Origen floral de los recursos tróficos de las colmenas de meliponas (Apidae, Meliponini) utilizadas en comunidades rurales de los bosques subtropicales argentinos (bosque atlántico y yungas). Tesis doctoral Universidad Nacional de Salta.

Palacio, M., 2021. Flora leñosa de importancia para abejas nativas en el Departamento Figueroa, Santiago del Estero. Quebracho (Santiago del Estero) vol.29 no.1 Santiago del Estero jun. 2021. Nota técnica.

Palacio, M.; Roger, E.; Vecchioli, S.. 2016. Plantas Leñosas Nativas de interés apícola en la Flora de Santiago del Estero. Facultad de Ciencias Forestales. UNSE.

La rebeldía de las colmenas

(Parte 1)

Por Gabriel Molinero

El ruido del paso del tren y su persistente bocina reactivó el conocimiento del apicultor luego de una ignorada cantidad de horas en las que estuvo aparentemente desvanecido.

Los sistemas que comandan los sentidos del organismo intentaron darle a su perturbado cerebro un panorama de la situación. Prevalecía el dolor, un intenso dolor. Debajo de éste se acumulaban otras sensaciones secundarias que fue identificando una a una.

Al cuerpo entero, que involuntariamente quedó en una posición decúbito lateral derecho, lo percibía rígido y congelado, siendo esto lo esperable debido al contacto con el piso irregular y terroso de su propio galpón, donde estaba tirado, abrazado por una absoluta oscuridad.

Sentía entumecida y extremadamente pesada la cabeza. En el cuero cabelludo estimaba que había heridas abiertas ya que detectaba el pelo endurecido y húmedo en sectores desde donde, de a ratos, fluían latidos dolorosos. Intuía todo eso, ya que no podía tocarse.

El brazo izquierdo, al menos desde el hombro hasta su sector medio, lo advertía reposando apoyado normalmente sobre el perfil de su cuerpo, pero una señal desconocida, un sentir indescifrable, le indicaba cierta anomalía en la parte baja a partir del codo, a la que notaba colgando hacia atrás, sobre la espalda, doblada en el sentido opuesto al que puede doblarse esa articulación en forma natural, salvo, claro está, por la aplicación de una fuerza extrema o un traumatismo violento. A pesar de ello, envió dos o tres veces la orden cerebral de intentar moverlo, de las cuales solo obtuvo punzadas dolorosas profundas.

El brazo derecho le parecía íntegro, pero había quedado bajo el peso de su propio cuerpo, transformándolo en una barra rígida que parecía estar desconectada de él.

A las extremidades inferiores las detectó tiasas, lejanas, ajenas, inmanejables, pero, al parecer, sin heridas.

Desorientado, se empeñó en discernir cuánto tiempo hacía que estaba allí. Lo inundaba una sensación imprecisa de que el tiempo transcurría y no podía registrarlo. Algo le decía

que su ser fluctuaba entre períodos de duración desconocida donde se adormecía, se despertaba, se adormecía, se despertaba.

En cada adormecer su mente era invadida por sueños complejos que desparramaban imágenes presentes y antiguas, reales e imaginarias, estáticas y animadas, entreveradas; aparecidas desde un punto profundo y luminoso del interior de la cabeza y que buscaban salir a través de los párpados cerrados, como un lahar inquieto, lleno de recuerdos, de palabras a decir, de perdones a pedir; un lahar desesperado, que todo lo quema al pasar, procurando llegar a un mar amplio, sereno, libre de tempestades.

Luego de varios despertares confusos, comenzó a dedicarle un rato inmediato a cada uno de ellos para verificar si seguía vivo o si ya había fallecido, y, por ende, si esto último había sucedido, tener la certeza que en ese preciso momento estaría viviendo, -o mejor dicho muriendo-, los acontecimientos que inician al fenecer y que solo algunos pocos afortunados habían tenido la suerte de atestiguar en algún que otro libro, revista o programa de televisión, luego de afirmar, sin mayor prueba que sus palabras, que habían revivido.

Todos coincidían que una luz blanca y potente brillaba en el extremo opuesto de un túnel y los atraía con una fuerza invisible e inusual. Para ello, para comprobar si alguna de esas luces vistas en los períodos de adormecimiento era, al fin, la muerte, probó y descartó varios métodos en cada aparente despertar.

El primero que desechó fue el de la visión.

En el caso de que hubiera podido abrirlos, sus ojos tendrían cierta dificultad para recabar indicios que dieran fe de su estado de vida, ya que estaba inmerso en la negrura de la habitación más descuidada de su casa ubicada en las cercanías de Saldungaray.

En ese recinto había poco mobiliario. Solo una estantería destartada donde acumulaba herramientas oxidadas junto a la caja medio desfondada y polvorienta de las fotos familiares. También, desparramados en el piso, uno al lado

del otro, se llenaban de telarañas un sinnúmero de trastos viejos e inútiles que generalmente se acumulan en cualquier vivienda.

Arriba, colgados de las vigas, permanecían los ganchos vacíos donde ponían a secar los chorizos caseros que elaboraban con su esposa todos los años, en julio, cuando aún vivía, siendo ésta la causa de que las ventanas estuvieran puntillosamente obturadas, ya que debían prevenir que ningún rayo de sol afectara la calidad de los embutidos.

El segundo procedimiento que tuvo que excluir fue el de la escucha. Lo hizo ya que se le dificultaba determinar si las voces de los hombres y otros ruidos que le llegaban a los oídos desde ambientes cercanos estaban sucediendo en ese mismo momento o eran solo un engaño más de su mente extraviada, confundida, que no se cansaba de parir imaginaciones que incluían, también sonidos.

Los diálogos que a veces escuchaba con tonos elevados y tensos le parecían reales, pero se entremezclaban con otras conversaciones mantenidas con sus hijos cuando aún venían a verlo luego de enviudar. Prevalcía una animación cíclica en la que se veía él mismo diciéndoles en tercera persona: “¡che!, ¡cada vez más salteadas las visitas al viejo!, guarda que en cualquier momento le sale el pleno en la ruleta de Salamone y para verlo van a tener que ir al cementerio. ¡Pasen nomás, ni golpeen, ahí lo estará esperando junto la vieja!”.

Luego de los intentos fallidos de la vista y el oído, se convenció que lo más eficaz era intentar moverse, ya que al hacerlo el dolor que lo recorría era muy intenso, aún más que el producido por la descarga eléctrica que la vieja heladera alguna vez le dio. Tal situación de tormento lo alejaba del pensamiento de que estaba muerto. “A los finados no les duele nada” pensó, y con esa simple deducción, dio por cerrado ese ciclo investigativo, para, un lapso de tiempo después, iniciar otro.

Es que el apicultor, aunque flotaba en un agitado mar de confusión, pudo determinar que no se encontraba en sus cabales. El reloj interno de su cuerpo arruinado ya no era confiable y lo desesperaba no poder ubicarse temporalmente. La pregunta de cuánto tiempo hacía que estaba allí lo recorría incansablemente.

Por alguna causa desconocida se instaló en su pensamiento la duda sobre el tren y su persistente bocina que hacía un rato lo había reanimado.

Desconfiaba del paso de ese tren. ¿Pasó

realmente o tan solo fue un engaño de su mente perturbada? ¿Sería el de la tarde? Quizás había pasado hacía pocos minutos. O tal vez horas. O tal vez había pasado ayer. “Seguramente fue uno de carga”, pensó no del todo convencido. Circulaban todos los días menos los sábados y los domingos. Uno a la mañana y otro a la tarde, llevando contenedores y tolvas pedreras entre Bahía Blanca y Olavarría.

Consolidó su pensamiento por la parsimonia de los tacatac tacatac producidos al pasar las ruedas sobre las uniones de los descuidados rieles. Cada tacatac tacatac que escuchaba era un vagón que pasaba frente a su casa. Los trenes de pasajeros tienen a lo sumo diez vagones y al qué pasó le pareció contar unos cincuenta, o tal vez sesenta, no estaba seguro de la cantidad de vagones, pero sí lo estaba en que era de carga; se lo dijo una y otra vez a sí mismo, hasta que, en un instante de presunta cordura, se preocupó profundamente por el estado de su cerebro al darse cuenta que ese análisis de los trenes fue un sinsentido, ya que recordó, decepcionado, que el de pasajeros no corría desde mediados del año 2016, luego de ser clausurado por el desgobierno de turno justificándose en la desatención y falta de mantenimiento de otros desgobiernos anteriores.

Ignoraba el porqué de esa confusión. Tal vez el traumatismo de cráneo lo estaba llevando de acá para allá entre el pasado y el presente sin dejarlo discernir entre lo real y lo imaginario. Pero no estaba seguro.

Buscó en su mente alguna señal, algún indicio concreto, creíble, que lo ubique temporalmente. Lo pudo hacer al recordar las hojas impresas del diario digital obtenidas en la librería del pueblo hacía una veintena de días. Las tenía presentes ya que las leía detenidamente cada mañana mientras mateaba. El artículo informativo estaba fechado el 4 de enero de 2033

Éste logro le permitió sentir una leve satisfacción que se diluyó rápidamente hacia una intensa decepción, al darse cuenta de que habían pasado diecisiete años desde que circuló el último tren de pasajeros y no podía entender cómo su mente, seguramente dañada por las lesiones recibidas, por momentos representaba la imagen de ese servicio aún funcionando y la mezclaba con un recuerdo intenso de la vida que fluía en la Estación de Sierra de la Ventana del ramal Vía Pringles en esa época.

Rememoró que la mayoría de los viajeros llegaban mucho tiempo antes del arribo del tren nocturno hacia Plaza Constitución. Hasta una hora previa al momento anhelado ya se los



**ASERRADERO
APICOLA**
por: Dr. Hugo Ag...

DON HUGO

FEDERACIÓN - ENTRE RÍOS

Tel: 03456 659557 / 470392
AserraderoDonHugo@hotmail.com



AserraderoApicolaDonHugo

Parque industrial
Federación (E.R)



Apicola
"El Manzanillo"

De Carlos Oddi y Flia.

*Más de 80 productos
de fabricación propia*

- *Material apícola en general
- *Comparamos polen y propóleos todo el año
- *Envíos al interior
- *Ventas por mayor y menor

Av. Juan XXIII 842
(1832) Lomas de Zamora
Tel: (011) 4282 - 3389
Apicolaelmanzanillo@yahoo.com.ar



Cabaña
Reinas de Cuyo

Dr Fabricio Cayla
Hab. SENASA M-019

**Núcleos
Paquetes
Madres puras**
(inseminación artificial)

**Cel: 0260 - 154531915 /
gasparyata@hotmail.com**
Arroyo 3800 -
5603 Rama Caída -
San Rafael - Mza



Calidad Total
APIDAN
www.apidan.com.ar

Av. Tristán Cornejo 367
5141 Balnearia
Córdoba - Argentina
Tel: 03563 - 420896
apidan@redcoop.com.ar

**BUZOS
MAMELUCOS VENTILADOS
SOMBREROS IRROMPIBLES
Y VENTILADOS
GUANTES - CARETAS**

**COMPRA
DE MIEL**



**CARPINTERIA
APICOLA**
de José Vallejos

**Alzas standar
Alzas 3/4 y 1 / 2
Marcos - Pisos
Techos - Nucleros
Alimentadores**

Ricardo Rojas 319
Concordia - Entre Ríos
Tel: (0345) 422-0475
vallejose@yahoo.com

www.carpinteriapiicolajv.com.ar



ADQUIRIENDO ESTOS PRODUCTOS AYUDAS A QUE SADA SIGA DIFUNDIENDO LA APICULTURA Y CONCIENCIANDO SOBRE LA DESAPARICIÓN DE LA ABEJA

**REMERAS - PAÑUELOS - TAZAS
LLAVEROS - BOLSAS - CALCOS**

veía por el andén de la estación ubicando sus equipajes sobre el piso de piedra laja azulada. Los niños preocupaban a sus madres y a sus padres al asomarse repetidamente a la vía mirando impacientes hacia el sur. En un murmullo tumultuoso que flotaba sobre la estación se entreveraban conversaciones, gritos, recuerdos, cuidados y agradecimientos. Las lágrimas caían inevitables en el último abrazo movilizado por el silbato de la locomotora al recorrer, oculta, la curva previa revestida de álamos que se iluminaba como un amanecer.

Al arribar el tren se desencadenaba una nueva ola inmensa de emociones. Quienes esperaban la llegada de algún familiar, algún amigo o algún amor, seguían atentamente el paso lento de las ventanillas mientras se iba frenando la formación, para comenzar a trotar sonrientes y saludar felices al encontrar la mirada esperada detrás del vidrio. Entre cinco y diez minutos duraba el torbellino frenético de personas, bolsos y valijas; bajando y subiendo. Otro abrazo rápido, otro beso fugaz, otra lágrima triste y otra feliz. De nuevo el silbato de la locomotora, el acelerar de sus motores y un instante después, mientras el último vagón atravesaba el Puente Negro sobre el Río Sauce Grande para perderse en la curva ascendente hacia Peralta, el silencio se adueñaba nuevamente del andén vacío y las lechucitas del terraplén volvían a salir de sus madrigueras.

El último recuerdo lo mantuvo ensimismado hasta que desapareció tan inexplicablemente como había llegado. Luego volvió a perturbarse profundamente ante los segundos, los minutos y las horas que pasaban sin que pudiera dimensionarlos.

De repente le llegaron nuevos estímulos que venían del exterior y se volvió a esforzar para intentar interpretarlos, tamizarlos, separando lo real de lo imaginario para lograr ubicarse temporalmente.

Comenzó a pensar que estaba transcurriendo la tardecita cuando el olor de la quema del basural a cielo abierto del camino vecinal empezó a sentirse en el aire como todos los días hábiles de la semana. Siempre sucedía después de la descarga del último camión, donde los desahuciados buscadores de metales iniciaban fogatas entre los residuos para obtener la mísera recompensa al caer el sol.

Al escuchar la sirena corta de los bomberos voluntarios de Sierra de la Ventana se estremeció. Era martes. Solo los martes sonaba así, breve, única, convocando a los integrantes del cuartel

a la reunión semanal. Entonces hacía un día y medio que estaba tirado allí, aterido, lastimado, milagrosamente vivo.

Entonces hacía un día y medio desde que había escondido, con mucho esfuerzo y trabajo, las colmenas en el cerro.

Entonces hacía un día y medio desde que había puesto en marcha la decisión de excluir, a partir de ese momento, las conductas amables, las actitudes correctas y el posicionamiento mediador anti conflictivo que lo caracterizaba.

Entonces hacía un día y medio desde que se había prometido ya no ofrecer la otra mejilla; prohibiéndose aplicar “lo cortés no quita lo valiente”; fortaleciéndose para superar los miedos a las represalias; y convenciéndose de que ya no permitiría recibir ninguna humillación más.

Hacía un día y medio desde que había decidido mandar todo a la mierda y decir: -¡mis colmenas no serán de ellos!-

Pensó que tal vez hubiera sido necesario mandar a la mierda hace rato a varias personas u organismos que se le cruzaron por su vida.

Aunque dentro de sí hubo siempre un fuego que emanaba alguna chispa de descontento cuando era blanco de actitudes negativas u ofensivas, no contenía la suficiente energía para reaccionar fuera de los límites que las actitudes correctas le imponían, dejando entonces que las humillaciones se fueran acumulando en su interior en un espacio que con el paso de los años resultó insuficiente y simplemente se colmó.

Hasta el momento en que ese fuego desacatado comenzó a crecer, consideraba a las humillaciones recibidas no como tales, sino como eventos desafortunados que se le habían presentado a lo largo de los años de su vida y sencillamente los había aceptado. Algo así como el precio que hay que pagar por la realidad que le toca a uno transitar agachando la cabeza: los helados que no pudo comprar en la escuela primaria; ser el único al que la maestra le regala el libro que el resto de la clase pudo pagar; las mismas zapatillas, siempre de cuero, negras, duras; la misma pilcha, siempre amplia, simple, barata; decirle “Señor” y “Señora” a quienes su mamá le fregaba los pisos limpios y lavaba su ropa numerosa y colorida; la hiperinflación; las deudas; los gobernantes; las devaluaciones; los impuestos; algunos compañeros de trabajo; algunos superiores;

algunos familiares; la obra social; el sindicato; el banco; el organismo de previsión social.

En un momento sintió en la boca, además de la sangre seca y algunas partes de los dientes que no pudo escupir, el sabor amargo de una bronca intensa, una decepción terrible, al instalarse en su cabeza el pensamiento de que se había confiado, descuidado, dormido. Subestimó a la multinacional. No pensó que implementarían tan rápido los métodos extremos que aplicaron sobre él. Durante un tiempo de aparente victoria, había esquivado trabajosamente todos los acosos legales y políticos. En ese lapso enviaron, para convencerlo, a policías de variados escalafones, gestores, abogados, escribanos, concejales, el juez de paz, el cura y hasta el propio intendente.

En cada embate les firmó en disconformidad y rechazó todas las citaciones, actas, telegramas, solicitudes de allanamientos y permisos de requisas que le presentaron para acceder al apiario y fumigarlo.

Con el transcurso de los acontecimientos, el apicultor fue detectando un sutil pero constante incremento de malos tratos propiciados hacia él por los interlocutores enviados desde la empresa, y, sabiendo que Syngente jamás daría por perdida la guerra, comenzó a pensar un plan B, una salida alternativa.

Ya con el pleno convencimiento de que tarde o temprano, al agotar los artilugios digamos, civilizados, la compañía transnacional volvería nuevamente por él y por su colmenar, con otro tipo de estrategias, más duras, más contundentes, es que planeó lo que planeó, para que al fin, cuando llegara ese momento, las abejas y su persona ya estarían a salvo, en otro lugar, lejos de allí.

Casi todas las partes del plan se habían cumplido exitosamente. Eligió un buen lugar para ocultar las colmenas en una quebrada más chica que grande en el Cerro Blanco, en su ladera que mira hacia el este. En ese lugar descansaba cuando de chico recorría aguas arriba el arroyo San Bernardo, buscando chapuzones refrescantes en los piletones cercanos a su nacimiento en el Cerro Tres Picos.

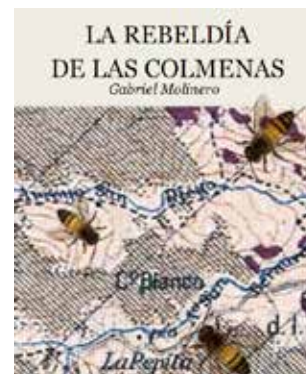
El espacio breve, acotado, presentaba un sector llano que no se veía desde la lejanía al estar bloqueado por formaciones rocosas de formas caprichosas y una frondosa población de cola de zorro. En su parte posterior se elevaban paredes de rocas blanquecinas que lo protegían del viento frecuente del noroeste.

Pacientemente y con mucho esfuerzo, envolvió con una vieja sábana de a una por vez las

colmenas y las cargó por un sendero de unos ciento cincuenta metros, prácticamente inexistente, olvidado, desde la oxidada tranquera donde terminaba el antiguo camino a la cantera hasta el pequeño terreno pedregoso en el cual ubicó apretadamente, una junto a otra, las diez cámaras de cría que llevó bien temprano, antes del amanecer, minutos previos al momento mágico donde las abejas, movilizadas por el llamado silencioso del día y del sol, comienzan a volar en busca de néctar, polen, agua y propóleos, cumpliendo así la milagrosa tarea de polinizar cientos de especies vegetales de las que luego obtendrán alimentos otros cientos de especies, entre ellas, los humanos.

Pero, casi al final de todo lo planificado, algo salió mal. Al volver a su casa a buscar las pertenencias básicas para desaparecer por un tiempo, se encontró con dos matones encapuchados y con el cañón del revólver que empuñaba uno de ellos apuntándole a la cabeza.

Continuará en el próximo número de Gaceta del Colmenar



Gabriel Molinero (54 años).

Vive con su familia en Sierra de la Ventana y trabaja como profesor de Informática en escuelas de Educación Secundaria.

Apicultor principiante a escala familiar, actividad que adoptó luego de realizar en el año 2021 el curso de Iniciación Apícola dictado en Sierra de la Ventana por los Instructores de SADA, Lucas Martínez y Leandro Martínez.

Escribe desde el año 2010, incursionando en varios géneros como poesía, ensayo y cuento, los cuales pueden leerse en el siguiente blog: <http://haciendonoselcuento.blogspot.com.ar/>.

El ensayo "Cuentos eran los de antes" resultó 1° mención en el VI Concurso de Ensayo breve / Nota de opinión - Edición 2014 de la Dirección de Cultura y Educación de la Provincia de Buenos Aires.

La poesía "Serías" resultó ganadora en la categoría "G" del Concurso de POESÍA "Centenario Club Hotel de la Ventana" organizado por el CEPT N° 12 de Villa Ventana.

APÍCOLA MERCEDES

de Borí Hnos. 3º generación de apicultores

MIEL

POLEN

PROPÓLEOS

JALEA REAL



FRASCOS

BALDES

POTES PLÁSTICOS

Y MÁS!!

Acceso Sanmartín y 118 Mercedes (B)

+549-2324-678108

ventas@apicolamercedes.com.ar

PROVISION INDUSTRIAL

proyecto y fabricación de artículos
en acero inoxidable
según planos o muestras

- Máquinas envasadoras
- Cremadors para miel
- Baños maría
- Bateas

tel/fax: (5411)42285503 / 39793872

provision_industrial@yahoo.com.ar

Fray Julián Lagos 305
(1823) Lanús Oeste

SADA.ORG.AR 



**La minicargadora
más elegida por
los apicultores argentinos**

Ligera | Versátil | Ergonómica
Con más de 200 aplicaciones

DISPONIBLE EN SUS VERSIONES
528, 635, 750 y 850

Colectora Este Panamericana y Sarmiento.
CP: 1618, El Talar de Pacheco.
TE: +54 9 11 6671 3669



www.secco.com.ar

Mi experiencia como apicultor en Suiza

Por Martin Paul

Desde el año 2021 que realizo la temporada como apicultor en Suiza, la misma se extiende desde Febrero hasta Octubre. Suiza es un país en el cual la apicultura es practicada por hobbistas. Hay alrededor de 18.000 apicultores, 165.000 colmenas, muchos de ellos utilizan las casas de abejas que se operan desde el interior de una pequeña cabaña.

El país tiene una de las densidades de colonias de abejas más elevadas del mundo, se pueden ver colmenas por todos lados, inclusive en las ciudades. A propósito, junto a mi socia atendemos colmenas de una empresa alemana en el techo de un IKEA en Zúrich.

El rendimiento promedio por colmena es cercano a los 20 kg en años buenos, la miel suiza se vende localmente a un precio cercano a los 22 CHF (francos suizos), es consumida en el mercado interno y es muy valorada por los locales. El consumo de miel por habitante es de 1.5 kg por año.

En la empresa para la cual trabajo, envasamos toda la producción que es comprada por supermercados, farmacias, estaciones de servicio, tiendas de jardinería y otros comercios.

Hay apicultores que utilizan los sistemas Langstroth y Dadant, en nuestro caso utilizamos el modelo Dadant en telgopor y media alza de madera al igual que los marcos. Utilizamos alimentador de techo en telgopor que nos permite colocar 5 litros de jarabe, techo de chapa con una entretapa de madera. Trabajo para uno de los pocos apicultores comerciales del país, operamos alrededor de 1000 colmenas en distintos cantones del país.

La mayoría de las colmenas se encuentran fijas, excepto aquellas que tenemos en zonas de montaña, donde la nieve nos obliga a retirar las colmenas a zonas de menor altitud antes de que comience el otoño. Usamos la abeja Buckfast por su



mansedumbre, tenemos la mayoría de los colmenares en zonas semi urbanas, desde parques de hogares geriátricos hasta plazas.

Todo colmenar debe estar registrado e identificado con una placa, de lo contrario el apicultor es pasible de severas multas. Los flujos de néctar son muy marcados y cortos, las bajas temperaturas obligan a utilizar grandes cantidades de jarabe de azúcar, tanto para invernar las colmenas como para mantenerlas cuando la temporada comienza. Uno de los principales desafíos es el control de varroa, solamente se pueden utilizar ciertos productos orgánicos, por ejemplo el ácido oxálico solo puede utilizarse sublimado o rociado.

El ácido fórmico se usa en esponjas al igual que el timol, existen unas pocas marcas comerciales en el mercado suizo. Tuvimos resultados muy buenos con el uso de ácido fórmico en esponjas durante los meses de Julio y Agosto, con una pérdida de reinas inferior al 10 %. Muy importante sublimar ácido oxálico en Noviembre y Diciembre cuando hay un corte de cría para empezar limpio de varroa cuando la abeja reanuda postura en Febrero.

También, hicimos la experiencia de enjaular reinas en 600 colmenas a fin de evitar enjambrazón y generar un corte en la cría, lo que nos permitió controlar toda la varroa forética, para luego rociar el ácido oxálico. Esta experiencia fue positiva por un lado ya que pudimos bajar los niveles de infestación pero por otro lado, perdimos reinas que murieron durante el encierro de 21 días y además la población quedó disminuida para la cosecha de verano. Las jaulas utilizadas fueron las diseñadas por Scalvini, demandó mucho trabajo encontrar y enjaular en colmenas muy pobladas.

Si bien logramos contener la enjambrazón y reducir los niveles de infestación de varroa, la experiencia no terminó siendo positiva por la mortandad de reinas que en muchos casos fueron reemplazadas naturalmente y a la merma en la población de pecoreadoras para el flujo de néctar de verano.

Producimos miel en primavera que proviene principalmente de diente de león y colza, miel en verano de tilos y arbustos, miel de flor rosa alpina en las zonas de montaña y miel de castaño y acacio blanco en el norte del país.

Algunos años también se produce miel de mielato en el verano. A fin de temporada solemos hacer núcleos o paquetes que los usamos para fusionarlos en colmenas donde perdemos reinas luego del tratamiento de ácido fórmico.

Junto con una socia he comenzado un canal educativo en Instagram, @colmenabee allí podrán ver videos de apicultura en Suiza y canalizar cualquier consulta que tuvieran respecto a la apicultura en Suiza.



Otro punto de vista de APIMONDIA 2023.

Las empresas proveedoras de insumos de Argentina comparten sus experiencias.

Juan Miguel Campassi para Gaceta del Colmenar.

En esta edición contamos con una serie de entrevistas realizadas a empresas argentinas que tuvieron la oportunidad de participar, ya sea personalmente o con stand, en el Congreso de APIMONDIA en Chile. Sus representantes nos contaron su experiencia.

Marcelo Del Hoyo, referente de **APILAB**, empresa dedicada a la sanidad y nutrición de las abejas, nos cuenta su experiencia positiva de participar en APIMONDIA. Si bien son recurrentes en este tipo de exposiciones, le resultan reconfortantes estos espacios que comparte con clientes y amigos, siendo una oportunidad para profundizar y construir nuevos lazos comerciales. También destaca la sinergia que se logró con otros laboratorios del mundo, siendo algo impensado en otro momento.

Asimismo, a través de intercambios con otros apicultores, remarca la alta capacitación que posee el apicultor argentino. Lo entiende como una gran ventaja, pero a su vez es un aspecto de mejora, ya que esto hace que algunos apicultores incurran en la producción de curas non sanctas, pudiendo acarrear futuros problemas para la exportación por residuos en la miel.

Queda planteado el trabajo de Apilab a futuro, para detectar la genética de la abeja que posee la mejor aceptación de los acaricidas.

Por su parte, los hermanos Ricardo y Fernando Cortés, de la empresa **Metalúrgica Cortés**, nos comentan que APIMONDIA les permitió reencontrarse con clientes que hace



décadas utilizan sus máquinas, y también conectar con nuevos clientes de otros mercados, como el español, donde lograron una venta exitosa, revalidando que la empresa posee altos estándares de calidad. Fueron consultados sobre la potencialidad de participar en la expo, nos enunciaron que Cortés tiene muy marcado el segmento al que apunta, la industria a gran escala, productores de más de 500 colmenas, y en esta exposición lograron reunirse con estos productores de forma directa, con una comunicación fluida, registrando así nuevos contactos con el objetivo de ampliar su cartera

de clientes.

Encuanto al nivel de tecnificación que ve a su empresa y a la competencia, nos explican que la marca está a la vanguardia de la industria, siempre pensando en los grandes productores que buscan maquinarias robustas y durables.

Cabe destacar que **Metalúrgica Cortés** es una empresa con 30 años en el rubro de maquinaria apícola, que nace por una iniciativa familiar con el apoyo incondicional de su padre.

Mariano Muñoz, dueño de **Mar-Plast**, referente de la industria de los envases plásticos, nos comenta que si bien es una empresa con historia en diferentes expos, este año fue su primera participación en APIMONDIA.



Encuentra un resultado positivo, siendo su producto de tapa con precinto de seguridad resaltado por aquellos que visitaron la feria. También fue ponderado que en la fabricación de sus envases incluya un porcentaje de plástico sustentable, ya que esto favorece a la comercialización y disminuye el costo del producto final, por ejemplo, en el mercado colombiano, la no utilización de plástico sustentable encarece un 5% el producto.

Se le consulta sobre la aceptación del mercado europeo del envase PVC, aquí nos cuenta que tuvo la oportunidad de interactuar en la APIMONDIA con clientes españoles interesados en sus productos, ya que a diferencia de lo que entendíamos, se comienza a aceptar el PVC, por ser más liviano y tener menor costo. El mercado español tiene una tendencia muy marcada con el tipo de envase que se emplea en la miel. Sobre esto nos explica que ya ha desarrollado un envase para el mercado uruguayo que los españoles vieron con potencialidad.

Indagamos sobre los envases con mayor posibilidad de exportar, a diferencia de lo que consideramos los apicultores donde creemos que el envase del oso es el más demandado para esto, Mariano nos indica que está demostrado que el dosificador de 330, 550 y 610 gr, tiene gran aceptación en los mercados de exportación, permitiéndonos más posibilidades.

Damián Schlenker, de la **Cámara de Apicultores Pampero** y Meredith Machado, de la **Cooperativa de Trabajo Apícola Pampero**, nos comentan que el público que visitó la expo, se sorprendía al ver los productos, pero más aún al ver el gran trabajo en equipo que se realiza entre la Cámara, la Cooperativa y la parte científica, tal es el resultado que fueron distinguidos con el premio medalla de oro APIMONDIA Chile 2023, otorgado por su revista de divulgación científica apícola EUNK.

Otro punto que destacaron, fue la alta tecnificación del oficio de los apicultores argentinos



y que recibieron varios halagos de visitantes al stand, sobre el gran asociativismo que existe entre el apicultor argentino.

Les consultamos qué aspectos de mejora identificaban para las mieles argentinas; nos explican la necesidad de utilizar aún más el marketing en los productos de la colmena, para incrementar el valor agregado que localmente tenemos, por ejemplo, comercializar mieles con certificación de origen.

APIMONDIA 2023, fue para ellos un momento de reconocimiento, teniendo una delegación conformada por todos los eslabones de la cadena productiva, ya que todos participaron de la expo activamente. Esto también les genera nuevas oportunidades para desafíos a futuro, lo cual es positivo para seguir expandiéndose.

Carlos Oddi, del “El Manzanillo”, nos comenta que logró interactuar con productores de insumos de todo el mundo, entre ellos destaca la industria China, con quienes pudo intercambiar innovación para implementar mejoras en un producto a desarrollar.

También pudo presentar uno de sus productos, las cúpulas, entre productores participantes de la expo, quienes lo halagaron y consideraron un material de calidad para emplear en su producción.

Por último, nos comentó que participó del Congreso de APIMONDIA 2011, donde tuvo las facilidades para tener un stand, siendo un hito que le permitió expandirse en el mundo apícola, en un momento clave de su empresa, que estaba por retirarse de ese mercado. En APIMONDIA 2023, no sintió presente estas oportunidades.

Ramón Otondo de la empresa “Panales Arroyo”, nos comenta que participó de APIMONDIA 2023 con dos objetivos: conocer las innovaciones tecnológicas, para buscar trasladarlas a su planta con el fin de mejorar la productividad y entrevistarse con viejos y nuevos clientes.

Interactuaron con empresas ucranianas y mexicanas, de las cuales nos comenta que poseen un desarrollo muy interesante desde lo estético, pero detectó que no es la ideal para la demanda del mercado Argentino, ya que su producción es de 30 kilos/h, cuando la máquina de su empresa genera 100 k/h. Sí logró tomar ideas de tecnificación para implementar en sus máquinas.

Tuvo un acercamiento con potenciales clientes de Perú y Costa Rica, donde destaca la importancia de tener el contacto presencial, para generar un vínculo mayor con estos clientes.

También nos menciona que percibió una gran presencia de público de la región, ya que el idioma predominante era el español, con variedad de acentos.

Uno de los tópicos que nos resalta Ramón, con mayor trascendencia en el Congreso, fue la preocupación sobre la rentabilidad de la actividad, que si bien en Argentina se percibe, confirmó que en el mundo también se tiene la misma problemática. Esto nos trae una contrapartida, por un lado la desventaja más clara: el bajo margen que deja la actividad; y por otro la ventaja de que al ser global, todos los actores vamos a tener que involucrarnos para mejorarlo.



Mieles oscuras producidas en la República Argentina

Parte 2

Luis Maldonado (1), Karenina Marcinkevicius (1), Laura Gurini (2), Valeria Carolina López (3)
 (1) INTA EEA Famaillá-PROAPI, (2) INTA-PROAPI, (3) INTA EEA Delta del Paraná-PROAPI

La miel es un producto natural que tiene como aspecto distintivo que las características sensoriales y fisicoquímicas están íntimamente relacionadas con el origen botánico y geográfico. Con este concepto, se presenta la segunda parte de mieles "Oscuras".

La miel es un producto ligado al territorio que lleva impreso en sus cualidades la composición florística, las características climáticas y las prácticas de manejo de la zona de producción. La gran diversidad de ambientes que dispone nuestro país posibilita la producción de muchos tipos de mieles tanto monoflorales como multiflorales, que se diferencian además por sus olores, gustos y aromas dependiendo del origen botánico y/o geográfico.

Entre las mieles monoflorales oscuras podemos mencionar las de: Eucalipto, Quebracho colorado, Mistol, Piquillín, Pájaro bobo, Aliso de Río, Caá-tay, Sagittaria montevidensis, Chilca. Entre las multiflorales: Miel de montes del NOA y Miel de Yungas (Catamarca).

Mieles monoflorales

Miel de Eucalipto (*Eucalyptus* spp.)

Es una miel monofloral que se origina de la floración del Eucalyptus (*Eucalyptus* spp.) cuya floración se produce en los meses de marzo, abril. Es conocida por sus propiedades medicinales y muy apreciada por los consumidores. En Argentina, la producción de miel de eucalipto se concentra principalmente en el Centro este de la provincia de Corrientes (La Cruz), aunque también se puede producir en otras regiones.

El color es variable según la región de origen y la época de cosecha: de ámbar oscuro a marrón claro, pudiendo presentar tonalidades rojizas y verdosas. Es una miel bastante densa y viscosa.



Abeja en flor de Eucalipto
 (Fuente: Dra. Alicia Basilio)



Mieles de Eucalipto (Fuente: Dra. Laura Gurini)

Su textura es suave, cremosa y tiende a cristalizar rápidamente formando cristales finos, uniformes y perceptibles, que se disuelven fácilmente en boca. Sobre muestras de miel de eucalipto de Santa Fé se estableció que poseen olor persistente moderado con aroma vegetal, notas lácticas, malteadas, ligeramente persistentes, como hierba de pasto seco. También se caracterizan por su dulzor moderado sin notas saladas ni amargas, poseen notas amaderadas, a caramelo y un débil aroma a fenol. Tiene un dulzor intenso y persistente en boca y también produce una ligera astringencia y notas metálicas.

La miel de eucalipto posee una composición química característica que junto a otros compuestos le confieren propiedades funcionales.

Parámetros fisicoquímicos de mieles de Eucalipto

Parámetro	Mínimo	Máximo
Color (mmPFund)	50	114
Humedad (%)	16,2	23,0
pH	3,36	4,16
Acidez libre (meq/kg)	16,33	75,57
Conductividad eléctrica (mS/cm)	0,27	0,88
Azúcares reductores (%)	70,06	77,27
Sacarosa aparente (%)	0,94	2,2
Índice de diastasa	15,59	36,97

Fuentes: Referencias 15 y 5

Perfil de azúcares de mieles de Eucalipto

Parámetro	g/100 g
Fructosa	41,2 ± 1,4
Glucosa	34,5 ± 2,4
Sacarosa	0,9 ± 0,6
Maltosa	1,8 ± 1,1

Fuente: Referencia 5

Composición mineral de mieles de Eucalipto

Mineral	Mínimo (mg/kg)	Máximo (mg/kg)
Sodio	122	424
Potasio	776	3278
Calcio	45	321
Magnesio	47,7	221
Zinc	0,9	3,6

Fuente: Referencia 15

Al igual que en otras mieles, se encuentran compuestos bioactivos como los polifenoles. Para mieles de eucalipto de Argentina se han determinado valores de compuestos fenólicos totales de $133,6 \pm 55,0$ mg AGE ¹/100 g miel y flavonoides totales de $4,5 \pm 1,4$ mg QE² /100 g. Estos compuestos serían los principales responsables de la actividad biológica de las mieles de eucalipto, aunque también se ha determinado la presencia de metilglioxal, una molécula con propiedades antimicrobianas, aunque en cantidades menores a la miel de manuka. Además, la miel de eucalipto ha demostrado poseer actividad antiinflamatoria y cicatrizante.

En la industria alimentaria se utiliza en la elaboración de productos horneados, como panes y pasteles, así como en la producción de bebidas y alimentos procesados. Debido a su sabor intenso, es una excelente opción para usar en la cocina como edulcorante natural y por su alto contenido de azúcares naturales, es una fuente de energía saludable y natural.

Miel de Quebracho colorado (*Schinopsis balansae*):

Miel monofloral que se produce en las provincias de Formosa (al oeste) y Santiago del Estero. Se origina a partir del néctar del Quebracho colorado (*Schinopsis balansae*), cuya floración se produce entre los meses de noviembre a marzo.

Es una miel de color ámbar oscuro con notas rojizas y a veces también verdosa. Muy fluída, homogénea y prácticamente sin cristales (en caso de detectarse, algunos son de pequeño tamaño). De olor generalmente intenso y persistente: a vegetal, madera, cálido acaramelado, regaliz, a veces especiado, frutas desecadas. De dulzor intenso. Sin ácido, amargo o salado. Textura en boca generalmente untuosa, aterciopelada.

: Árbol de Quebracho colorado
(Fuente: Dra. Laura Gurini)



Mieles de Quebracho colorado
(Fuente: Dra. Laura Gurini)



Miel de Quebracho colorado
(Fuente: Ing. Qco. Luis Maldonado)



1 AGE: ácido gálico equivalente

2 QE: Quercetina equivalente

El contenido de sustancias bioactivas como los polifenoles, presentó valores de compuestos fenólicos totales entre 40 y 130 mg AGE/100 g, siendo el valor máximo comparable al valor promedio obtenido para mieles de eucalipto, lo que indicaría que las mieles de quebracho colorado también presentarían una importante acción antioxidante.

Dado que los flavonoides constituyen una de las familias de los compuestos fenólicos, estos resultados indicarían que la mayor proporción de polifenoles serían compuestos no flavonoides.

Miel de Mistol (*Ziziphus mistol*- idem *Sarcomphalus mistol*):

Ziziphus mistol (*Sarcomphalus mistol*) es un árbol de cuya floración en el Monte Nativo de la provincia de Mendoza, se produce la miel monofloral de mistol durante el mes de agosto y en el sur de Tucumán-límite con Sgo del Estero a fines de octubre. Es una miel de color ámbar claro, que en algunas ocasiones puede llegar a catalogarse como oscuro. La miel de mistol puede caracterizarse por su cristalización lenta, sabor fuerte y aroma intenso.



Árbol de mistol



Miel de mistol
(Fuente: Dra. Laura Gurini)

Parámetros fisicoquímicos de mieles de Quebracho colorado de Chaco y Sgo. del Estero

Parámetro	Mínimo	Máximo
Color (mmPFund)	75	123
Humedad (%)	15,8	19,6
pH	3,70	4,75
Acidez libre (meq/kg)	23	41
Conductividad eléctrica (mS/cm)	0,26	0,96
Relación Fructosa/Glucosa	1,1	1,6

Fuentes: Referencias 7, 18 y 8

Para el caso de algunas muestras de quebracho colorado santiagueño, originados a partir de *Schinopsis lorentzii*, se determinaron valores de conductividad eléctrica superiores: 1,10 mS/cm lo que sugiere un alto contenido de compuestos fenólicos y minerales.

Perfil de azúcares de mieles de Quebracho colorado de Sgo. del Estero

Parámetro	g/100 g
Fructosa	32,6
Glucosa	36,3
Sacarosa	1,7
Maltosa	2,6

Fuente: Referencia 18

Perfil de flavonoides de mieles de Quebracho colorado de Sgo. del Estero

Flavonoide	mg/kg
Pinocebrina	0,68
Hesperidina	0,25
Naringenina	1,40
Kaempferol	0,45
Crisina	0,42
Galangina	0,37

Fuente: Referencia 18

Parámetros fisicoquímicos de la miel de Mistol

Parámetro	Mínimo	Máximo
Color (mmPFund)	50	80
Humedad (%)	15,4	18,4
pH	5,1	6,4
Conductividad eléctrica (mS/cm)	0,63	1,1

Fuente: Referencia 8

Se destacan el elevado valor de pH y de conductividad eléctrica.

Composición mineral de la miel de Mistol

Mineral	promedio (mg/kg)
Sodio	34,65
Potasio	2022,6
Calcio	13,74
Magnesio	37,98
Zinc	0,84

Fuente: Referencia 6

Al igual que en las mieles de eucalipto se destaca el elevado contenido de potasio. En esta miel se ha determinado la presencia de compuestos bioactivos como los polifenoles, con concentraciones de fenoles totales entre 40,2 y 45,3 mg AGE/100 g y flavonoides entre 6,9 y 7,8 mg QE/100 g, por lo que esta miel presenta comprobada capacidad antioxidante.

Miel de Piquillín (*Condalia microphylla* Cav.):

Es una miel monofloral producida a partir del néctar de *Condalia microphylla* Cav. se puede encontrar en la provincia de La Pampa, Córdoba y Mendoza.

Se determinó que el porcentaje mínimo de polen debe ser del 90%, para mantener las características propias de una miel monofloral de piquillín ya que, por ejemplo, con porcentajes de más del 15% de prosopis o vicia, cambian sus características organolépticas de tal modo que no pueden caracterizarse como miel de piquillín.



Flor de Piquillín (Fuente: Manuel Palacio)



Miel de Piquillín (Fuente: Dra. Laura Gurini)

Parámetros físicoquímicos de mieles de Piquillín provenientes de La Pampa

Parámetro	Mínimo	Máximo
Color (mmPFund)	75	>150
Humedad (%)	14,2	17,6
pH	4,52	5,02
Acidez libre (meq/kg)	22,0	36,4
Conductividad eléctrica (mS/cm)	0,35	1,11
Glucosa (%)	22,28	28,16
Relación Glucosa/agua	1,47	1,98

Fuente: Referencia 16

En este caso se utiliza la relación glucosa/agua como criterio para la predicción de la tendencia a la cristalización. Si el valor obtenido es inferior a 1,70 la miel no cristalizará, pero lo hará rápidamente si es superior a 2,16. Por lo tanto, las mieles de piquillín son menos propensas a la cristalización y permanecerían líquidas durante un tiempo prolongado.

Miel de Pájaro bobo (*Tessaria absinthiodes*):

Miel monofloral de Pájaro bobo se obtiene en verano a partir del néctar de una planta con flores de la familia de las asteráceas vulgarmente conocida como Pájaro bobo (*Tessaria absinthiodes*), en la provincia de San Juan.

Se caracteriza por su color ámbar oscuro, olor intenso frutal, floral, malteado, con notas de frutas secas y hongos secos. Gusto dulce no muy intenso. Aroma a fruta seca, vegetal y resinoso. Es una miel que cristaliza muy lentamente.



Miel de Pájaro bobo
(Fuente: Dra. Laura Gurini)

Flor de Pájaro Bobo (Fuente: Natusfera)

Miel de Aliso de río (*Tessaria integrifolia*)

La miel monofloral de Aliso de río (palo bobo) se produce principalmente en el extremo norte de la provincia de Chaco en la parte del Complejo Bermejito Teuco-Bermejo, donde existen alisales a lo largo del Río Bermejo, también en el límite de las provincias de Tucumán y Santiago del Estero en la zona del Dique el Frontal, localidades de Los Brito y Sol de Mayo. Esta miel se origina a partir del néctar de *Tessaria integrifolia* cuya floración se produce desde diciembre a marzo presentando porcentajes de polen superior al 50%.

Por lo general son mieles oscuras cuyo promedio de color es alrededor de 123 mm Pfund, su humedad se encuentra entre los valores normales. Sin embargo, sus valores de conductividad eléctrica pueden ser superiores a los establecidos por el Código Alimentario Argentino para mieles de flores (0,8 mS/cm). Estas características sugieren la presencia de taninos o fenoles incrementando el color de las mieles.

Parámetros físicoquímicos de miel de Aliso de río

Parámetro	Mínimo	Máximo
Color (mmPFund)	72	150
Humedad (%)	18,2	19,2
Conductividad eléctrica (mS/cm)	0,37	1,35

Fuente: Referencia 8

Miel de Caá tay (*Polygonum spp.*)

La miel monofloral de Caá tay es producida en las zonas del Delta del Paraná, provincias de Entre Ríos y Buenos Aires. Se origina a partir del néctar de *Polygonum spp.*, aunque pueden estar presentes pólenes de otras especies acuáticas. La cosecha de esta miel se extiende desde diciembre a marzo.

Se caracteriza por presentar un color ámbar, con tonalidades rojizas con olor y aroma afrutados, ligeramente picante. Esta miel no cristaliza debido a su relación Fructosa/Glucosa, lo que la hace comercialmente muy requerida.



Tessaria integrifolia
(Fuente: Dra. Natalia Fracassi)



Miel de Aliso de río (Fuente: Dra. Laura Gurini)

Miel de *Sagittaria montevidensis*

La miel monofloral de *Sagittaria* se obtiene principalmente en el Delta Medio del Río Paraná, si bien el polen de la especie se encuentra presente en las mieles de casi todo el Delta. Se origina a partir del néctar de *Sagittaria montevidensis*, la cual es una planta acuática, muy nectarífera, que crece en zanjales y canales, en aguas someras. Florece desde mediados de primavera hasta mediados de otoño. Las mieles monoflores de *Sagittaria*, presentaron 40% o más de polen de esta especie.

Se caracterizan por presentar un color ámbar a ámbar oscuro, aunque puede tener tonalidades amarillas y/o rojizas. Presentan un aroma débil a moderado, poco persistente, predominan los olores y aromas frutales (fruta transformada, fruta madura, ciruelas pasas), cálidos (caramelo, caramelo de limón) y vegetales, ocasionalmente florales, animales o aromáticos. El gusto es moderado a intensamente dulce, en ocasiones con un débil gusto ácido. Es semejante a la miel de Caá-tay, con la que suele confundirse.



Sagittaria montevidensis
(Fuente Dra. Laura Gurini)



Miel de *Sagittaria montevidensis*
(Fuente Dra. Laura Gurini)

Características físicoquímicas de la miel de *Sagittaria montevidensis*

Parámetro	Mínimo	Máximo
Color (mmPFund)	79,2	96,8
Humedad (%)	17,0	19,8
Conductividad eléctrica (mS/cm)	0,26	0,41
Acidez (meq/kg)	22,3	29,0
Relación Fructosa/Glucosa	1,38	1,64

Fuente: Referencia 13

Miel de Chilca (*Baccharis* spp.)

La miel monoflorar de Chilca se produce en Centro norte de la provincia del Chaco (General San Martín), Centro sur de la provincia de Entre Ríos (Rosario del Tala) y Delta del Paraná. Esta miel es producida entre marzo y abril a expensas del néctar principalmente de *Baccharis punctulata* y *B. dracunculifolia*. Sin embargo, los tipos polínicos acompañantes o secundarios son especies exóticas características de ambientes modificados por el desarrollo de cultivos en el caso de la provincia de Entre Ríos, en cambio en las mieles chaqueñas, el polen acompañante proviene de especies nativas principalmente de Anacardiaceae (*Schinopsis balansae* y *S. lorentzii*), Arecaceae (*Copernicia alba*), Asteraceae (*Tessaria integrifolia*) y en el caso de las provenientes del Delta del Paraná se puede encontrar además polen de especies hidrófilas.

Otra diferencia se encuentra en el color de la miel y el contenido polínico, en Entre Ríos las mieles de chilca presentan un color más claro, en cambio en las mieles chaqueñas pueden presentar colores más oscuros, ya que cuando contienen *Tessaria integrifolia* como polen secundario (entre 15 y 45 %) el color se incrementa notablemente llegando a 120 mm Pfund.



Baccharis salicifolia
(Fuente: Dra. Laura Gurini)



Baccharis spp.
(Fuente: Dra. Laura Gurini)



Las mieles de Chilca presentan porcentajes de polen superiores al 50 %, llegando a 70 % aproximadamente. Son mieles de un aroma y sabor intenso, que poseen la particularidad de cristalizar rápidamente, pudiendo contener un porcentaje un tanto mayor de humedad en su composición.

Parámetros físico químicos de miel de Chilca

Parámetro	Mínimo	Máximo
Color (mmPFund)	45	150
Humedad (%)	16,9	19,2
pH	4,21 (promedio)	
Acidez libre (meq/kg)	22,3	29,0
Conductividad eléctrica (mS/cm)	0,97 (promedio)	
Azúcares (°Brix)	82,1 (promedio)	

Fuente: Referencias 8 y 12

Composición mineral de miel de Chilca

Mineral	Concentración (µg/g)
Potasio	251,1
Sodio	7,21
Magnesio	4,59
Calcio	2,50
Hierro	2,19
Zinc	1,05
Manganeso	0,77
Cobre	0,12

Fuente: Referencia 6

Mieles oscuras multiflorales de Argentina

Miel de montes del NOA

Es una miel multifloral que se produce en el Monte Nativo del Noroeste Argentino (Jujuy, Salta, Tucumán, Catamarca y Santiago del Estero). En general se compone del néctar proveniente de las siguientes especies vegetales: Chañar (*Geoffroea decorticans.*), Chilca (*Baccharis spp.*), Algarrobo (*Prosopis spp.*), Mistol (*Sarcomphalus mistol*), por lo que se aprovechan las floraciones entre septiembre y octubre.

Son mieles de color ámbar a ámbar oscuro. En ocasiones con tonalidad rojiza. Olor y aroma intensos. Son oscuras debido a la presencia de gran cantidad de minerales en su composición.



: Miel de Montes del NOA
(Fuente: Dra. Laura Gurini)

Miel de Yungas de Catamarca

Miel multifloral producida en la zona de las Yungas de Catamarca. Es una miel oscura, que ha evidenciado contenidos de compuestos fenólicos totales de 1000 mg AGE/kg y flavonoides de 200 mg QE/kg, con capacidad antioxidante (depuradora de radicales libres) y actividad antimicrobiana frente a cepas de *Staphylococcus aureus* meticilino resistentes.

Nota: se agradece a la empresa AgroCatamarca propietaria de la marca Yunga Andina, por ceder información aún no publicada de esta miel.

ABEJAS EN LA CIUDAD y el sistema embudo ¡Un aliado para rescates!

Por Isabel Cuevas Castro para Gaceta del Colmenar

Según el Registro Nacional de Productores Apícola (RENAPA) en Buenos Aires se concentra la mayor cantidad de apicultores del país, hay una variedad en flora que favorece que sea un lugar propicio para las abejas.

Esta situación hace que se produzcan encuentros inesperados con personas que ignoran como es el comportamiento de las abejas, y más grave aún es que muchas veces atentan o recurren a manejos para erradicarlas ignorando las consecuencias.

¿Por qué se producen estos encuentros?

Podríamos decir que las abejas, están cambiando sus “preferencias inmobiliarias” que por años has sido huecos de árboles añosos en zonas rurales, hoy se están trasladando o mejor dicho siendo expulsadas a la “selva de cemento” ya que su habitat natural están arrasadas por fumigaciones, desmontes, los frecuentes incendios, el avance de la agricultura extensiva y el crecimiento de urbanización, barrios cerrados, entre otros.

Se pueden ver grandes enjambres que se trasladan y aunque parezca insólito, les resulta mucho más sana la vida en las ciudades; aquí están encontrando opciones para vivir y alimentarse, no en abundancia, pero atractiva variada y continua, como flores de jardines, plazas, parques, balcones, y no es extraño verlas visitando depósitos de basura en busca de restos de dulces y gaseosas, también panaderías y fruterías donde transitan adultos y niños, los más vulnerables ante una situación aguijonazo.

No sólo las vemos merodeando, sino afincadas en techos, en el hueco de una pared, postes de luz, conductos de ventilación, gabinetes de gas, etc., cualquier espacio que ellas elijan y puedan servir de vivienda.

Para las personas en común el solo hecho de ver una abeja le provoca una especie de desesperación que no pueden manejar, es así que los llamados siempre son urgentes, es normal escuchar, vengán hay “miles de abejas” o somos “alérgicos” para estas personas las abejas son peligrosas e indeseables.

Como apicultores debemos hacer entender que las abejas NO son plaga, por lo tanto, NO hay que eliminarlas.

En estos casos ¿cómo podemos proceder cuando se instalan en espacios poco accesible o fachadas que no se pueden romper o modificar? para ello el sistema embudo es un gran aliado para el



apicultor, esta técnica facilita la extracción de abejas en estos espacios, trayendo tranquilidad a las personas que solicitan la extracción.

Este sistema consiste en colocar un embudo realizado en tela metálica tipo mosquitero o de plástico, pero mejor es la de metal ya que el embudo estará expuesto al sol y las inclemencias del tiempo, el material plástico puede dañarse y hacer fracasar el rescate, el embudo se colocara sobre el orificio que las abejas están usando, ya sea una pared, chimenea, escultura o cualquier fachada que imposibilite extraerla totalmente de otra forma quizás más rápida, este sistema si bien es lento les va a permitir realizar el rescate y solucionar el problema a los vecinos que lo solicitan.

Para que sea exitoso hay pasos a seguir:

1) Primero se necesita inspeccionar y evaluar cada situación es distinta, ejemplo puede haber otros orificios además de la "piquera" que puedan usar como piqueras auxiliares, si detectamos rajaduras u otros huecos hay que sellarlos, de esta forma solo saldrán por la piquera donde se instale el embudo.

2) El embudo se coloca con el lado más amplio en la "piquera" bien pegado con material dependiendo que material es el exterior del nido se puede usar cemento, silicona o clavarlo, el lado más fino del embudo con un orificio tamaño dedo pulgar, se orienta mirando hacia arriba, el embudo debe medir entre 25 y 40cm de largo.

3) El apicultor debe llevar un núcleo y se coloca a 20 o 30 cm de la punta del embudo este núcleo actuara de atracción a las abejas que no pueden ingresar a su propio nido.

4) Dependiendo del lugar donde se coloque el núcleo asegúrese de que quede bien sujeto ya que a medida que las abejas ingresen aumentara su peso.

5) Se recomienda que este núcleo quede por unos 28 a 30 días, para que las mayorías de las abejas inclusive las crías se desarrollen y salgan.

¿Muchos se preguntarán que pasa con la reina? en la mayoría de los casos la reina no abandona su colonia, aunque algunos apicultores han tenido la suerte que sí.

¿Qué sucede dentro de la colonia cuando las abejas pecoreadoras no pueden ingresar? la colonia se va reduciendo porque no hay entrada de néctar, polen, agua, al cortarse la entrada de alimento, la reina dejará de poner, así que en unas semanas el nido se trasladará al núcleo.

Aquí juega un papel importante el dueño de casa, ya que el apicultor al cabo de unas semanas le consultará al dueño de casa si ¿ve salir abejas del embudo? Cuando esta salida se corta totalmente habrá llegado el momento de retirar el embudo y llevarse el núcleo de abejas extraídas

Es importante dejar sellado cualquier rendija u orificio para evitar que otro enjambre ocupe el hueco además el apicultor tomara la precaución de colocar algún producto que cubra aromas a miel, propóleos y cera que pueden perdurar y atraer a otras abejas a futuro.

Siempre es importante en casos de abejas ubicadas en sitios urbanos, contar con un apicultor que realizara este trabajo de manera profesional y consciente.





- **ALTOS ESTÁNDARES DE CALIDAD**
HIGH QUALITY STANDARDS
- **CAPACIDAD PARA OPERAR GRANDES VOLÚMENES DE EXPORTACIÓN**
CAPACITY TO EXPORT LARGE VOLUMES
- **SÓLIDA POLÍTICA DE CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL**
SOLID TRACK RECORD OF CONTRACT COMPLIANCE

Cadena de valor para la **Exportación de Miel Argentina** *Value chain for **Argentine High Quality Honey Export***



Viamonte 773 - 6° B

C1053ABO Buenos Aires, Argentina

Tel: (+54-11) 4325-0215

Fax: (+54-11) 4325-0218

Toll free: 0800-66-NEXCO (63926)

E-mail: info@nexco-sa.com.ar

www.nexco-sa.com.ar





apilab
Sanidad y Nutrición Veterinaria

*20 años
junto a los
apicultores
argentinos*



WWW.GRUPOAPILAB.COM



Apilab SRL
Mitre 29 - Piso 2
Tandil - Buenos Aires - Argentina



apilabsrl



Apilab Srl