

Reproducción rápida para aumentar la sobrevivencia de las abejas

FOTO DE Colmenares Peralta - Chile

- * **“Si no protegen y cuidan a nuestras abejas peligra la polinización mundial.**
- * **En búsqueda de la identidad de nuestra hidromiel.**
- * **La apicultura en la provincia de Oxapampa.**
- * **Hidromieles Licorosas y Espumantes**

Cuatro tratamientos diferentes contra las esporas de la Nosema Ceranae en el Sur de Libano

EDICION
OCTUBRE
38
PAGINAS

Todos los días nos puedes seguir por las siguientes redes sociales

You Tube
Broadcast Yourself

mundoapicola

twitter

@notiapi

facebook

Rodrigo Xavi Javier Gonzalez

facebook

Apicultura Sin Fronteras

En búsqueda de la identidad de nuestra hidromiel



PABLO MAESSEN (ARGENTINA)

En el mundo apícola actual existe una diversidad de formas de diversificar la producción y lo más increíble o tal vez mágico es la posibilidad de diversificar dentro de la diversificación... Si amigos, esto que suena como un juego de palabras es la base de la innovación apícola de donde nacen nuevos subproductos que marcan tendencias o simplemente quedan en el recuerdo para resurgir en un nuevo momento de la historia dando respuesta a una nueva demanda o necesidad puntual de mercado. Es el caso de la hidromiel que es conocida en el mundo desde el principio de los tiempos y parece estar resurgiendo con mucha fuerza para instalarse en la boca de los consumidores argentinos y latinoamericanos.

Los "fabricantes de hidromiel" se están esforzando en llegar a los mercados por medio de un producto que tenga una aceptación en los diferentes paladares tratando de imponer un sabor de hidromiel "estándar", intentando hacer atractivo el producto para posicionarse de alguna manera próxima a los "vinos blancos" con sus

diferentes variedades. Surgiendo así dos tendencias muy marcadas y sumamente interesantes dignas de analizar. Debo aclarar que en ambos casos estas tendencias productivas están llenas de virtudes lográndose productos de excelente calidad y con amplias posibilidades de aceptación en los mercados consumidores en vías de desarrollo.

El primer grupo es aquel de los "fabricantes más fieles en mantener en la hidromiel todos los sabores y aromas que provienen de la miel que le dio origen", elaborando verdaderos varietales como lo son: la hidromiel seca de miel de orégano; o hidromiel licorosa de miel de mistol y por qué no una hidromiel espumante de miel de alfalfa. En todos los casos es necesario contar con una "miel"; materia prima con una amplia garantía, si es posible "con papeles" certificación que respalde su origen. Hoy por hoy

en Argentina estamos sobrados de centros de investigaciones donde se trabaja duro para la determinación del origen floral de la miel por lo que no es difícil llevar una muestra de aquella miel que consideramos "óptima" para la elaboración de nuestra hidromiel de manera de dar constancia de que estamos partiendo de una miel de corte varietal para lograr una hidromiel que en el futuro podremos repetir y satisfacer a los consumidores que sean fieles a este producto.

Sea protagonista de la apicultura mundial

Apicultura sin Fronteras invita a científicos, estudiantes e investigadores interesados en difundir sus trabajos a que lo pueden hacer en el periodico mas leído en todo el mundo. Apicultura sin Fronteras es gratis y apuesta por una apicultura mejor y Universal.

No deje de participar y que todos los apicultores del mundo puedan leer todas las investigaciones, trabajos y manejos que se estan haciendo en todos lados

Los interesados comunicarse por mail: apiculturasinfronteras@hotmail.com

Cursos y conferencias de COLMENAS 5.0

MAS INFORMACION +54 9 11 5938-6600

RODRIGO XAVI JAVIER GONZALEZ



El segundo grupo interesante es aquel que basa toda su producción en las mezclas usando las mieles multiflorales o en muchos casos realizando verdaderos cortes de miel hasta lograr la combinación que les dará aquel elixir que reúne todas las características que un consumidor desea. Surgiendo así las combinaciones más increíbles de mieles que un apicultor podría imaginar. Podemos partir de aquellos que emplean mieles multiflorales donde la combinación las hacen las abejas. Todos los apicultores con unos años de experiencia conocemos bien que en la temporada tenemos diferentes mieles producto de distintas cosechas por lo que tendremos la posibilidad de tener diferentes hidromieles como serían los casos de hidromiel de miel pradera o hidromiel de miel de las islas.

En la variedad está el gusto...

Esto no termina simplemente con los cortes que se pueden lograr con las mieles multiflorales que podemos obtener, la imaginación e ingenio de los hidromieleros ha brindado la posibilidad de combinar en la fermentación mieles con frutas surgiendo los más refinados sabores que no tienen nada que envidiarle a los vinos obtenidos en la industria enológica moderna. Por otra parte, también se ha podido

rescatar combinaciones citadas en escritos antiguos que nos permiten en la actualidad beber hidromieles muy similares a las bebidas por los pueblos del norte de Europa hace miles de años. En este mismo momento mientras escribo estas palabras en mi "meadery" se encuentran diferentes tipos de hidromieles en diferentes etapas de elaboración, Hidromieles con damascos, moras negras, cerezas, manzanas (cyser), naranjas, en fin hay para todos los gustos.

Para aquellos que pensaban que esto terminaba... no señor hay fabricantes que trabajan con especies logrando hidromieles que en muchos países se toman calientes como se hace con el coñac, las hay con canela; vainilla, pimienta, ají, clavo de olor, laurel, tomillo con una infinidad de matices que pueden deleitar todos los paladares.

Antes de despedirme los invito a probar este trago que hasta el momento solo me dio satisfacciones y creo que puede ser una de las atracciones como aperitivo a la hora de reunirse en familia o con amigos. Colocar en una copa hielo picado, hidromiel preferentemente natural hasta la mitad de la copa, agregar menta fresca picada y completar con agua tónica. No olviden beber con moderación y si no, inviten. Un saludo feliz fin de año y les deseo que cosechen tanta miel que no

rescatar combinaciones citadas en escritos antiguos que nos permiten en la actualidad beber hidromieles muy similares a las bebidas por los pueblos del norte de Europa hace miles de años. En este mismo momento mientras escribo estas palabras en mi "meadery" se encuentran diferentes tipos de hidromieles en diferentes etapas de elaboración, Hidromieles con damascos, moras negras, cerezas, manzanas (cyser), naranjas, en fin hay para todos los gustos.

Para aquellos que pensaban que esto terminaba... no señor hay fabricantes que trabajan con especies logrando hidromieles que en muchos países se toman calientes como se hace con el coñac, las hay con canela; vainilla, pimienta, ají, clavo de olor, laurel, tomillo con una infinidad de matices que pueden deleitar todos los paladares.

Antes de despedirme los invito a probar este trago que hasta el momento solo me dio satisfacciones y creo que puede ser una de las atracciones como aperitivo a la hora de reunirse en familia o con amigos. Colocar en una copa hielo picado, hidromiel preferentemente natural hasta la mitad de la copa, agregar menta fresca picada y completar con agua tónica. No olviden beber con moderación y si no, inviten. Un saludo feliz fin de año y les deseo que cosechen tanta miel que no necesiten mentir.

CIPSA
honey

TEL: 02355-425105
@CIPSA_honey
www.cipsahoney.com
info@cipsahoney.com.ar

La apicultura en la provincia de Oxapampa



Nuestro país y muchos países en vías de desarrollo presentan problemas en cuanto a manejo, alimentación, sanidad, instalaciones; como consecuencia de ello se tiene bajo rendimiento, generando bajos ingresos económicos para el productor.

La explotación de abejas en nuestro país, es una de las actividades rentables, sin embargo existen diversos problemas de orden técnico, sanitario y otros que afectan su rentabilidad.

La apicultura a nivel nacional enfrenta la informalidad que crece cada día en cuanto a la adulteración de los productos primarios como el polen y la miel, el manejo inadecuado en todo el proceso productivo, el uso de materiales y equipos de manejo no recomendados, la cosecha inadecuada (panales sin opercular o llamadas "mieles verdes", con un contenido de agua en la miel que superan el 18%); estos problemas son observados con frecuencia en nuestra región, los que dificultan la explotación apícola.

La apicultura en la provincia de Oxapampa, es considerada como una de las actividades de importancia económica dado que aporta el 20% al PBI (Producto

Bruto Interno) de la provincia. Los productos que se obtienen son principalmente la miel, el polen, el propóleo, la jalea real y los derivados. En relación a este último se considera como una actividad todavía incipiente y que se esperaría una tendencia al crecimiento en los años posteriores, debido a su promoción y al mercado que se ha ido generando a través de los pequeños productores del distrito de Oxapampa principalmente.

Esta realidad hace posible el planteamiento de este estudio a fin de realizar el diagnóstico de producción apícola en el Valle de Oxapampa, en base a la siguiente interrogante: ¿Cuál es la situación actual de los sistemas de producción apícola en el Valle de Oxapampa y cómo se podría mejorar esta actividad con la finalidad de elevar el nivel de vida de los pequeños y medianos productores?

Ante estas consideraciones se plantearon los siguientes objetivos:

- Diagnosticar los principales aspectos del proceso productivo de los sistemas de producción apícola prevalentes en el valle de Oxapampa, región Pasco.
- Identificar los principales componentes de los sistemas de

Willy La Torre Koell^{1,4}, **Alfredo Rubén Bernal Marcelo**^{1,2}, **Folke Claudio Tantahuilca Landeo**^{1,2}, **Aníbal Raúl Rodríguez Vargas**^{1,2}, **Gilmar Hugo López Alegre**^{1,2}, **Benito Filemón Buendía Quispe**^{1,2}

1 Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión, Pasco, Perú.

2M Sc. en Sistema Ecológicos y Agropecuarios.

3 Ing. Zootecnista. Docente Auxiliar de la Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión.

crianza de abejas.

- Proponer en base a los resultados obtenidos, un plan de manejo apícola de acuerdo a los recursos disponibles en la zona.

El presente trabajo de investigación intitulado "Diagnóstico de los sistemas de producción apícola en el valle de Oxapampa – Pasco", se desarrolló en el valle de Oxapampa, en los distritos de Huancabamba, Chontabamba y Oxapampa, comprensión de la Provincia de Oxapampa, región Pasco. Para el presente trabajo de investigación se utilizaron como muestra 69 productores apícolas del valle de Oxapampa (distritos de Huancabamba y Oxapampa), elegidos aleatoriamente, a quienes se le hicieron el diagnóstico estático y dinámico de sistema de producción apícola, asimismo rehicieron visitas de campo a los fundos apícolas, a fin de recopilar la información certera del proceso productivo. El objetivo en estudio fue



diagnosticar los principales aspectos del proceso productivo de los sistemas de producción apícola en el valle de Oxapampa - Pasco. Los resultados obtenidos en el presente trabajo de investigación fueron:

Los responsables de crianza de abejas, son los padres los que asumen en mayor proporción la labor de crianza de abejas, ya que son ellos los que constantemente permanecen en el predio.

El tiempo de dedicación a la crianza de abejas, en su mayoría son entre uno a dos décadas como promedio, con tendencia a crecimiento productivo.

El número de colmenas por productor, en su gran mayoría son entre 31 a 40 colmenas, seguido de 10 a 20, y finalmente mayores de 60 colmenas.

Existen tres de tipos de productores: 1) pequeños productores, 2) medianos productores y c) grandes productores.

Las razas de abejas que se explotan, son raza africana, seguido de raza italiana, raza americana y finalmente la criolla.

Las plantas que sirven de alimento, es a base paca+chilca+flores, seguido paca+chilca, solo paca. La gran mayoría de los productores usan alimento artificial en época de invierno, a base de azúcar + agua, seguido de combinación azúcar + agua + ácido láctico, siendo la frecuencia cada una y dos semanas. La gran mayoría de los productores apícolas renuevan periódicamente sus reinas entre 1 a 2 años.

La gran mayoría de los productores dejan reservas de miel para épocas de escasez, en cantidades de 2 a 3 bastidores.



La mayoría de los productores renueva la cera de los marcos en lapsos de 1, 2 y 3 años respectivamente.

La cosecha de miel se realiza cada 4 meses, seguido de 12 y 18 meses. Los grandes productores son los que realizan en periodos cortos.

La cuarta parte de los productores cosecha polen cada 4 días, seguido de 3 días, y 2 días respectivamente.

El tratamiento sanitario es la actividad que tiene mayor relevancia, seguido de limpieza de colmenas, crianza de reinas y reparación de colmenas.

La distancia que predomina de un apiario a otro es de 2 a 3 Km., seguido de 1 a 2 Km. y 3 a 4 Km. respectivamente.

La gran mayoría de los productores sabe identificar diferentes enfermedades

Un alto porcentaje de productores soluciona la enfermedad en forma casera, mientras que un pequeño grupo acude al veterinario.

Los medicamentos que utilizan son

terramicinas, apistan, poderoxin, oxitetraciclina, fumagilina y medicamentos caseros (tabaco, azúcar impalpable, eucalipto, manzanilla, limón y la combinación de éstas)

La mayoría de las reinas nacen entre los 11 a 15 días, seguido 16 a 20 días.

La gran mayoría de zánganos nacen entre los 21 a 25 días, seguidos de 16 a 20 días, y finalmente entre 11 a 15 días.

Casi la mitad de las reinas realizan el vuelo nupcial entre 11 a 20 días, seguido de 6 a 8 días, 9 a 11 días respectivamente.

La producción de miel por colmena/campaña en el valle de Oxapampa, es de 11 a 20 Kg., seguido de 5 a 10 Kg., finalmente un pequeño grupo producen mayor de 49 Kg.

El promedio de producción de miel por campaña/colmena/cosecha es de 7.5 kg.

La producción de miel por productor es de 41 a 80 Kg., seguido de 81 a 120 kg., finalmente un pequeño grupo producen mayor de 200 Kg.

Sea protagonista de la apicultura mundial

Apicultura sin Fronteras invita a científicos, estudiantes e investigadores interesados en difundir sus trabajos a que lo pueden hacer en el periodico mas leído en todo el mundo. Apicultura sin Fronteras es gratis y apuesta por una apicultura mejor y Universal.

No deje de participar y que todos los apicultores del mundo puedan leer todas las investigaciones, trabajos y manejos que se están haciendo en todos lados

Los interesados comunicarse por mail: apiculturasinfronteras@hotmail.com

La producción de polen por colmena/campaña es de 3 a 4 Kg., seguido de 5 a 6 Kg., finalmente un pequeño grupo produce mayor de 10 Kg.

El promedio de producción de polen por campaña por colmena por cosecha es de 400 gr.

La producción de polen por productor es de 500 a 900 gr., seguido de 1 a 3 kg., finalmente un pequeño grupo produce mayor de 3 Kg.

Otros productos apícolas que se producen son cera, propolio, jalea real.

Los lugares de venta de miel, polen y otros productos se hace en el mercado local, le sigue las ciudades de Lima, Merced y Huancayo.

Los productos apícolas que se vende por mes son de 5 a 20 kg., seguidos de 21 a 40 kg. y 41 a 60 kg. respectivamente.

La cantidad de miel que consume el productor por año es de 1 a 5 kg., seguido de aquellos que consumen de 6 a 10 kg.

La cantidad de polen que consume el productor por año es de 0,5 a 1 kg., seguido de aquellos que consumen de 1,5 a 2 kg.

La mitad de apicultores tiene colmenas con construcciones adecuadas, seguido de semi rústicos y rústicos.

La gran mayoría de los apicultores usan bastidores para la producción

de miel y polen.

La gran mayoría de los apicultores usan cera estampada para la producción de miel y polen.

La principal limitación en la crianza de abejas es el cambio de clima, le sigue la competencia, la sobrepoblación, contaminación, problemas sanitarios y adulteración. Sólo un porcentaje muy bajo de productores han recibido préstamo de alguna institución como MINAG, PEPP, FONCODES y Banco agrario.

Otros problemas que se presentan en la crianza son: la parte sanitaria (presencia de enfermedades), seguido de robo, deficiente, deforestación.

MATERIALES Y MÉTODOS (UBICACIÓN Y DURACIÓN.)

Ubicación del área de estudio
La provincia de Oxapampa políticamente pertenece a la Región Pasco y está ubicada en la parte oriental del la Región Pasco, comprendida entre los paralelos 9°57'14" y 10°56'08" de latitud sur y 75°57'14" y 74°17'56" de longitud oeste, con altitudes que varían desde 1814 msnm (Huancabamba) hasta 2000 msnm (Chontabamba), siendo en general la altitud del valle de 1800 msnm. Abarca una superficie de 283 873 has de las cuales sólo 28 418 has tienen vocación para pastos (10%), según la UNALM (1982).

Los límites de la provincia de



**Mayoristas
Fabricantes
Distribuidores**

Publicite
su empresa

AQUÍ

You Tube

Broadcast Yourself

mundopapicola

Nuestros Amigos lectores y sus fotos

Agroindustrial - Medellin Colombia



Comitiva en Apimondia 2019 - CHILE





METODOLOGÍA DE TRABAJO

El método usado en el presente trabajo de investigación se basó en la observación, análisis e interpretación de los datos obtenidos a través de las encuestas sobre las características de los sistemas de producción apícola del Valle de Oxapampa. El estudio se realizó mediante una secuencia de actividades de acuerdo a la metodología a través de las siguientes fases:

a) Fase preliminar

Se realizó la recopilación de la información referente al Valle de Oxapampa y en base al mapa topográfico se eligieron los puntos de muestreo en los sitios más representativos de la zona en estudio. También se hizo el diseño de las encuestas a aplicarse.

b) Fase de campo

En la fase de campo se diseñaron y aplicaron las encuestas a los productores apícolas del área de estudio, asimismo se realizó un diagnóstico estático y su respectiva evaluación por medio de visitas a los propietarios de los módulos de apicultores del Valle de Oxapampa. Para la ejecución y cumplimiento de la fase de campo el responsable del proyecto permaneció por un periodo de 03 meses en la zona de estudio con apoyo de un grupo de encuestadores capacitados oportunamente.

El contenido de la encuesta contempla diferentes componentes como; participación de la familia en crianza de abejas, proceso productivo (alimentación, manejo, sanidad, reproducción, producción,

Oxapampa son los siguientes:

Por el norte: Provincia de Puerto Inca - Región Huanuco.

Por el sur: Provincia de Chanchamayo - Región Junín.

Por el este: Provincia Portillo y Atalaya - Región Ucayali.

Por el oeste: Provincia de Pasco – Región Pasco.

Mesapata, Río Tigre, Churumazú.

b. Distrito de Chontabamba:

La Florida, San Marcos, Chontabamba, El Tingo, Pusapno, La Suiza, Torrebamba, Dos de Mayo, Nueva Berna, San Roque, Gramazú, San Jorge, Sipizú, Santa Rosa, Osopampa, Tsachopén, San Francisco.

c. Distrito de Huancabamba:

Palmazú, Grapanazú, La Colmena, San Carlos, San Daniel, Yanajanca, Chorobamba, Purumayo, Pavopampa, Ranchería, San Luis, Monopata, Lanturachi, Espiritupata, Torrebamba, Pampachaca, Chilachi, Ancahuachanan, Punchao Chincay, Carolina, Mallampampa, Navarra, Palcamayo, Agua Salada, San Pedro, Mishquipata.

POBLACION Y MUESTRA

El universo o población estuvo constituido por todos los productores apícolas del valle de Oxapampa (distrito de Oxapampa, Huancabamba y Chontabamba), dedicados a la producción de miel, polen. Esta población estuvo representada por 150 productores apícolas, distribuidos por sectores en el ámbito de estudio:

a. Distrito de Oxapampa:

Oxapampa, San Alberto, La Esperanza, Miraflores, Llamaquizú, Chacos, Cantarizú, Peña Flor, La Cañera, Tambo María, Río Pisco, Quebrada Colorada, La Casualidad, Alto Perú, Monte Verde, Santa Clara, Quillazú, Paraíso, Progreso, Acazazú,

Muestra

La unidad muestral estuvo representada por 69 productores apícolas distribuidos en el ámbito del Valle de Oxapampa, los mismos que representan el 46% de la población dedicada a la actividad pecuaria.

Gracias a cada uno de ustedes

4.819.157

Ahora **TODOS LOS LUNES** y **JUEVES** A LAS 23 HS (**HORARIO DE ARGENTINA**) **NUEVOS VIDEOS**

Reproducciones de los videos de nuestro canal de Youtube

www.youtube.com/mundoapicola/videos/

y comercialización), infraestructura, limitaciones y otros de la crianza de abejas en el valle de Oxapampa.

c) Fase de gabinete

La fase de gabinete consistió en el ordenamiento, clasificación, análisis e interpretación de las variables cualitativas y cuantitativas, los datos recopilados fueron introducidos para su análisis empleando el software estadístico SPSS y hoja de cálculo Excel.

Asimismo, se revisaron toda la literatura existente, estadísticas ganaderas entre otros documento relacionados a la crianza de los animales anteriormente señalados en la zona de estudio.

CONCLUSIONES

PARTICIPACIÓN DE LA FAMILIA EN EL PROCESO PRODUCTIVO

En cuanto a los responsables de crianza de abejas, son los padres los que asumen en mayor proporción la labor de crianza de abejas, ya que son ellos los que constantemente permanecen en el predio.

El tiempo de dedicación a la crianza de abejas, en su mayoría son entre uno a dos décadas como promedio, con tendencia a crecimiento productivo.

POBLACIÓN DE COLMENAS

El número de colmenas por productor, en su gran mayoría son entre 31 a 40 colmenas, seguido de 10 a 20, y finalmente mayores de 60 colmenas.

Existen tres de tipos de productores: 1) pequeños productores, 2) medianos

productores y c) grandes productores, Las razas de abejas que se explotan, son raza africana, seguido de raza italiana, raza americana y finalmente la criolla.

PROCESO PRODUCTIVO

(Alimentación de abejas)

Las plantas que sirven de alimento, es a base paca+chilca+flores, seguido paca+chilca, solo paca. La gran mayoría de los productores usan alimento artificial en época de invierno, a base de azúcar + agua, seguido de combinación azúcar + agua + ácido láctico, siendo la frecuencia cada una y dos semanas.

Manejo de abejas

La gran mayoría de los productores apícolas renuevan periódicamente sus reinas entre 1 a 2 años.

La gran mayoría de los productores dejan reservas de miel para épocas de escasez, en cantidades de 2 a 3 bastidores.

La mayoría de los productores renueva la cera de los marcos en lapsos de 1, 2 y 3 años respectivamente.

La cosecha de miel se realiza cada 4 meses, seguido de 12 y 18 meses. Los grandes productores son los que realizan en periodos cortos.

La cuarta parte de los productores



S.T.A. Servicio Técnico Apícola

Grupo Consultor Apícola Internacional

GRUPO APICULTURA SIN FRONTERAS

Asesoramiento y consultoría para Manejo de colmenas para alta producción, instalación de apiarios, instalación de salas de extracción, diseños de proyectos privados, diseños de proyectos estatales, Implementación de BPA para los grupos asociativos, Auditoría Interna (tercerizada).

Cursos de apicultura, cursos de productos y subproductos de la colmena, Cursos a distancia, Servicio de Extensión y Capacitación Agraria (apicultura), especialistas en Apicultura, formación y asesoría técnica de programas de Apicultura, Cursos intensivos de cría de reinas, enfermedades de las abejas, diagnóstico de campo, de laboratorio, prevención, tratamientos, inseminación artificial de reinas, investigación, desarrollo e innovaciones de productos, manejo de los diferentes modelos de colmena, material apícola, mercados, polinización, productos, selección, Ensayos de campo y de laboratorio.

AHORA diversificación de productos de la colmena HIDROMIELES, CERVEZA DE MIEL y muchos productos mas para la gastronomía, la belleza y la salud

RODRIGO XAVI JAVIER GONZALEZ

Tel: +54 9 11 5938-6600

Un servicio mas de

Ya estamos trabajando en regiones de



Vamos a capacitar a distintos países y regiones

RJG Comunicaciones



cosecha polen cada 4 días, seguido de 3 días, y 2 días respectivamente.

El tratamiento sanitario es la actividad que tiene mayor relevancia, seguido de limpieza de colmenas, crianza de reinas y reparación de colmenas. La distancia que predomina de un apiario a otro es de 2 a 3 Km., seguido de 1 a 2 Km. y 3 a 4 Km. respectivamente.

Sanidad en abejas

La gran mayoría de los productores sabe identificar diferentes enfermedades

Un alto porcentaje de productores soluciona la enfermedad en forma casera, mientras que un pequeño grupo acude al veterinario. Los medicamentos que utilizan son terramicinas, apistan, poderoxin, oxitetraciclina, fumagilina y medicamentos caseros (tabaco, azúcar impalpable, eucalipto, manzanilla, limón y la combinación de éstas)

Reproducción

La mayoría de las reinas nacen entre los 11 a 15 días, seguido 16 a 20 días.

La gran mayoría de zánganos nacen entre los 21 a 25 días, seguidos de 16 a 20 días, y finalmente entre 11 a 15 días.

Casi la mitad de las reinas realizan el vuelo nupcial entre 11 a 20 días, seguido de 6 a 8 días, 9 a 11 días

respectivamente.

Producción de miel, polen y otros productos

La producción de miel por colmena/campaña en el valle de Oxapampa, es de 11 a 20 Kg., seguido de 5 a 10 Kg., finalmente un pequeño grupo producen mayor de 49 Kg.

El promedio de producción de miel por campaña por colmena por cosecha es de 7.5 kg.

La producción de miel por productor es de 41 a 80 Kg., seguido de 81 a 120 kg., finalmente un pequeño grupo producen mayor de 200 Kg.

La producción de polen por colmena/campaña es de 3 a 4 Kg., seguido de 5 a 6 Kg., finalmente un pequeño grupo produce mayor de 10 Kg.

El promedio de producción de polen por campaña por colmena por cosecha es de 400 gr. La producción de polen por productor es de 500 a 900 gr., seguido de 1 a 3 kg., finalmente un pequeño grupo produce mayor de 3 Kg.

Otros productos apícolas que se producen son cera, propolio, jalea real.

Comercialización de los productos apícolas

Los lugares de venta de miel, polen y otros productos se hace en el mercado local, le sigue las

ciudades de Lima, Merced y Huancayo.

Los productos apícolas que se vende por mes son de 5 a 20 kg., seguidos de 21 a 40 kg. y 41 a 60 kg. respectivamente.

La cantidad de miel que consume el productor por año es de 1 a 5 kg., seguido de aquellos que consumen de 6 a 10 kg.

La cantidad de polen que consume el productor por año es de 0,5 a 1 kg., seguido de aquellos que consumen de 1,5 a 2 kg.

INFRAESTRUCTURA APÍCOLA

La mitad de apicultores tiene colmenas con construcciones adecuadas, seguido de semi rústicos y rústicos.

La gran mayoría de los apicultores usan bastidores para la producción de miel y polen.

La gran mayoría de los apicultores usan cera estampada para la producción de miel y polen.



Cursos y conferencias de **APICULTURA 5.0**

MAS INFORMACION +54 9 11 5938-6600

RODRIGO XAVI JAVIER GONZALEZ

LIMITACIONES Y OTROS

La principal limitación en la crianza de abejas es el cambio de clima, le sigue la competencia, la sobrepoblación, contaminación, problemas sanitarios y adulteración.

Sólo un porcentaje muy bajo de productores han recibido préstamo de alguna institución como MINAG, PEPP, FONCODES y Banco agrario.

Otros problemas que se presentan en la crianza son: la parte sanitaria (presencia de enfermedades), seguido de robo, deficiente, deforestación.

RECOMENDACIONES

1. Consolidar el naciente y prometedor plan de desarrollo ganadero, con la participación de los propios protagonistas, instituciones públicas, privadas y autoridades, con la finalidad de mejorar la ganadería actual.

2. Promover el desarrollo de proyectos de investigación en abejas y otros animales domésticos que resuelvan la problemática sanitaria, nutricional y de mejoramiento genético para mejorar la producción e incrementar la productividad.

3. Desarrollar proyectos productivos bajo el enfoque de cadenas productivas, teniendo en cuenta que existe recursos

económicos provenientes de canon minero y regalías mineras que fueron asignadas a gobiernos regionales y locales, con la finalidad de resolver problemas en cuanto a producción, comercialización de productos y otros.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. ALINS, E. 1989. Enfermedades y enemigos de las abejas. Ed. Sintet, S.A. Barcelona.
2. ÁLVAREZ, J. 1997. La utilización de los productos apícolas. En: Zootecnia. Bases de la producción Animal. Tomo XII. Producciones cinegéticas, apícolas y otras. Coordinador y Director C. Buxadé Carbó. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. Pp. 293-310.
3. ARTEAGA, J y ARAGON, J. 2002. El sistema de producción pecuaria en Oxapampa. EPG. UNDAC. Oxapampa, Perú.
4. CARRETERO, J. 1989. Análisis polínico de la miel. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
5. CLAVERIAS, J. 1993. Producción Apícola. Edit. Limusa. Edición Primera. México.
6. DÁVILA, M. "Problemas de la agricultura peruana Lima Perú 1979.
7. GARAU, J. 1990. Curso Superior de Apicultura. Palma de Mallorca.
8. ESCURRA, P. 1988. Cría y explotación de abejas. Edit. Acríbia. 2da. Edición. Madrid, España.
9. HERNÁNDEZ, et al. 1998. Metodología de la Investigación. Editorial interamericana McGraw-Hill. Segunda edición. Colombia.
10. LA HOZ, C. 1984. Apicultura. Editorial Mundi-Prensa. Madrid, España.
11. LANGTROTTH, T. 1895. Apicultura. Edit. Mundi-Prensa. Madrid España.
12. LLORENTE, J. 1990. Principales enfermedades de las abejas. Ed. Ministerio de Agricultura y Pesca. Madrid.
13. LLORENTE, J. 1997. Principios de patología apícola. En: Zootecnia. Bases de la producción Animal. Tomo XII. Producciones cinegéticas, apícolas y otras. Coordinador y Director C. Buxadé Carbó. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. Pp. 311-327.
14. ORTIZ, A. 1997. Los productos del colmenar. En: Zootecnia. Bases de la producción Animal. Tomo XII. Producciones cinegéticas, apícolas y otras. Coordinador y Director C. Buxadé Carbó. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. Pp. 279-292.
15. ROBLES, E.M. 1997. La base animal en la

explotación apícola. En: Zootecnia. Bases de la producción Animal. Tomo XII. Producciones cinegéticas, apícolas y otras. Coordinador y Director C. Buxadé Carbó. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. Pp. 247-262.

16. RUIZ, J. 1988. Las abejas. Editorial Universo, S.A. Buenos Aires, Argentina

17. SALVACHÚA, J.C. 1997. La base estructural en la colmena y el colmenar. En: Zootecnia. Bases de la producción Animal. Tomo XII. Producciones cinegéticas, apícolas y otras. Coordinador y Director C. Buxadé Carbó. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. Pp. 263-278.

18. HOYOS SANCHEZ, DIANA PATRICIA (2007). Manejo Sostenible De La Producción De Miel De Abejas Para El Pequeño Productor. Universidad De La Salle Gerencia De Empresas Agropecuarias Bogotá.

19. Plan Nacional de Desarrollo Apícola 2015-2025. – Minagri-Perú.



Nuestros Amigos lectores y sus fotos



SEMENARIO TECNOLOGICO - CHANCHAMAYO PERU

Cuatro tratamientos diferentes contra las esporas de la *Nosema Ceranae* en el Sur de Líbano



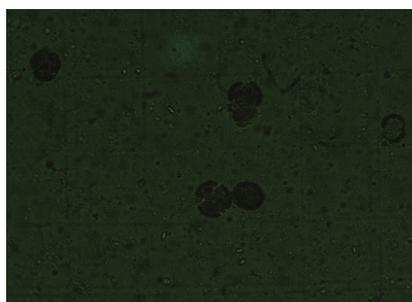
La Nosemosis es una enfermedad del sistema digestivo de las abejas melíferas causada por los microsporidios *Nosema Apis* (N.A) y *Nosema ceranae* (N.C). La presencia de la *Nosema Ceranae*, aparentemente más virulento que la *Nosema Apis*, podría ser una de las causas de las elevadas pérdidas de colonias ocurridas en los últimos años en muchas partes del mundo.

Varios estudios han puesto en duda la responsabilidad de la N.C en las pérdidas de colonias. Las esporas de la N.C son morfológicamente muy parecidas a las esporas de la NA. Pero la enfermedad causada por la N.C no presenta en sus inicios ningún signo o síntoma que pueda alertar al apicultor. El primer momento en el que el apicultor empieza a sospechar algo o a ver problemas en sus colmenas se produce cuando observa la despoblación de la colonia. El diagnóstico en este caso es de tipo laboratorial. Se realiza macerando tubos digestivos de 20-40 abejas obreras, y observando mediante un microscopio la presencia de las esporas. También, se puede realizar la identificación molecular de este agente utilizando técnicas de PCR.

Hasta hace cierto tiempo el tratamiento admitido para combatir la Nosemosis en sus dos variantes se realizaba mediante la administración del antibiótico Fumagilina en jarabe de azúcar. Actualmente está prohibido el uso la Fumagilina en muchos países debido a los residuos que deja en las colmenas y luego en la miel. Se están evaluando diferentes

alternativas en diferentes partes del mundo.

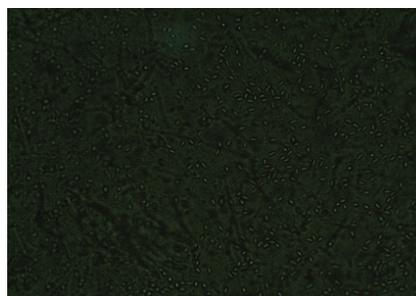
B- Observación microscópica de la N.C



infeción ligera



infeción media



infeción fuerte



Por Hussein Jradi
(Libanes, Especialista en
Química y Experto en
Apicultura)

Objetivo del estudio

El objetivo del presente estudio, hecho entre abril 2018 y abril 2019, fue evaluar la eficacia de unos tratamientos, bajo condiciones de campo, en la lucha sobre la N.C. Los datos se seleccionaron las colmenas que recibieron tratamientos, registrándose la información correspondiente al estado de la colmena y se tomaron muestras de abejas para recuentos de esporas de N.C, y después de aplicado el tratamiento.

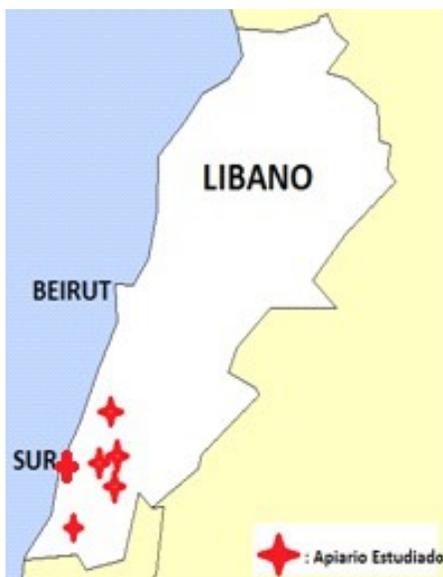
Los tratamientos fueron aplicados entre Enero y Marzo, y es el periodo en lo que el número de las esporas de la N.C presentadas en los intestinos de la abeja, empieza a realizar un rápido auge, es el periodo de la proliferación de las esporas.

Es un periodo sensible para controlar la N.C en general, y para investigar cómo el tratamiento puede reducir este auge...

Para realizar eso, cuatro tratamientos fueron seleccionados. Estos tratamientos son conocidos en Líbano, y otros países del medio oriente. Los apicultores lo usan para luchar sobre la N.C, sin tener

idea clara sobre sus efectos exactos, en las condiciones del campo en Líbano, por ejemplo!

Estos tratamientos son: Fumagilina, Sulfamethoxazole, Timol, Camomila. Así, el objetivo fue buscar el efecto real de cada tratamiento sobre las esporas de la N.C, en el periodo de su evolución (empieza de la primavera)...



Método seguido

1- Selección de muestras en el campo

En principio, se realizó una encuesta incluida 12 apiarios, contienen en total de 512 colmenas, para detectar la infección y determinar su nivel. Las colmenas infectadas fueron seleccionadas, para subir el tratamiento y descubrir si hay variación en los números de las

esporas después el tratamiento. Cada vez, unas colmenas infectadas no se procesaron y se dejaron sin tratamiento, para hacer la comparación. (Colmenas de observación).

2- Protocolo experimental

- Obtención de las abejas necesarias para el recuento de esporas: Desde la piquera de la colmena, se recolectaron un mínimo de 30 abejas por colmena.
- Las abejas se aplastadas completamente.
- Por cada abeja añadir 1 ml de agua destilada.
- El contenido de esporas se realizó con hemocitómetro bajo microscopio óptico a 40 X.
- Los resultados obtenidos se expresaron como el número promedio de esporas/abeja.



Experimento y resultado

1. Fumagilina:

Definición: Es un antibiótico usado en la lucha contra Nosemosis, y aprobado por la mayoría de los países, siendo clasificado como muy efectivo. Sin embargo, en algunos países está prohibido su uso por ser un contaminante no

aceptable de la miel.

Dosis: 1g de Fumagilina por 1 L de jarabe de azúcar (1:1). La solución fue pulverizada directamente sobre las abejas, con un promedio de 5 ml por cuadro de abejas. (Colmenas Langstroth)



Resultado:

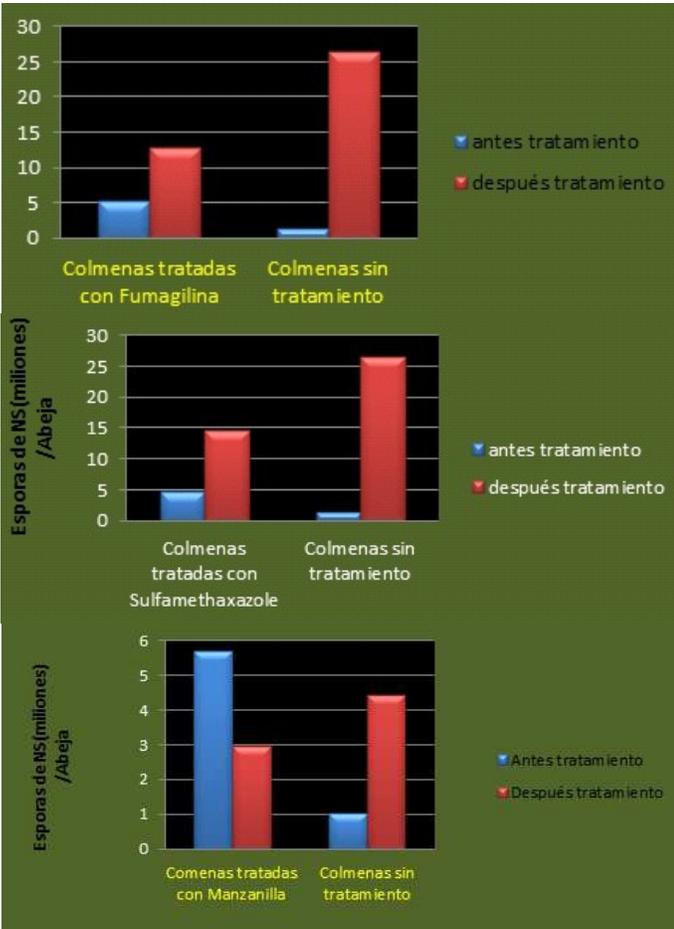
El número de esporas de la N.C estaba afectado claramente, por la fumagilina. Ha seguido su aumento, pero de manera lenta y reducida. Del otro lado, el número de las esporas ha seguido su aumento rápidamente en las colmenas afectadas y dejadas sin ningún tratamiento (colmenas de observación).

1.Sulfamethaxazole:

Definición: Es un antibiótico conocido, que trata diferentes tipos de infecciones causadas por bacterias que afectan el cuerpo humano, usado en general para los niños. Existe en las farmacias combinado con otro antibiótico: el Trimethoprim.

Dosis: 5 ml de Bactrim, una medicina conocida, consiste en Sulfamethaxazole + Trimethoprim

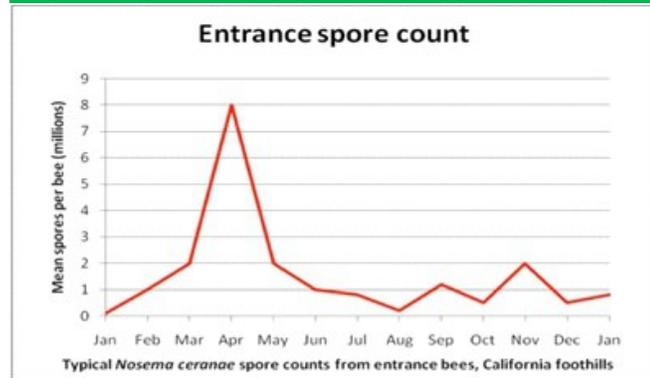




200/40 mg, fueron disueltos en 1 Litro de jarabe de azúcar. La solución obtenida fue pulverizada directamente a los cuadros de abejas con un promedio de 5 ml por cuadro.

Resultado: El efecto del Sulfamethaxazole sobre las esporas de la N.C, fue similar más o menos, al efecto de la Fumagilina. Sulfamethaxazole ha podido ralentizar la proliferación de las esporas, pero sin poder eliminarlas completamente.

1.Timol:
Definición: Es una sustancia cristalina incolora con un olor característico que está presente en la naturaleza, en los aceites esenciales del tomillo. Es un producto biológico, conocido como tratamiento natural de la Varroasis, pero también tiene un efecto sobre la Nosemosis.



Dosis: Una solución de Timol con Isopropilo, de concentración 20%, fue preparada. Finalmente, unas colmenas fueron alimentadas 3 veces, con intervalo de 5 días, con una jarabe de de azúcar, fortificada con 0.035% de la solución de Timol precedente.

Resultado: Las esporas de la N.C, en las colmenas tratadas con Timol, han grabando un ligero progreso, y parece que su número es casi bloqueada

Camomila

Definición: Es un extracto de la manzanilla, una planta muy popular en el medio oriente y la zona del mediterráneo.

Dosis: cinco gotas de la aroma natural de Camomila fueron añadido a un litro de jarabe de azúcar, la mezcla obtenida fue pulverizada a las abejas directamente. Este proceso fue repetido tres veces por un intervalo de cinco días.

Resultado: La investigación del numero de esporas de N.C en las colmenas tratadas con la camomila mientras que el numero ha disminuido hasta la mitad aproximativamente.

Comparacion de los resultados y conclusion

Los resultados obtenidos muestran que, en los condiciones del campo eligido, todos los tratamientos mencionados en este estudio, tienen un efecto claro sobre la N.C y sobre su existencia en los intestinos de las abejas.

Fumagilina y Sulfamethaxazole pueden solo reducir la propagacion de las esporas, mientras que el Timol puede detener su proliferacion. Aunque, La Camomila puede disminuir el nuenmro de las esporas a la mitad, más o menos.

El presente estudio es de naturaleza observacional, por lo que debería realizarse un ensayo controlado para evaluar la efectividad de estos tratamientos contra la N.C, midiendo no solo la cantidad de esporas, sino también la prevalencia de abejas infectadas.

Del otro lado, se considera necesario realizar estudios adicionales para analizar el impacto de factores externos al tratamiento.

Y para saber cómo mejorar la efectividad del tratamiento, y para reducir el impacto de la enfermedad en las colmenas, es importante conocer la evolución de las cargas de esporas durante el año, para determinar las fechas críticas para realizar el tratamiento. En general, en Sur de Líbano, es recomendable

aplicar el tratamiento temprano, antes el flujo de la primavera, porque en este periodo hay flujo de las esporas de la N.C también! Así que podemos aplicar el tratamiento entre Julio y diciembre, cuando la N.C no presenta un número elevado, entonces el tratamiento será más efectivo...





PRODUCTOS

Super Abeja



MIEL DE ABEJAS
JALEA REAL
POLEN
PROPÓLEOS

UBICACION EN
GOOGLE MAPS



LA SUPER
ABEJA





FONOMIEL
01-397-5285

HUACHO - PERU

Hidromieles Licorosas:

La compañía ideal para la sobremesa familiar

No importa si comimos pastas, pescados o una buena carne asada, lo importante es que luego del plato principal llega lo más interesante para aquellos que tenemos alma de niño... los postres, no importa todo lo que comimos antes, lo importante es aquello que hará detonar nuestros sentidos al final del almuerzo o cena. Para los que somos amigos de los postres y el café encontramos en las hidromieles licorosas el complemento justo que brinda un toque de buen gusto a la hora de la sobremesa, algo que se ha perdido poco a poco culpa de la vida acelerada que llevamos. A pesar de ello los domingos o feriados son la gran oportunidad de esas juntadas que son parte de nuestro patrimonio nacional. Con el correr de los años valoramos más y más esos momentos familiares, donde se ven cara a cara diferentes generaciones, espacio donde interactúan los abuelos y los nietos, padres e hijos, sobrinos y tíos, todos hablando con todos, donde surgen anécdotas de la infancia y recuerdos de aventuras de juventud, momentos de discusiones por deporte, política y religión, en fin si lo llevamos a lenguaje apícola, es la hora de la "trofalaxia intelectual" que nos hace darnos cuenta de cuánto a influenciado en nosotros la sangre italiana y española que llevamos dentro

Los licores nos acompañan desde la época de la colonia y algo común en la mayoría de las casas era la elaboración de licor de mandarina o también el tan

apreciado guindado, bebidas que por ser dulces eran orientadas para el público femenino, por lo general los hombres se inclinaban por bebidas más fuertes y secas, con menos contenidos de azúcar [1]. Los licores no solo se reservaban para la sobremesa sino también para la hora del té donde las damas en copas pequeñas y talladas bebían deliciosos elixires. En lo personal se me viene a la memoria el recuerdo de un almuerzo hace más de 40 años, un día sumamente frío de julio, donde no se podía salir a la calle, esos días donde todos los vidrios estaban empañados, una sobremesa en la casa de mi abuela, en un pequeño pueblo llamado Las Perdices en el sur de Córdoba donde rodeado de mis tías- abuelas me hicieron conocer la magia de combinar el postre más delicioso en el mundo "el flan de mi abuela" con una copa de licor de crema de huevo de una marca tradicional famosa en Argentina[2]. Imaginen amigos la hazaña y la picardía para un niño de 7 años de tomar una copa de licor junto al postre... lo que no me había dado cuenta es que la propuesta tenía un objetivo oculto, lograr que el inquieto, saltarín y charlatán "Pablito" quedase rendido dejando a todos dormir la siesta ...

Sin desviarnos del tema es fundamental diferenciar con claridad lo que es una hidromiel licorosa de un Licor de miel, suelen ser parecidos y hasta en algunas oportunidades saben igual pero en su origen son diferentes. La hidromiel licorosa podría definirse desde un sentido práctico como aquella hidromiel que se obtiene a



PABLO MAESSEN (ARGENTINA)

partir de la fermentación de los azúcares contenidos en la miel con el agregado o no de algún extracto de frutas o especias de origen natural, o artificial diluido en alcohol etílico de uso alimenticio. Para ilustrarlos puedo mencionar un caso en que tuve la oportunidad de degustar, una exquisita hidromiel de origen polaco con sabor a almendras similar al conocido "amareto"[3], o también el caso de un hidromiel tipo "cherry"[4]. Para lograr una hidromiel del tipo licorosa existen muchas formas pero la más común es la de comenzar la fermentación de nuestra hidromiel la cual se controlará por medio de la degustación si lo desean, hasta encontrar el nivel de dulzor que deseamos, entonces ese es el momento de paralizar la actividad de las levaduras agregando alcohol etílico de uso alimenticio en una proporción suficiente que detenga abruptamente la fermentación. De esta forma si agregamos solo alcohol etílico en una relación aproximada entre el 18 a 20 % en

Nuestro negocio es hacer producir el suyo

Anuncie en la revista digital mas leida en todo el

"Apicultura sin Fronteras"... tu mejor opcion

COMERCIAL LANDA
APICOLA LANDA CHANCHAMAYO E.I.R.L.
RUC: 20486554836
APICULTURA
 Somos una empresa con más de 30 años de experiencia en Selva Central
 Venta de productos para la crianza de abejas como:
 COLMENAS - BASTIDORES - ALZAS - REJILLA EXCLUIDORA - AHUMADORES - GUANTES
 TRAMPA PARA POLEN - ALAMBRE - CEPILLO - DESOPERULADOR - CENTRIGUGA
SERVICIO DE ESTAMPADO DE CERA DE ABEJAS
 PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES COMO: MIEL - POLEN - JALEA REAL
 PROPOLEO - POLIMIEL - PROPOMIEL - CAFÉ - CACAO
VENTA AL POR MAYOR Y MENOR - ENVIOS A NIVEL NACIONAL
 Jr. Progreso N° 124 - Int. 21 - San Ramón - Chanchamayo ☎ 064-401515
 Email: felipelanda@comercial-landa.com ☎ 965044446



volumen logaremos obtener una especie de mistela[5] o “mistemiel”. En cambio si agregamos un macerado de frutas elaborado con alcohol etílico, azúcar y ciruelas, o moras o cerzas, guindas, mandarinas, naranja o limón. Obtendremos interesantes hidromieles licorosas con un dejo al extracto empleado donde existe un equilibrio entre la miel y el agregado. En mi caso he logrado un hidromiel tipo licorosa elaboradas con un extracto de moras negras lo que podremos definir como “Morat”[6] que algunos aspectos podría aproximarse a lo que conocemos como el vino oporto

En cambio un licor de miel se elabora desde un principio sin la fermentación de los azúcares de la

miel sino con el simple agregado de alcohol a la miel, en una proporción mínima de 20% y una máxima de 54 % de alcohol de uso alimenticio expresado en volumen. De esta forma tendremos licor de miel de alfalfa, acacia, pájaro bobo... permitiendo destacar el origen de la miel. Pero también se puede elaborar todo tipo de combinaciones como licor de miel a la crema de chocolate, licor de miel al wisky[7]; licor de miel con crema de almendras. Si señor podemos obtener todas las combinaciones que nuestra imaginación nos permita

Por ello para darle un sentido práctico a la nota les paso un par de recetas:

LICOR DE NARANJA A LA MIEL
 Ingredientes: naranjas 3; Miel 450

gr.; whisky 2 vasos; ginebra 2 vasos; vainilla 1 chaucha

PREPARACIÓN: Pelar las naranjas con pelapapas, retirando solo la cáscara exterior y desechando la parte blanca. Cortar las cáscaras en tiras y colocarlas en un frasco con 450 gr. de miel, previamente disuelta en la mezcla del whisky con la ginebra, a la que se le agrega la chaucha de vainilla. Cerramos el frasco y dejamos macerar durante 30 días en un lugar seco, fresco y oscuro. Pasado el periodo de maceración hervimos 300 c.c. de agua dejamos enfriar y se lo incorporamos al frasco con las cáscaras de naranja. Dejamos una semana cerrado en reposo, abrimos, retiramos la chaucha de vainilla y filtramos con filtro de papel y par de veces. Embotellamos y listo para beber. Si todavía está un poco turbio dejamos en reposo en una botella en posición vertical en la heladera por unos días y luego trasegamos al envase definitivo sin remover las borras.

GUINDADO A LA MIEL

Ingredientes: Miel 500 gr., agua 750 c.c.; alcohol etílico de uso alimenticio 1.000 c.c.; guindas 1.000 gr.

PREPARACIÓN: Lavar las guindas en un recipiente con aguas, dejar escurrir de forma natural, colocar en un frasco, cubriéndolas con el alcohol etílico. Dejar macerar por 30 días agitándolas diariamente. Luego



hervir el agua con la miel durante unos 15 minutos, dejar enfriar. Mezclar con las guindas y continuar la maceración durante 15 días más. Pasado el tiempo filtrar con filtro de papel y servir en pequeñas copitas con una guinda para decorar.

Espero que estas ideas los acompañen en la sobremesa y recuerden beber con moderación, hasta la próxima ... me olvidaba les cuento que les cuento que hicieron falta varias copitas de licor de huevo para que las tías pudiesen dormir la siesta tranquilas. Un abrazo para todos y en especial un beso gigante para mis tías Olga, Ernesta y a mi abuela Inés estén donde estén.-

- LICOR CREMA: Al licor que contiene más de 350 g/l de azúcares.

- LICOR ESCARCHADO O LICOR

CRISTALIZADO: Al licor saturado de azúcares parcialmente cristalizados.

Podrá denominarse:

- LICOR EXTRA SECO: Al licor que contiene hasta 15 g/l de azúcares.

- BEBIDA ESPIRITUOSA SECA: Al licor que contenga hasta 100 g/l de azúcares.

[1] Caña; grapa, ron

[2] Bols

3] Amareto: muy apreciado por los italianos ...

[4] Vino licoroso con sabor a cerezas de origen ...

[5] Vino mistela: se elabora a partir de mosto de uva ...

[6] Hidromiel con moras de origen

[7] En este caso debe remplazarse el alcohol etílico por whisky de tal manera que la relación en volumen supere el 50 % pudiéndose denominar licor de miel al whisky

INFORMACIÓN ÚTIL

Se denominará:

- LICOR SECO: Al licor que contiene más de 30 g/l y hasta 100g/l de azúcares.

- LICOR FINO: Al licor que contiene más de 100 g/l y hasta 350 g/l de azúcares.

MUSEO VIVIENTE DO MEL




Dombodan -15819 Portodemouros - Arzua - La Coruña
Telefono 981 50 80 72



The screenshot shows the YouTube channel 'mundoapicola' with a banner image of a group of people. Below the banner are navigation tabs: PÁGINA PRINCIPAL, VIDEOS, LISTAS DE REPRODUCCIÓN, COMUNIDAD, CANALES, ACERCA DE. A video player interface is visible with the text 'Videos subidos' and 'REPRODUCIR TODO'. Below the player are several video thumbnails with titles in Spanish, such as 'DIGAMOS BASTA...', 'APIMONDIA CHILE 2023', and 'APIMONDIA 2019 Montreal'.

Reproduccion rapida para aumentar la sobrevivencia de las abejas

Otras investigaciones poco conocidas probadas y económicas de las mejores tecnologías orgánicas sanitarias con alta eficiencia y sin creación de resistencia contra Varroa , Acaro de tráquea , Loque Americana (prevención) y Nosema (prevención) .

*** Usando mismos materiales y con un mínimo suficiente de abejas para fecundación de reinas**



**Sergio Miranda Guzmán
Especialista Apicultura
Investigador .(Chile)**

sobre los marcos, sostenido con malla puedan comer también desde entre los marcos) ,(polen seco pierde 30 % propiedades) ,,investigaciones dicen así las abejas aumentan significativamente la producción de jalea real y se críen de esta forma reinas de buen peso (mayor número de ovariolos, con una espermateca de mayor tamaño) = mayor postura y longevidad reina = mas abejas = mas miel= mas defensas , IMITANDO así la reproducción NATURAL (enjambres) y controlando también

Esta ha sido y será la base para la "sobrevivencia" de las abejas , debemos ser rápidos (con higiene) y reproducir mas familias (núcleos) que las colmenas que mueren , para lo cual hay varios sistemas y respetar algunos principios de la Ley Natural .

Rudolph Steiner (Biodinámico) dijo en 1923 en 100 años mas se mueren las abejas porque se comenzó a manejar la genética (criaderos en serie) se produce ENDOGAMIA o CONSANGUINIDAD ,menor INMUNOLOGÍA por perdida diversidad genética ,es necesario (CRIADEROS) críen zánganos en varias colmenas de líneas diferentes e ir cambiando de reinas

madres para sacar larvas (un poco de cada una) , también intercambiar reinas con otros apicultores como ganaderos se prestan los reproductores (abrir sangre)

FORMACION NUCLEOS CIEGOS (con alimentación extra de "miel y polen" muy importante))

Una acción y forma importante es comprar algunas reinas en varios criaderos misma raza (mayor DIVERSIDAD GENETICA) y luego CRIAR propias reinas de cada colmena con núcleo CIEGO de 4 a 5 marcos sobre la cámara de cría (Langstroth) , mas alimentación de miel con polen FRESCO (2 a 1) (CLAVE) (pasta de 50 a 100 grs.

Nuestros Amigos lectores y sus fotos

ING Carlos Cevallos con su equipo- Nueva Zelanda



Asociacion de Apicultores de Huaura - Peru



la enjambrazón .

ENTRETAPA ESPECIAL

Usar una entretapa común o mejor una que tenga un espacio con malla DOBLE al centro (10 x 10 cm) sobre cámara de cría o alza , con 2 salidas laterales o (2) una frontal y otra trasera en diagonal (salidas de 3 cm X 1 cm) (adaptar o fabricar)

FORMACION MINI NUCLEOS DE FECUNDACIÓN

A los 9 días se pueden formar 2 MINI NUCLEOS , separando el núcleo de 4 a 5 marcos en 2 núcleos de fecundación de 2 ó 3 marcos c/u (con celdas ESCOGIDAS) colocándolos a los costados del alza con las 2 salidas independientes ya descritas , sobre esta entretapa normal o adaptada con malla al centro de



preferencia sobre la cámara de cría (efecto INCUBADORA) , (se puede adaptar una entretapa normal) , dejando el espacio central del alza VACIO y cubrir los núcleos uno a cada lado con malla densa y/o separador de madera u otro (colocar colmenas en forma diagonal o de M para mejor orientación reinas en fecundación si se tienen salidas laterales ,no necesario si se hacen salidas al frente y atrás en diagonal) (ver fotos) .

También se puede ir nucleando una por medio (mayor altura núcleos fecundadores mismo objetivo , luego estos mini núcleos con reinas fecundadas sirven para formar nuevos núcleos en otras colmenas ,agregando marcos con cría y miel ,o solo sacudir abejas nuevas (mayor higiene) ,o cambiar reina

colmenas madre inicialmente solo reuniendo este mini núcleo con alza y con un poco de humo ya que tienen mismo olor si ha sido hecho con malla doble en la entretapa , abejas escogen alimentar la mejor (mas joven) (no la matan) (a veces se ven las 2 por un tiempo poniendo)

También se pueden hacer de este núcleo ciego, hasta 4 mini núcleos de fecundación (MNF) , si hay mas de 4 celdas en el núcleo ,colocando 2 cajones (alzas) sobre la cámara de cría separados con esta entretapa especial con 2 salidas y malla central aprovechando el calor que sube por las 2 entretapas con mallas dobles centrales que habría que usar para separar ,con 2 (MNF) cada alza a cada lado(costados) , cubiertos con malla densa y/o un tablero divisorio (centro vacío)

Se tomaría solo 1 marco del núcleo ciego con celda (recortada y pegada si no tuviera el marco) para cada MNF mas 1 marco con miel , un poco de cría y abejas , de otras colmenas , reuniendo con un poco de humo.

NUCLEO ESPECIAL

Importante pensando en hacer 4 MNF formar un núcleo ciego con 4 o 5 marcos , c/u con 1/ 3 miel y cría sellada y abierta (huevos y larvas) en algún lugar aproximadamente ,para obtener celdas reales en cada

JHON FREDY BOHORQUEZ
TECNICO APICULTOR

SERVICIOS

- Asistencias técnicas
- Transporte de colmenas
- Venta de material apícola
- Venta de núcleos y reinas
- Venta de productos
- Miel polen propóleos jalea real

📞 312 7861079 ✉️ apijhon197@live.com

APIROSALES

Cabaña Apícola
Aluen

De Gastón Freire y María de los Ángeles Garbizu
Celdas reales, reinas fecundadas
Tel.: 02266 493434 / 0111567057620
Mechongue (7605) Pcia. Bs.As. - Argentina
reinasaluen@hotmail.com

marco. .

REINAS CON DIVERSIDAD GENÉTICA SE PODRÍAN DENOMINAR criadas de esta forma , UNA NUEVA CATEGORÍA .(evitar consanguinidad)

IMPORTANCIA PRESENCIA DE ZANGANOS MADUROS (FECUNDACIÓN)

Muy importante asegurarse que cuando la reinas salgan a fecundarse deben haber zánganos maduros .

Las fecundaciones se logran con buen tiempo .Es mejor esperar cuando haya primaveras frías ,sino habrá bajo porcentaje de fecundación y reinas no de buena calidad . Las reinas realizan varios vuelos de fecundación a varios metros de altura y hasta varios km también , por esto valles entre cerros son buenos para fecundar .(mayor temperatura y menos vientos)

Es bueno también tener colmenas criadoras de zánganos con marcos de cera estampada con celdas grandes de zánganos (500 celdas / dm² aprox.) que pueden comprarse en negocio apícolas ,de caso contrario se puede colocar una longa de cera estampada para obrera (5 cm) pegada al cabezal del marco y dejar que las abejas estiren el panal. Así hacen gran cantidad de celdas para zángano. . Para lograr criar el máximo de machos, se tiene que escoger



colonias suficientemente fuertes, de madres de buenas características (higiene, producción ,.....) con reina joven.

Los marcos de zánganos se deben colocar a los lados de la cría, y de las reservas de polen.(entre)

Los zánganos heredan solo las características genéticas de la madre Ya que nacen de un óvulo no fecundado.(no tienen padre, solo abuelo) Estas operaciones deben realizarse al comienzo de temporada. Un zángano demora 40 días en estar maduro desde la puesta del huevo , hasta que consiga su madurez sexual.

Un marco puede contener unos 3.000 zánganos, para la fecundación de unas 180 reinas vírgenes pero hay pérdidas significativas por pájaros en algunos lugares .

Serían necesarias unas 4 a 5 colmenas de zánganos por cada 100 núcleos de fecundación y muy importante si hay mal tiempo entre medio las abejas expulsan los zánganos lo cual se puede evitar manteniendo alimentadores lentos permanentes (de botella u otro con perforaciones con jarabe espeso (2 a 1) .

Una colmena normal mantiene 1000 a 2000 zánganos y una colmena huérfana mantiene mucho mas.(alimentada)

Muy importante terminando la mielada a mediados de verano en algunos lugares, los zánganos comienzan a DESAPARECER , por



Nuestro negocio es hacer producir el suyo

Nosotros en esta oportunidad ofrecemos la mas amplia cobertura que tiene el sector apicola en todo el mundo Su publicidad sera vista por 410.000 correos electronicos de mas de 150 paises No lo dude y deje de gastar en medios zonales, regionales y de alcance pequeño

“Apicultura sin Fronteras”... tu mejor opcion

Anuncie en la revista mas leida de todo el Mundo

Para anunciar o recibir la propuesta publicitaria debe enviar sus datos a apiculturasinfronteras@hotmail.com
Para los interesados de recibir la Revista internacional en forma gratuita deben enviar sus datos a apiculturasinfronteras@hotmail.com

lo que es necesario alimentar las colmenas criadoras de zánganos (lenta constante) o tener huérfanas igual alimentadas, si queremos hacer fecundación de reinas para reproducción después de cosecha, investigar en cada lugar condiciones para fecundación fines de verano.

MANEJO SISTEMA 2 REINAS ALTA PRODUCCION

Al contar con un stock de mini núcleos reforzados (4 marcos) temprano con reinas fecundadas es fácil producir entre el doble y 4 veces mas miel con sistema 2 reinas en floraciones que comiencen fines de primavera y principios de verano, habiendo colocado estos mini núcleos sobre la cámara de cría, después de 2 meses ya desarrollados a CASI 10 MARCOS (20 mil abejas), reunir 15 días antes de la mielada con la madre en cámara de cría sin matar ninguna reina (las abejas escogen la mas joven y alimentan, otra es dejada muere sola) colocando un alza inmediatamente muy importante, la fórmula de cálculo de producción aproximada es: Q (cantidad de miel kgs.) = P^2 (factor al cuadrado en base a 10.000) (40 mil abejas = $4^2 = 16$ kg de miel cosecha) (+ 20 000 abejas mini núcleo desarrollado (10 M) = 60 mil abejas = $6 \times 6 = 36$ kg de miel cosecha) + (20.000 abejas = 80 mil abejas = $8 \times 8 = 64$ kg de miel cosecha).

Manejar colmenas fuertes en cosecha se puede disminuir el número de colmenas del apiario y cosechar más miel por colmena. La carga de néctar de una zona es limitada y se reparte entre el número de colmenas, en una investigación floración Lavanda 56 colmenas recolectaban diario 4 kg c/u (=224 kg de miel/apiario), luego llevaron 56 colmenas mas (total 112 colmenas) solo recolectaban 3 kg. c/u (= 336 kg / día/ apiario), luego 56 mas = (total 168 colmenas) recolectaban solo 2 kg diarios (= 336 kg diarios /apiario) conclusión el óptimo está en solo 112 colmenas /apiario.

MAYOR RESISTENCIA CONDICIONES EXTERNAS ADVERSAS

Este sistema 2 reinas vertical con una entretapa divisoria con salida abejas y con un espacio central con doble malla (10 cm X 10 cm), hace las colmenas mas resistentes a condiciones adversas, aumenta en 3 veces la recolección de polen, comparado con colmena una reina según investigaciones (mas visitas a flores), mas resistencia a factores externos negativos (polinización) (invernada) (pesticidas, pillaje, alta densidad, escasez de alimentos, despoblación, frio, ...)

Es un sistema mas seguro y estable. (INTERCAMBIO DE CALOR) Es mas efectivo para polinizaciones largas donde hay un mayor

debilitamiento de las colmenas como arándanos, semilleros y paltos.

Para invernada en sistemas dobles no hay mayores investigaciones (se podría medir desarrollo temprano, mayor sobrevivencia, MENOR consumo invernada), sería interesante también para aprovechar mejor mieladas tempranas al reunir las antes de estas y luego se vuelve a crear un mini núcleo con reina fecundada para las siguientes floraciones y controlar enjambrazón.

Reinas nuevas cambiadas anualmente disminuyen instinto de enjambrazón, mayor fuerza e inmunología y aumentan SOBREVIVENCIA colmena, muy importante siempre reinas deben tener espacio de postura, para lo cual también se pueden colocar alzas tempranas con solo 3 / 4 cajón poblado con abejas, pero con una cubierta de plástico (saco plástico limpio) o lona dejando un espacio abierto de 10 cm. x 40 cm hacia la piquera (no se enfrían y paren postura), así las abejas suben a medida que la colmena va creciendo y no enjambren por falta de espacio (menos visitas colmenar)

ADAPTACION ABEJAS A CONDICIONES CLIMATICAS DE LUGARES

Mantener las mismas abejas en un



EXTRACTOR DE VENENO DE ABEJAS, OBTENDRA UNA FUENTE DE INGRESOS EXTRAS!!

Los 3 diferentes modelos de los Extractores de Apitoxina: que alimentan a: 10,20 y 40 Parrillas Colectoras reversibles, para recolectar cristales de apitoxina, ya sea de piso, colocando las parrillas sobre la tabla de vuelo, o de cuadro, EL EQUIPO INCLUYE: * LA UNIDAD CENTRAL DE CONTROL. DE ULTIMA GENERACION, TOTALMENTE ELECTRONICA, CON 6 NIVELES DE POTENCIA. BATERIA INCLUIDA * MAS EL KIT DE 10,20 O 40 PARRILLAS COLECTORAS, (CON 4 VIDRIOS RECEPTORES POR CADA PARRILLA).

Adicionales:

* MAS EL COSTO POR FLETE O ENVIO A TRAVEZ DE EMPRESA DE TRANSPORTE VIA AEREA: DHL, (CON ENTREGA A DOMICILIO). EL COSTO POR FLETE O ENVIO VIA AEREA A TRAVEZ DE DHL, (POR EL EXTRACTOR DE APITOXINA: DE 10 PARRILLAS. ES DE USD 350,00 -. / DE 20 PARRILLAS. ES DE USD 500,00 -. / DE 40 PARRILLAS. ES DE USD 600,00 -. * EL CARGO ADICIONAL POR IMPORTACION, LO ABONA USTED EN SU PAIS Y SU COSTO ES DE: U\$S 50,00-. APROXIMADAMENTE * ENVIOS DE LOS EQUIPOS A EL EXTERIOR: VIA AEREA A TRAVEZ DE DHL, (5 DIAS HABILES DE DEMORA POR FLETE, CON ENTREGA EN SU DOMICILIO).

WHAT APP: +54 9 11 5938-6600.- ENVIO A TODOS LOS PAISES- FABRICADO EN. ARGENTINA .E-MAIL: apiculturasinfronteras@hotmail.com

OFERTA PARA LOS LECTORES DE APICULTURA SIN FRONTERAS

Extractor de Apitoxina: que alimentan a: 10 Parrillas U\$D 1500,00-.
Extractor de Apitoxina: que alimentan a: 20 Parrillas U\$D 2800,00-
Extractor de Apitoxina: que alimentan a: 40 Parrillas U\$D 4100,00-

SOLICITE CATALOGO O MAS INFORMACION ya estamos en mas de 15 Paises

SRES: PRODUCTORES APICOLAS Ustedes pueden incrementar sus ingresos con muy poca inversión, recuperando en poco tiempo el capital invertido. COMPREN ESTOS EQUIPOS EN FORMA COMUNITARIA, COOPERATIVAS o ASOCIACIONES
ENVIO A DISTINTOS PAISES AL MEJOR PRECIO

lugar con diversidad genética en el tiempo, al solo introducir un mínimo de otra genética de reinas compradas , permite una mejor adaptación de las abejas a la zona y mayor sobrevivencia , en zonas mas secas invernan en menores poblaciones para un menor consumo ,. igual las abejas de raza cárnica que por miles de años se adaptaron al clima frío de los Alpes para inviernos largos , muy longevas y resistentes a enfermedades , consumiendo lo mínimo .

CONTROL VARROA EFICIENTE ORGANICO (bajo costo)

La mejor sustancia para controlar Varroa es una natural que no contamina , no crea resistencia y tiene una alta eficiencia, es el Ac . Fórmico al 50 % , el mejor método para aplicarlo es con una entretapa especial donde el SECRETO está en crear una CAMARA de calor de 30 mm. entre los cabezales de los marcos y la esponja (de 3 a 5 mm) (cocina) pegada a la entretapa con una malla (aplicando solo 100 cc. (al 50 % Ac Fórmico) bien distribuido , lo cual permite una distribución HOMOGENEA y uniforme en todo el espacio de la colmena colocando esta entretapa especial por "solo 20 horas" ,dicen varias investigaciones hechas en Universidades en el mundo , matando el 100 % de la varroa forética (externa) y un 90 % varroa dentro de celdas usar



con temperaturas entre 15° y 30 ° Celcius .(70 % varroas en Primavera está dentro celdas) (Importante usar máscara especial y guantes)

es_in_honey_bee_hives

(planos construcción entretapa especial abajo)

Bajo costo cada aplicación : Ac. Fórmico (al 85%) comprado al por mayor (bidón 26 lts.) (30 kg) vale U\$ 0,13 /aplicación , (agregar a 1 lt . Ac. Fórmico (85%) + 700 cc. de agua = (1700 cc.) y queda así al 50 % = 17 aplicaciones .(100 cc. c/u)

Aplicar 3 veces al año después de cosecha ,antes invernada y a mediados de primavera
En zonas muy contaminadas con varroa , por colmenares mal desinfectados , pueden entrar hasta 50 varroas por día en colmenas bien desinfectadas , aumentar tratamientos .

...
https://www.researchgate.net/publication/228453555_Formic_acid_fumigator_for_controlling_varroa_mit



CAP - PERU es una cooperativa agraria dedicada a la comercialización de productos agropecuaria, forestal, **APÍCOLA**, respetuosos con el medio ambiente, ofreciendo la mejor rentabilidad de los productos a sus socios-proveedores, estabilidad laboral a sus trabajadores y la máxima garantía al cliente, siendo la calidad del producto y el servicio prestado, la base de su confianza en nosotros.

CAP - PERU como cooperativa de futuro liderará la actividad empresarial de elaboración y venta de productos agroalimentarios, **APÍCOLA** lo cual generará riqueza para que puedan seguir creciendo con ella, sus socios, clientes, trabajadores y la propia región, asumiendo de este modo nuestra responsabilidad ambiental y social.

Como empresa en pleno, desarrollará su actividad teniendo en cuenta los siguientes valores:

- *Confianza en realizar nuestro trabajo de la mejor manera a nivel nacional.
- *Calidad en nuestros productos y servicios.
- *Compromiso medioambiental y social.

PREVENCION NOSEMA PREVENCION

Investigación hecha en Centro de Estudios y Formación apícola Jurbise Bélgica apícola N° 5 (1981)

Dice en un jarabe espeso frío (2 partes de azúcar y 1 parte agua), agregar medio litro de vinagre de manzana en 10 lts de jarabe, las esporas no pueden desarrollarse en medios ácidos.

Colmenas tratadas con esta fórmula por 3 años de seguimiento no desarrollaron infección con Nosema, igual hay informe positivos en otras partes que también lo hicieron.

La mejor fórmula para darles este jarabe es en un envase con pico y echando un chorrito sobre los cabezales de los marcos de la cámara de cría, cubriendo los 10 marcos (piquera pequeña por la tarde, evitar pillaje) sin que caiga hacia abajo, la cantidad de 200 cc por colmena en las visitas de revisión a partir de fines de verano (3 o 4 veces) y si tiene alza 200 cc. mas sobre los cabezales del alza.

En primaveras lluviosas y con calor antes de mieladas, también es bueno aplicar, en la forma ya descrita, así no lo acumulan.

CAUSAS DE MUERTE ABEJAS.
Las abejas tienen 30 millones de años y las causas de su muerte actualmente son:
-el medio ambiente contaminado

con químicos,
-un ectoparásito (varroa) que porta virus y bacterias,
-un parásito protozoo del sistema digestivo (Nosema),
-endogamia o consanguinidad (disminución respuesta inmunológica),
-escasez de flora apícola continua,
-alimentaciones artificiales (disminución respuesta inmunológica)
-manejos equivocados de estas.

ALIMENTACION ARTIFICIAL

Esta probada alimentación artificial disminuye defensas inmunológicas investigaciones publicadas en el Colony Collapse Disorder Progress Report JUNE 2010 (USDA) dice: "but bees fed high-fructose corn syrup had significantly reduced immune responses". pág A-30.... (pero abejas alimentadas con jarabe de alta fructosa han reducido significativamente la respuesta inmunológica).

<https://www.ars.usda.gov/is/br/ccd/ccdprogressreport2010.pdf>

Las colmenas necesitan pasar el invierno fuertes, con bastantes abejas, con una buena reserva de miel y polen que no es lo mismo que azúcar y sustitutos de proteínas, miel y polen, es más que una reserva energética, son elementos biológicos de fácil digestión, que aportan vitaminas, aminoácidos, enzimas, minerales, entre otros muchos más. El azúcar es un elemento inerte solo alimento energético que no puede compararse con la miel. (usar solo emergencias)



La harina de soja algunos tampoco la recomiendan porque contiene dos tipos de azúcares (estaquiosa y rafinosa) que en realidad son tóxicos para las abejas, así como algo llamado inhibidor de la tripsina, que bloquea la capacidad de las abejas de descomponer las proteínas. (menor inmunología = MAS ENFERMEDADES) Esencialmente, las abejas obtienen un pequeño impulso de la alimentación, pero la harina de soja finalmente las arrastra hacia atrás.

Soy flour contains two types of sugars (stachyose & raffinose) that are actually toxic to bees as well as something called a trypsin inhibitor, which blocks the honeybees ability to break down proteins. Essentially, your bees get a short boost from the feed, but soy flour eventually ends up dragging them backwards.

En EE.UU. aumentó 10% la mortandad de Invierno este año, alcanzando a casi un 50 % anual, (promedio últimos años era de 40 % anual), según Don Huber

Gracias a cada uno de ustedes

4.819.157

Ahora **TODOS LOS LUNES** y **JUEVES** A LAS 23 HS (**HORARIO DE ARGENTINA**) **NUEVOS VIDEOS**

Reproducciones de los videos de nuestro canal de Youtube

www.youtube.com/mundoapicola/videos/

investigador Senior Harvard , el glifosato en el polen que recogen las abejas mata las bacterias buenas en el intestino de estas, que sintetizan las proteínas , disminuyendo también la respuesta inmunológica , la fructosa y la soya que les dan en este país en grandes cantidades como suplementos alimenticios son transgénicas y tienen entre 20 a 40 ppm de glifosato , interesante sería investigar más este hecho como causa aumento muerte abejas.

INVESTIGACION AUMENTAR INMUNIDAD ABEJAS contra Loque Americana (podría servir también Nosema)

(instalar envoltura malla plástica crear capa de propóleo lados cámara de cría)

Colocar trampas plásticas de propóleo (o malla mosca común) pegadas (engrapadas) en las 4 paredes de la cámara de cría ayuda a reducir las bacterias y virus en un 80 % según investigaciones, activando el sistema inmunológico de las abejas , menos loque , (nosema ?) y más cría en primavera y aumenta SOBREVIVENCIA de la colmena (ingredientes activos del propóleo se volatilizan dentro) tb . se puede no cepillar lados interiores cajón cámara de cría , para que propolizen , en cepillado no lo hacen .

Se infectaron colmenas con Loque Americana (AFB) , las



colonias con una envoltura de propóleo tenían niveles significativamente reducidos de signos clínicos de AFB (Loque) dos meses después del desafío. Nuestros resultados indican que la envoltura de propóleo sirve como una capa antimicrobiana alrededor de la colonia que ayuda a proteger a la cría de la infección por patógenos bacterianos, lo que resulta en una carga de infección de nivel inferior en la colonia .



Inoculación de colonias con P . larvas

Solución de azúcar que contiene 10⁷ P . esporas de larvas / ml preparadas mediante la eliminación de 100 larvas desecadas que murieron por infección de AFB (es decir, "escamas" de AFB) de colonias enfermas, y macerando y suspendiendo las escamas trituradas en agua de sacarosa (1:10 p / v) La concentración de esporas se confirmó usando un hemocitómetro. Las colonias fueron desafiadas con P . larvas el 31 de julio st 2013 por pulverización de 5 ml de la solución de esporas en cada marco dentro de la colonia

La presencia de la envoltura de propóleo no previno completamente la infección inducida de la AFB (Loque) ; al final del experimento, todas las colonias con una envoltura de propóleo tenían signos clínicos de infección. Sin embargo, la gravedad de los signos clínicos en Octubre (Abril hemisferio sur) en las colonias con una envoltura de propóleos fue relativamente leve , con una puntuación media de 1.17, (equivalente a 1-5 larvas infectadas por marco) en comparación con la gravedad de las colonias sin la envoltura de propóleos (puntuación media de 2.43, equivalente a 6-25 larvas infectadas por marco).

Fuente

<https://www.nature.com/articles/s41598-017-11689-w>

El artículo y los fundamentos del mismo no expresan o son reflejos de manejo del Equipo de Apicultura sin Fronteras

www.ApiculturaWeb.com

Ahora la Apicultura Mundial en 20 idiomas diferentes Un servicio más de www.apiculturaweb.com

Noticias Apícolas (www.apiculturaweb.com) : La Apicultura del mundo en un solo lugar
 Beekeeping News (www.apiculturaweb.com) : Beekeeping in the world in one place
 Nouvelles apiculture (www.apiculturaweb.com) : L'apiculture dans le monde en un seul endroit
 Bienenzucht Aktuelles (www.apiculturaweb.com) : Imkerei in der Welt an einem Ort
 Apicoltura Notizie (www.apiculturaweb.com) : Apicoltura nel mondo in un unico luogo
 Notícias de Apicultura (www.apiculturaweb.com) : Apicultura em todo o mundo em um só lugar
 aricilik Haberleri (www.apiculturaweb.com) : Tek bir yerde dünyada aricilik

www.apiculturaweb.com

Hidromiel Espumante:

un verdadero toque de distinción

Sin mucho esfuerzo podríamos en cualquier hogar encontrar alguna caja con viejas fotografías donde quedó inmortalizado el instante del brindis de la fiesta de compromiso de los abuelos, el corte del pastel de bodas, el bautismo de los chicos; el cumple de quince de la "nena" o la juntada con los amigos para el año nuevo... Si señor, si algo hace que un festejo se vista de gala es el toque de distinción que le confieren las burbujas. A la hora de brindar los argentinos tenemos incorporado en nuestro "inconsciente colectivo" el consumo del "champagne", para los momentos especiales de nuestras vidas, aquellos brindis que quedaron plasmados para siempre en nuestra memoria fueron "regados" con vinos espumantes, frisantes o como se les dice ahora "sparklin wine"

Las hidromieles espumantes o gasificadas son una verdadera "delicatesen" que podrían ganarse un lugar de privilegio en la mesa de festejos de todos los apicultores y de toda la gente que busca un toque de sofisticación a la hora de brindar. Una vivencia que recuerdo como si fuese ayer, pasó en el concurso internacional de

hidromieles que se organizó dentro del CONGRESO DE APIMONDIA 2011 en la Rural de Palermo-Buenos Aires. Charlando con el Sr. Robert Chlebo (Jurado de hidromieles representante de Eslovaquia) me comentó "en pocas oportunidades he tenido la suerte de degustar una hidromiel espumante de la calidad de la que se había presentado en este concurso", cuando fuimos a cotejar la muestra testigo nos llevamos la gran sorpresa, era una hidromiel elaborada en Argentina, en Las Flores – Provincia de Buenos Aires. Todos nos quedamos boquiabiertos frente a la sorpresa, era un "producto argentino" elaborado de manera artesanal por la Señora Amalia Pellizzari quien logró la única medalla de plata para Argentina en hidromieles en ese concurso. Si hay algo para destacar de esta anécdota es que a nivel artesanal y a pequeña escala se pueden lograr excelentes productos que pueden deleitar paladares exigentes ocupando pequeños espacios en los mercados. Soy un convencido de que todos los días surgen oportunidades frente a nuestros ojos, todo depende si los tenemos abiertos o cerrados. El innovar y generar propuestas nuevas nos hace estar en ejercicio para poder aprovechar el momento en



PABLO MAESSEN (ARGENTINA)

que se da la oportunidad. Si la Sra. Amalia nunca hubiese participado en el concurso de hidromieles, jamás hubiese logrado una medalla y jamás nos hubiésemos dado cuenta del verdadero potencial que tenemos como "hidromieleros".

Para aquellos que no tienen muy claro esto de elaborar una hidromiel gasificada es fundamental entender que para lograr este producto existen diferentes técnicas. El secreto está en "ponerle burbujas a nuestra hidromiel" podemos partir de la fermentación de la miel la cual debe ser diluida a

API SECURITY TOTAL



Cansado de que te roben las colmenas, las reinas o los cuadros?

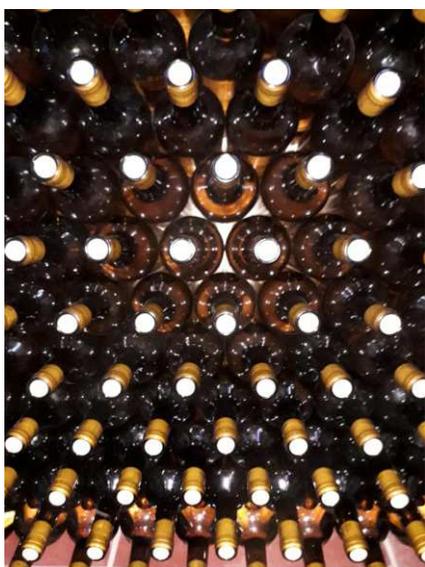
Apicultura sin Fronteras te ofrece **API SECURITY TOTAL**
Incredible sistema 3 x 1 (en el mismo equipo te ofrece seguridad, informacion de incendio e inundacion)

WHAT APP: +54 9 11 5938-6600.

FABRICADO EN. ARGENTINA .

E-MAIL: apiculturasinfronteras@hotmail.com

Mira nuestro aviso completo en la pagina 28



una concentración aproximada de 250 gr. a 300 gr. de miel por litro de agua a la cual se le incorporará levaduras que trabajarán en la transformación de los azúcares en alcohol. Al producirse este proceso denominado fermentación alcohólica veremos que se desprenderán burbujas de gas carbónico conocido como anhídrido carbónico o dióxido de carbono. Lo que es absolutamente normal. De este proceso surge una técnica de gasificado que se basa en la posibilidad de interrumpir el proceso de fermentación de manera que finalicemos la elaboración en un recipiente cerrado donde el gas carbónico quede contenido y sature el líquido, obteniendo así una hidromiel espumante natural[1] con el gas carbónico producido por los azúcares que todavía no han fermentado hasta el momento. Debemos tener mucho cuidado porque un error de cálculo hará que estalle el recipiente por la presión que ejerce el gas producido. Otra forma de lograr nuestro objetivo es permitir que el proceso llegue a su fin tratando de lograr que la mayor parte de los azúcares contenidos en la miel se transformen en alcohol, logrando una "hidromiel tranquila" sin gas carbónico porque todo el gas generado se liberó al ambiente. Hidromiel a la que luego

le incorporaremos el gas inyectado al igual que se hace con la soda o las bebidas gaseosas; en nuestro caso puede lograrse enfriando la hidromiel a 4 o 5°C colocándola en sifones recargables donde se le aplica el gas carbónico en forma casera. Así podemos lograr un espumante aceptable. Las burbujas serán grandes y su desprendimiento en la copa a la hora de servirlo será rápido y de forma irregular. Si deseamos lograr una hidromiel gasificada de mejor calidad podemos trabajar empleando la técnica de refermentación en botellas que por su sencillez nos permitirá llegar a un producto sumamente interesante.

Después de muchos intentos les transcribo una técnica que he probado muchas veces, que les permitirá en forma práctica y hogareña lograr en un par de meses un buen producto.

Debemos partir de una hidromiel que terminó su fermentación, lo que podemos confirmar a ver que el líquido se ve cristalino y en la mayoría de los casos presenta borras depositadas en el fondo de la botella o recipiente de fermentación. Esa hidromiel debe trasegarse[2] para que sirva de base; todo funcionará si no hicimos mal la dilución de la miel con agua. Recuerden que partimos de unos

250 a 300 gr. de azúcar por litro de agua que debería producirnos 9 a 13° de alcohol. Teniendo la hidromiel debemos concentrarnos en obtener un botella que sea para el uso de tapa corona, pudiéndose usar las botellas de cerveza en todos sus tamaños siempre y cuando estén bien limpias. Es muy recomendable lavarlas con agua y detergente utilizando un cepillo para lavar botellas. Cuando los envases están bien limpios deben dejarse boca abajo para que se escurra hasta la última gota de agua. Es conveniente enjuagar el interior de cada envase con un chorrillo de alcohol étílico de uso alimenticio que podemos comprar en la farmacia o en el supermercado de manera de sanetizar el interior evitando la presencia de microorganismos.

Hasta el momento tenemos las botellas limpias y sanetizadas, por lo que es recomendable colocar las tapitas corona sumergidas en alcohol de forma que al llegar la hora de tapar las botellas tampoco tengan microbios que puedan contaminar involuntariamente nuestro producto.

Por otro lado, si la hidromiel que logramos después del trasiego, no es lo suficientemente límpida y clara como nos gustaría podemos filtrarla usando un embudo y un filtro de papel de servilletas (muy económicas y descartables). Así gota a gota lograremos una hidromiel con menos impurezas mecánicas que son las que le quitan brillo. Mientras esto pasa podemos preparar las levaduras que nos permitirán general el gas de nuestro espumante, para nuestro caso funcionan muy bien aquellas que se comercializan para elaborar pan, tanto las que vienen secas como en cubitos dan muy buenos resultados. Con unos pocos gramos en una taza con agua tibia a la que le agregamos una cucharadita de azúcar servirá para que se activen, proceso que demora unos 15 a 30 minutos. Lo que se verifica al ver que se produce espuma y se

desprenden burbujas, eso indica que nuestras aliadas las levaduras están listas para entrar en acción.

No debemos olvidar una vez filtrada la hidromiel debemos agregarle y disolver en ella aproximadamente unos 20 a 30 gr. de azúcar por litro. Una vez hecho esto y con el azúcar agregada bien disuelta, debemos incorporar las levaduras activas mezclar y llenar las botellas. Es conveniente dejar un espacio de unos 5 centímetros sin llenar para que exista un poco de oxígeno que permitirá que las levaduras respiren y puedan alimentarse del azúcar que hemos incorporado. Nuestras levaduras deben sentirse cómodas, deben ser ¡levaduras felices! que se alimenten y generen gas carbónico que le dará ese toque de distinción a nuestra bebida.

A la hora de tapar colocaremos la tapa que previamente fue sanitizada asegurándonos que quede bien cerrada sin pérdidas para que resista la presión que ejercerá el gas a medida que se produzca.

Es conveniente en este método almacenar las botellas de forma vertical en un lugar de una temperatura constante de unos 17 a 20 °C logrando que las levaduras

trabajen de forma lenta. Los dos o tres primeros días luego del tapado les recomiendo que las agiten un poco para que el trabajo sea homogéneo y las levaduras puedan consumir toda el azúcar que hay en el líquido, pasado esto debemos esperar entre 30 a 60 días para probar como nos salió. Podremos ver que a medida que pasan los días se verá como se acumula el sedimento en el fondo y el líquido se verá más límpido.

Para servirlo deben enfriarlo entre 5 a 7°C siempre mantener de forma vertical en el refrigerador o la heladera, cosa de que las borras no se muevan y enturbien la hidromiel en la copa. Al destapar y servir podrán ver las burbujas fruto de esta segunda fermentación y les aseguro que serán mucho más pequeñas y su desprendimiento será más lento que por el método de inyección.

Antes de despedirme les aclaro que este es un método hogareño, artesanal les permitirá dar sus primeros pasos en la elaboración de hidromiel espumante, con el tiempo podrán lograr mejores productos a medida que se enamoren de su obra así llegarán a lograr las gamas de la hidromiel dulce, demisec y brut. Un abrazo para todos y salud !!!

[1] ESPUMANTE NATURAL es aquel vino, en nuestro caso sería hidromiel que contiene anhídrido carbónico proveniente de la fermentación en recipientes cerrados con una presión mínima de 4 atmósferas a 20 °C

[2] El trasiego es la operación de separar el líquido cristalino de las borras



EXTRACTOR DE VENENO DE ABEJAS, OBTENDRA UNA FUENTE DE INGRESOS EXTRAS!!

Los 3 diferentes modelos de los Extractores de Apitoxina: que alimentan a: 10,20 y 40 Parrillas Colectoras reversibles, para recolectar cristales de apitoxina, ya sea de piso, colocando las parrillas sobre la tabla de vuelo, o de cuadro, EL EQUIPO INCLUYE: * LA UNIDAD CENTRAL DE CONTROL. DE ULTIMA GENERACION, TOTALMENTE ELECTRONICA, CON 6 NIVELES DE POTENCIA. BATERIA INCLUIDA * MAS EL KIT DE 10,20 O 40 PARRILLAS COLECTORAS, (CON 4 VIDRIOS RECEPTORES POR CADA PARRILLA).

OFERTA PARA LOS LECTORES DE APICULTURA SIN FRONTERAS

Extractor de Apitoxina: que alimentan a: 10 Parrillas U\$D 1500,00-
 Extractor de Apitoxina: que alimentan a: 20 Parrillas U\$D 2800,00-
 Extractor de Apitoxina: que alimentan a: 40 Parrillas U\$D 4100,00-

SOLICITE CATALOGO O MAS INFORMACION ya estamos en mas de 15 Países

SRES: PRODUCTORES APICOLAS Ustedes pueden incrementar sus ingresos con muy poca inversión, recuperando en poco tiempo el capital Invertido. COMPREN ESTOS EQUIPOS EN FORMA COMUNITARIA, COOPERATIVAS o ASOCIACIONES ENVIO A DISTINTOS PAISES AL MEJOR PRECIO

Adicionales:

* MAS EL COSTO POR FLETE O ENVIO A TRAVEZ DE EMPRESA DE TRANSPORTE VIA AEREA: DHL, (CON ENTREGA A DOMICILIO). EL COSTO POR FLETE O ENVIO VIA AEREA A TRAVEZ DE DHL, (POR EL EXTRACTOR DE APITOXINA: DE 10 PARRILLAS. ES DE U\$D 350,00 -. / DE 20 PARRILLAS. ES DE U\$D 500,00 -. / DE 40 PARRILLAS. ES DE U\$D 600,00 -.
 * EL CARGO ADICIONAL POR IMPORTACION, LO ABONA USTED EN SU PAIS Y SU COSTO ES DE: U\$S 50,00-.
 APROXIMADAMENTE
 * ENVIOS DE LOS EQUIPOS A EL EXTERIOR: VIA AEREA A TRAVEZ DE DHL, (5 DIAS HABILES DE DEMORA POR FLETE, CON ENTREGA EN SU DOMICILIO).

WHAT APP: +54 9 11 5938-6600.- ENVIO A TODOS LOS PAISES- FABRICADO EN. ARGENTINA .E-MAIL: apiculturasinfronteras@hotmail.com

API SECURITY TOTAL



WHAT APP: +54 9 11 5938-6600.
FABRICADO EN ARGENTINA.
E-MAIL: apiculturasinfronteras@hotmail.com



Cansado de que te roben las colmenas, las reinas o los cuadros? Apicultura sin Fronteras te ofrece API SECURITY TOTAL
Increible sistema 3 x 1 (en el mismo equipo te ofrece seguridad, informacion de incendio e inundacion)

El equipo lo entregamos listo para ser usado e instalado!! , dentro de una camara de cria, con piso y techo, y toda la parte electronica, mas los sensores!! va camuflado, en la parte interna!! y ocupa solamente el espacio de dos cuadros de alza, en el otro lugar correspondientes a los 8 cuadros de la camara de cria, se colocan los cuadros con cria y con abejas, es una colmena mas. Este equipo, se ubica dentro de las filas de colmenas, (dentro de un apiario), tratando que pase desapercibido, (generalmente en los accesos del apiario dentro de las filas de colmenas, (dentro de las 10 primeras colmenas, ya que cualquier persona o animal que ingrese al apiario!!

El Apicultor, recibira un alerta via sms, por activacion de cualquiera de los tres sensores: INUNDACION, INCENDIO O MOVIMINETO.!!

* (**ROBO**, o que le nucleen las colmenas, donde se activara el sensor de movimiento.!!).

* (**INUNDACION**, al subir el nivel del agua, por inundacion!! esta instalado debajo del piso del **Api Security Total**, el sensor, al instante!! , se activara y enviara la señal via sms al celular del Apicultor, para que actue de forma inmediata y evite la perdida de esas colmenas por el ingreso del agua a las mismas.!!).

* (**INCENDIO**, en caso de incendio!! en las inmediaciones de ese apiario, el sensor se activara y enviara un sms al apicultor, para que actue de inmediato!!.

Ademas que en caso de robo de colmenas, tiene instalado, un Localizador de GPS por Internet (GPRS) + mensajes de texto (SMS), GPS Tracker para control de movimiento del vehiculo y de flotas, Monitoreo en tiempo real e histórico por Internet y celular Antenas de GPS y GSM para una mejor recepción de señal, localización geográfica por Google Maps Micrófono GSM de escucha ambiental Bateria interna (6000 Mah) que te brindara hasta 7 dias de uso y 15 en stand by,. Es Resistente al agua gracias a su sellado ergonómico. Este modelo viene con la modalidad de SMS, mientras que el linkeado ya viene con licencia web para monitoreo en pc en tiempo real.?

CHEQUEA DURANTE LAS 24 HORAS. TODOS LOS DIAS. EN FORMA ININTERUMPIDA.!!.

* ENVIA VIA SMS, A SU CELULAR UN MENSAJE DE TEXTO, 4 VECES AL DIA.!!

* CADA 6 HORAS.!! , DESDE ESA COLMENA, (DONDE ESTA INSTALADO EL **API SECURITY TOTAL**.!!.

ENVIA LOS SIGUIENTES DATOS:

* EL DIA, EL MES Y EL AÑO QUE TRANSCURRE.!!

* LA HORA, MINUTOS Y SEGUNDOS.!!

* LA TEMPERATURA AMBIENTAL.!!

* EL PORCENTAJE DE LA HUMEDAD.!!

* TODOS ESTOS DATOS.!! , LOS RECOJE DEL APIARIO DONDE ESTA INSTALADO.!!

En caso de urgencia o fuera de lo normal:

* DETECTA EL INGRESO DE PERSONAS O DIFERENTES ANIMALES COMO SER GANADO VACUNO, EQUINO O RAZAS MENORES.!! . ENVIANDO UN MENSAJE DE TEXTO.!! , DE ALERTA A SU TELEFONO CELULAR.!!

* EN CASO DE INCENDIOS CERCA O EN APIARIOS.!! , TAMBIEN ENVIA UN MENSAJE DE ALERTA A SU TELEFONO CELULAR.!!

* TODO EL EQUIPO ELECTRONICO.!! , VA INSTALADO DENTRO DE UNA CAMARA DE CRIA DE LA COLMENA.!!.

* LO ENTREGAMOS CON UNA PANTALLA SOLAR Y LISTO PARA SER USADO!!

* NO SE DETECTA.!! DESDE EL EXTERIOR.!!.

* COSTO TOTAL DEL EQUIPO COMPLETO LISTO PARA SER USADO.!! . (U\$D 1300)

* COSTO POR FLETE O ENVIO VIA AEREA, A TRAVEZ DE DHL (350,00 U\$D) (PARA EL ENVIO A PAISES EXTRANEROS + gastos de importacion de cada pais).

Mercado Internacional de la Miel

Vision del Mercado de la Miel desde Uruguay al Mundo Christophe - URIMPEX S.A.

El mercado internacional de la miel sigue abastecido. La oferta supera la demanda actualmente. El futuro de la apicultura mundial dependerá de los volúmenes que produzcan en el futuro India , China , Ucrania y Vietnam , ya que han estado en aumento los últimos años .En Uruguay se paga entre USD 1.10 y USD 1.25 dependiendo del tipo de miel , neto y libre de impuestos . El exportador devuelve el envase. El precio está estabilizado en niveles sumamente bajos y los principales compradores de miel uruguaya son España , Alemania, Austria, EEUU, Polonia. Apimondia Canada 2019 fué aceptable en cantidad y calidad de actores comerciales . Se han hecho pocos negocios teniendo en cuenta la brecha entre el precio que pretenden pagar los compradores y el precio que necesitan los vendedores (por lo menos un 30% mas !). En la actualidad mi empresa y Uruguay solo se realizan negocios



si se alcanza el nivel de precios de países que tienen menor costo de producción . Por lo tanto en Uruguay se trabaja a pérdida. Teniendo en cuenta la mala cosecha de Europa y el control de adulteración en EEUU (aún muy deficiente) , es posible que la demanda aumente para nuestro origen ya que tenemos la miel líquida que necesitan los envasadores. Nos preocupa el crecimiento de producción de India sobretodo y sus precios muy bajos Quiero decirles a los apicultores de Uruguay que necesitamos seguir

trabajando en base a calidad Según los compradores el consumo está estabilizado . Una parte de los consumidores , los mas exigentes , están preocupados por la calidad , es decir la adulteración . A Uruguay no solo la miel China es la que nos preocupa.. Hay una gran demanda de mieles de bajo precio , sin importar su pureza . Uruguay tiene que competir con ese producto y se ve perjudicado. Los envasadores prefieren miel líquida y los usuarios de miel como ingrediente no tienen muchas exigencias. Estados Unidos tienen



EXTRACTOR DE VENENO DE ABEJAS, OBTENDRA UNA FUENTE DE INGRESOS EXTRAS!!

Los 3 diferentes modelos de los Extractores de Apitoxina: que alimentan a: 10,20 y 40 Parrillas Colectoras reversibles, para recolectar cristales de apitoxina, ya sea de piso, colocando las parrillas sobre la tabla de vuelo, o de cuadro, EL EQUIPO INCLUYE: * LA UNIDAD CENTRAL DE CONTROL. DE ULTIMA GENERACION, TOTALMENTE ELECTRONICA, CON 6 NIVELES DE POTENCIA. BATERIA INCLUIDA * MAS EL KIT DE 10,20 O 40 PARRILLAS COLECTORAS, (CON 4 VIDRIOS RECEPTORES POR CADA PARRILLA).



OFERTA PARA LOS LECTORES DE APICULTURA SIN FRONTERAS

Extractor de Apitoxina: que alimentan a: 10 Parrillas U\$D 1500,00-.
Extractor de Apitoxina: que alimentan a: 20 Parrillas U\$D 2800,00-
Extractor de Apitoxina: que alimentan a: 40 Parrillas U\$D 4100,00-

SOLICITE CATALOGO O MAS INFORMACION
ya estamos en mas de 15 Países

WHAT APP: +54 9 11 5938-6600.- ENVIO A TODOS LOS PAISES- FABRICADO EN. ARGENTINA .E-MAIL: apiculturasinfronteras@hotmail.com

claramente definido que utiliza hasta 50 mm de color para envasado y los industriales mieles oscuras.

A futuro no creo que varíe el consumo per cápita , a pesar de que se busquen cada vez mas alimentos naturales. Puede haber cierto retroceso debido a que los gobiernos tratan de que el ciudadano consuma menos azucars y menos productos salados.

Tambien vemos que hay demanda de propoleos para la medicina natural y de cera para la cosmética . Pero la demanda es estable Este 2019 es el peor año de la historia y el mercado seguirá muy tranquilo y buscando mieles baratas

Les recomiendo a los apicultores tener en cuenta la calidad y separar mieles monoflorales con mas valor Los grandes compradores de miel solicitan mieles que demoren en cristalizar y con buen sabor . La humedad debajo de 18,5 % y HMF por debajo de 10 mg/kg. Que no tenga residuos de pesticidas y depende el país solicitan distintos tipos de análisis según los riesgos que hayan en cada país . Para

Uruguay lo mas importante es el nivel de Glifosato.

Antes China preocupaba por su volumen . Ahora preocupa porque ofrece la tecnología de la adulteración y la exporta . Se pueden encontrar ofertas en Internet.

Vision del Mercado de la Miel desde Argentina al Mundo

Rodrigo Xavi Gonzalez Director de Apicultura sin Fronteras

Esta por empezar una buena campaña en la Republica Argentina y los apicultores deben estar alerta y saber que este año ya hay compradores que incluyen trazas y residuos de glifosato en las mieles de varios países(incluye a Argentina)

En mercado de la miel se encuentra en una meseta donde no hay grandes operaciones internacionales por mas que la campaña que está terminando en EEUU y Europa (especialmente España) no fue nada buena. Estan entrando nuevos jugadores

en el mercado de la miel y su precio y su volumen hace que las mieles Premium que podemos tener en Argentina, Chile, Uruguay no tengan el valor esperado. Considero que es el momento de diversificar o darle valor agregado a nuestra miel. Tener una fuerte campaña internacional en medios que lleguen al mercado asiático o árabe y utilizarlos para dar a conocer las características de nuestra miel y asi ingresar a ese mercado que esta siendo muy utilizado por Nueva Zelanda, Países Bajos entre otros. El valor de las mieles con buen marketing de algunos países es muy superior al precio que pagan nuestra miel. Nos faltara mas marketing y apertura de mercado con ayuda del estado?

No creo que tener gran volumen de miel sea la clave del éxito de la nueva apicultura, considero que la clave esta en la calidad de las mieles (buena trazabilidad). Muchos se preguntaran que estoy escribiendo o con que autoridad escribo sobre el mercado de la miel? Bueno, les comento : aparte de estar dirigiendo esta revista (Apicultura sin Fronteras , en canal



mundoapicola

TODOS LOS LUNES Y JUEVES A LAS 23 HS (horario de Argentina) NUEVOS VIDEOS

PÁGINA PRINCIPAL

VIDEOS

LISTAS DE REPRODUCCIÓN

COMUNIDAD

CANALES

ACERCA DE



Videos subidos

REPRODUCIR TODO

SUSCRIBITE A NUESTRO CANAL Y ENTERATE AL INSTANTE LOS VIDEOS QUE PUBLICAMOS



Reemplazo de abeja reina - Manejo de abejas reinas



apicultura en colmenas, técnicas sobre apicultura...



Técnica para Multiplicar colmenas



Como tener dos núcleos en un cajon estandar sin que s...



Armar Marcos o Bastidores para Colmenas Langstroth -



APICULTURA: crianza de abejas reinas - metodo de...



Apicultura profesional - apicultura profesional -...



Criadero de Reinas - Queen Bees Breeder - Criador de...



Técnica de multiplicacion y reproduccion de colmenas...



Reproduccion de colmenas en un mismo lugar



Clase de Apicultura - Alimentar colmenas -...



Clase de Apicultura - Consejos de apertura de...

de Youtube MundoApicola y ApiculturaWeb.com) tengo semanalmente charlas, disertaciones o comentarios via Skype con muchos importadores, cadenas de supermercados y también empresas de muchos países donde el intercambio de información o asesoramiento de ambos lados en muy fluido. Creo que en mas de 101 numeros de la revista Apicultura sin Fronteras me dan un poquito de tranquilidad y seriedad que siempre tome este articulo y en muchos números me he anticipado a muchos requerimientos o como venia el mercado internacional de la miel. Cuando muchos me preguntan sobre que precio seria el ideal para poder vender nuestra miel Argentina siempre le contesto "que mientras tengamos determinados aranceles en algunos países, no tengamos precio con devolución de tambores, sigamos con combustibles altos , gastos internos y devaluacion, insumos caros y una posible suba de retenciones con el nuevo gobierno, estamos siempre por debajo de una rentabilidad buena"... y casi imposible volver al año donde se llegó a titular en muchos medios a LA MIEL, EL ORO LIQUIDO ARGENTINO.

En todo el mundo para los próximos meses se ve demasiada tranquilidad en el mercado comprador y Argentina no estará exenta a que la demanda de nuestra miel sea escasa o que el precio sea bajo. Por eso mi intención es concientizar antes de empezar esta campaña 2019/2020 a darle valor agregado a la miel y será la diferencia que necesitamos y poder entrar a nuevos destinos y diferenciarnos de otros países que están entrando fuerte al mercado. Esto no lo puede hacer solo el

apicultor o el exportador, para eso se necesita UNA POLITICA SERIA DEL ESTADO , sino seguiremos sacando miel con costos altos para vender a precios bajos.

Es momento de cambiar la mirada y no ver tanto el precio de la miel sino tratar de trabajar lo mejor posible en calidad, hacer una buena trazabilidad que es lo que esta buscando el mercado comprador y tomar muy en serio la palabra RESIDIOS DE GLISOFATO.

Para muchos que esperábamos con ansias Apimondia Canada 2019 nos encontramos con pocas operaciones y pocas posibilidades de mercado nuevos . Si llamo la atención lo bien prerados que están algunas potencias competidoras de Argentina y el precio de mercado que tenían. Durante el mega evento internacional se vieron precios muy competitivos y tentadores para los compradores, informes internacionales que revelaron que no hay aumento de consumo de miel en la población mundial y que otros países tienen un ESTADO MUY PRESENTE AL MOMENTO DE ABRIR NUEVOS MERCADOS y que Argentina carece de ese tipo de trabajo desde el estado.

Para finalizar quiero comentarles que los grandes titulares de parte de la prensa sobre el ingreso al mercado chino y el convenio con la Comunidad Europea fueron mas palabras de discurso que realmente hechos concretos y según pude hablar con muchos compradores de esos lugares me manifestaron que mandan los precios y ni va a subir mucho la miel internacionalmente. Para lo relacionado con Europa el proteccionismo de sus mieles es muy fuerte y el acuerdo y la apertura que se comunicó con

bombos y platillos (donde estaría la miel incluida) esta muy lejos de una realidad a corto y mediano plazo, Para terminar, la verdad me gustaría traer mas buenas noticias que malas ya que esto hace que el apicultor se enoje con el mensajero (en este caso conmigo). Durante estas semanas viaje y también tuve charlas con varios países y todos me comentaron que a pesar que la cosecha de EEUU y Europa no fue nada buena, eso no significa que los precios van a subir mucho. Es mas creo que quedaran en los precios que están hoy día o bajaran un poco ya que nuestros competidores no tienen buena calidad pero tienen buenos precios y estamos en un momento donde el precio manda mucho. La calidad será nuestra gran carta de presentación y haga que respiremos un poco mas, siempre y cuando la crisis interna de Argentina y los precios de gastos que tiene el apicultor no sean mas altos que el valor del dólar o el precio de la miel en dólares



Muy pronto APICULTURA 5.0

RODRIGO XAVI JAVIER GONZALEZ

Apicultores firmes:

“Si no protegen y cuidan a nuestras abejas peligra la polinización mundial.

Con esta frase así de tremenda , pero directa y justa es que varios apicultores de distintos países están viendo como alternativa hacer APICULTURA 5.0 y nos recomiendan dar más cursos y charlas.

No solo por la pérdida monetaria de los apicultores, sino por los alimentos que ellos, sus familias y la población en general, si no hay una respuesta firme de las autoridades sanitarias de los países y de los agricultores dejaran de prestar el servicio de polinización.

Actualidad

En los últimos mes los reportes de mortandad de abejas por pesticidas se ha incrementado más de la media o de lo normal que ya eran cifras alarmante e intorerable, los apicultores cada dia mas defienden su trabajos y a sus abejas y hoy se quieren hacer oír en Apicultura sin Frontyeras u ojala algún medio o funcionario lea esta humilde y preocupante nota.

Existe una estrecha relación entre abejas y el entorno natural en el que viven, siendo este mismo una

rica fuente de sustancias (néctar, agua, polen, propóleos, o mielatos) necesarias para la supervivencia de la colonia; esta fuerte relación resulta también beneficiosa para el ser humano el cual utiliza los productos derivados de sus trabajos.

Nuestras abejas, mas precisamente las pecoreadoras son las abejas que se dedican a la recolección para la colmena de estas preciosas sustancias, siendo entre un 20% o 60% de los habitantes de una colmena, cumplen decenas de viajes al día visitando miles de flores y son las más expuestas a la acción de pesticidas

Las abejas pecoreadoras entran en contacto con estas sustancias ingiriendo polen, néctar y agua contaminados, inhalando el aire a través de los estigmas, también interceptando con los pelos del cuerpo las partículas en suspensión durante el vuelo; estas situaciones se verifican cuando los tratamientos se efectúan en el periodo de floración o en momentos inadecuados del día, utilizando dosis demasiado



RODRIGO XAVI GONZALEZ (ARGENTINA)

elevadas de producto. Todas estas situaciones pueden llevar a la muerte rápida de la abeja o a una lenta perdida de vitalidad que culminará con su muerte.

Por una nueva apicultura

Los apicultores ya están analizando si en realmente rentable la polinizacion. Es por esto que la cantidad de cursos de APICULTURA 5.0 se incrementó donde el manejo de las colmenas y los productos obtenidos hacen que piensen dos veces el llevar las colmenas a la polinización y mas aun cuando la mayoría de las colmenas no son bien cuidadas o en el peor de los casos terminan muertas.

Hay casos por todo el mundo, pero los casos mas relevantes vienen de países como *PERU*, *COLOMBIA*, *BRASIL* y *ARGENTINA* y ya varias organizaciones por grupos de whats app y redes sociales les están sugiriendo a sus asociados que se unan en una protesta y que si los gobiernos no empiezan a controlar



los pesticidas y su aplicación o regulación de los mismos “nadie entre a polinizar y que la pérdida de divisas va ser tan grande que tendrán que poner a la abeja en prioridad y no a los frutos obtenidos por la polinización usando indiscriminadamente pesticidas e insecticidas

Que queremos como apicultores

1- Reconocer a la abeja realmente como patrimonio de la humanidad y que no quede solo en titulares de diarios, noticieros y nadie haga algo para cumplir con esto.
2- Ante esta situación los gobiernos deben exigir a las autoridades sanitarias competentes en el tema y que de ellos dependen “el control de los pesticidas (agro tóxicos) se estén aplicando : en tiempo y forma , Comprometer a los agricultores de esos lugares y a los agricultores vecinos el buen uso de estos productos y la concientización de que en la zona hay abejas trabajando y polinizando para que ellos obtengan los frutos
3- Solicitar a los gobiernos el recalcar en punto N 2 porque en algunas zonas del Peru se esta llevando a polinizar las colmenas para los paltos y los fundos (termino que se utiliza en Peru para decir campos de siembra) los agricultores hacen un buen manejo de los productos (que es aplicarlos por las noches y en algunos casos hasta tapar las colmenas), pero en los terrenos cercanos donde se trabajan otros productos como el arándano o el espárrago y ahí si fumigan en otro momento, con otros productos y a veces sin los recaudos necesarios. Sin pensar que en la zona hay colmenas polinizando todos los frutos ya que las abejas vuelan mas de 3 km de donde están

instaladas las colmenas.

Para concluir la parte que tiene que ver en tomar conciencia y unirse es que le digo a todos los apicultores “que se mantengan informados, que luchen todos juntos y que si esto sigue asi NADIE VAYA A POLINIZAR por mas que por este reclamo ante la posible falta de colmenas los agricultores ofrezcan mas plata para tentar alguno a ir.” Se que puede suceder que muchos piensen mas en su bolsillo y no en la apicultura del presente y del futuro y es por eso que antes que nada piensen en sus abejas, que no solo están para darnos plata en la polinización, están para cuidar todo el ecosistema y es preferible ir o quedarse a obtener miel , polen, jalea real, propoleo (apicultura 5.0) y otros subproductos que mandarlas que llevarlas al matadero o el ecogenocidio porque hoy le paso a un colega , pero otro dia este articulo lo puede estar solicitando quien no se unio o tomo este consejo.

Que les pasa a nuestras abejas:

Los síntomas más evidentes después de un envenenamiento son la presencia de numerosas abejas muertas en la entrada de la colmena o abejas moribundas que presentan comportamientos anómalos, temblores, espasmos, movimientos lentos, parálisis, incapacidad al vuelo, además estando implicadas de la mayoría de las colmenas de un apiario. En el peor de los casos en el interior de la colmena se pueden encontrar crías muertas de frío o porque no han sido alimentadas debido también a la muertes de las obreras. Además las abejas pueden entrar en contacto con sustancias pesticidas con dosis sub-letales o sea dosis muy bajas que no

provocan necesariamente la muerte del insecto pero provoca muchas alteraciones que llevarán inevitablemente al debilitamiento de la colonia, como problemas en el sistema de comunicaciones y actividades sociales, pueden tener perdida de orientación, agresividad, disfunción de la memoria y del aprendizaje, reducciones en los vuelos de las pecoreadoras, problemas de desarrollo en la cría, malformaciones en los individuos adultos, disminución de la longevidad, disminución de la puesta de huevos por parte de la reina, llevando la colmena a una muerte furtiva, que se manifiesta con un progresivo despoblamiento. Algunos de estos síntomas no son específicos y exclusivos de la acción de un envenenamiento, por esto tienen que ser considerados juntos a la evaluación del estado de la familia y del entorno ambiental, por ejemplo una familia fuerte con muchas pecoreadoras podría sufrir más las acciones de un pesticida respecto a una colonia débil, porque tendrá más individuos que entraran en contacto con las sustancias pesticidas, o la presencia de una patología en una colonia puede enmascarar la mortalidad causada del pesticida. Las observaciones en el colmenar y del ambiente junto a pruebas de laboratorio (para detectar residuos de pesticidas, patógenos o las áreas visitadas) ayudan a evidenciar las causas de la muerte o del despoblamiento.

No olvidemos

Queridos colegas, amigos y lectores “si no protegen y cuidan nuestras abejas pelagra la polinización mundial.

Todos los días nos
podes seguir por
las siguientes
redes sociales



mundoapicola



@notiapi

facebook

Rodrigo Xavi Javier Gonzalez

facebook

Apicultura Sin Fronteras

La Apicultura en el periurbano y en las zonas urbanas



Aníbal Oscar Duarte

La apicultura en las ciudades hoy se presenta como parte de una demanda y se dan debates más globales por parte de ciudadanos, que pretenden proteger a las abejas y muchas formas de vida en el planeta que están a punto de desaparecer mientras se continúe sosteniendo las actuales políticas de producción agroindustriales. La apicultura en los periurbanos y urbanos tiene fortalezas como también debilidades y es sin duda una de las actividades que se desarrolla en una de las regiones más complejas de todo el territorio nacional.

Los apicultores junto a las organizaciones de campesinos, indígenas, la agricultura familiar y vastos sectores sociales, damos una lucha contra la concentración de la tierra, la concentración económica en pocas manos y los monopolios que llevan adelante estos grupos económicos que deciden e inciden sobre millones de personas a la hora de alimentarse, sobre qué es lo que van a comer y cuanto lo van a pagar, sin importarles los que consumen, imponiendo modelos de producción que también están matando cientos de formas de vida que a la naturaleza le llevo millones de años crear, no existiendo justificación para este modelo capitalista que prioriza la ganancia sobre la vida, el dinero sobre la empatía, modelos de producción y comercialización que solo pueden tener un resultado final, la agónica muerte de millones de seres vivos incluidos los humanos, decirles no a estas prácticas del capital por redoblar ganancias, es decirle si a la vida, a otras formas de producción, mayor respeto por la naturaleza y la

esperanza para las futuras generaciones .

La producción agrícola y la biodiversidad es directamente beneficiada por la polinización de las abejas, esto ocurre desde tiempos inmemoriales, pero desde hace tiempo aquellos que miran la tierra y sus frutos solo con la lente de la codicia dejaron de lado la moral, lo ético y lo correcto para convertirse en verdaderos asesinos de la vida en sus múltiples formas.

La apicultura en los periurbanos y los urbanos nace como una forma de sostener y proteger lo que en otros territorios fue reemplazado por un mar verde de soja sin vida y que con el correr del tiempo fue expulsando no solo a los apicultores y sus abejas sino que también expulsa a cientos de trabajadores de la tierra que vienen a las ciudades en busca de oportunidades de trabajo y una vida mejor.

Desde lo profundo de las barriadas del periurbano nace ANPUP (Apicultores Nucleados Por Un Propósito) asociación que se encargó de visibilizar el valor de las abejas en el medio ambiente y desde donde se reclama que las

ciudades no son ajenas al cuidado de sus árboles, de sus espacios verdes, de los ríos que las cruzan, donde la polinización con abejas debe ser parte de las políticas públicas de los municipios, del estado provincial y nacional. Sostener la apicultura como forma de vida y el cuidado de la naturaleza, agredidas por prácticas industriales, el crecimiento demográfico desordenado, es hoy tema de profundos debates de una sociedad que se resiste a pensar que hay otra formas de producir y de vivir, que no sea en conflicto con la naturaleza y avanzando sobre ella sin respetarla.

Las abejas nos aportan muchos beneficios y nada nos quitan, la producción de miel, polen, jalea real y propóleos son solo algunos de estos ejemplos, pero la polinización está por arriba de todos ellos como el mejor aporte que hacen para la conservación de las especies vegetales y que la humanidad pueda en este colectivo llamado tierra continuar su viaje por el universo. La apicultura periurbana establecida en la delgada línea que divide el



campo o zonas rurales de las ciudades discutió durante mucho tiempo su rol en la producción de alimentos, generación de trabajo, el cuidado del medio ambiente y el ordenamiento territorial, la necesidad de visibilizar el consumo de miel, como alimento sano, natural y con propiedades terapéuticas.

La apicultura urbana exige al igual que la periurbana un tratamiento especial, tal como se discutió en su momento el protocolo apícola de los periurbanos, donde se trata el manejo de colmenas, el tipo de apiarios, las condiciones de producción, la genética, la distancia, las normativas y el reconocimiento de los estados en que las abejas están en nuestras ciudades, conviven con nosotros, no son fuentes de conflictos ni peligros, todo lo contrario solo traen beneficios ambientales, trabajo y bienestar.

Para la apicultura urbana debe generarse en igual medida un protocolo que genere los espacios con normas claras para las abejas y para aquellos y aquellas que quieran practicar la apicultura. La autoproducción de alimentos agroecológicos en zonas urbanas es una tendencia que está marcada por habitantes que pretenden consumir alimentos naturales, más sanos y no industrializados, la apicultura en ese sentido ofrece no solo la miel como alimento, garantiza que no interviene la mano del hombre en su producción, dicha intervención solo ocurre en la extracción y envasado del producto, también el polen, la jalea real y el propóleo son alimentos y productos de la colmena con amplios beneficios terapéuticos con la posibilidad de darle alto valor agregado que generan empleo, bienestar y riqueza.

En términos de la generación de parte de sus alimentos más sanos y frescos los habitantes de las ciudades hoy piensan que los espacios ociosos puedan ser ocupados con diferentes



Formación de nuevos productores apícolas

producciones y en ese sentido ocupar las terrazas de los edificios haciendo huertas comunitarias, es una manera de obtenerlos y la polinización con abejas de estas autoproducciones es imprescindible.

Buena parte de las grandes empresas privadas y estatales ocupan los más importantes edificios de Buenos Aires y a ellos hay que exigirles la responsabilidad social de que generen en sus terrazas los espacios verdes con recursos económicos propios, teniendo como resultados espacios verdes agradables, sustentables y productivos

La apicultura en las ciudades busca su lugar y es necesario



Fomento del consumo de miel en espacios públicos

para miles de personas desmitificar viejas creencias de que las abejas son peligrosas y que no son compatibles con el hábitat humano .

Hoy el cambio climático, el calentamiento global y la peligrosa perspectiva de que nuestro mundo se sumerge en una espiral de pérdida irreparable de la biodiversidad nos llevan a debatir y proponer lo que antes nos era vedado, producir alimentos sanos y naturales en plena jungla de cemento. No son ideas alocadas de un grupo de mujeres y hombres

Según surge del 1º Congreso Apícola del Periurbano realizado en la ciudad de Moreno 19 Y 20 de Julio de 2019, nuestra actividad está sujeta a constantes cambios en los territorios que ocupa y la falta de ordenamiento territorial genera inestabilidad en nuestra producción.

La necesidad de establecer diálogos con los municipios, provincia y nación, de llevar propuestas está establecida en las conclusiones de este Congreso.

La búsqueda de nuevos canales de comercialización, de producción, de visibilizar el valor de la abeja en el medio ambiente, discutir el ordenamiento territorial y generar políticas públicas fueron ejes centrales del Congreso Apícola.

En este sentido el análisis de la región periurbana y urbana con respecto a sus potencialidades productivas lo marcan las cualidades climáticas y la oferta de flores de plantas exóticas, que fueron reemplazando a las nativas a través del tiempo, los periurbanos y urbanos son una región donde se puede pensar en una producción de miel razonable.

La instalación de cinturones productivos hortícolas no está explotado como se debiera y la falta de políticas públicas en ese sentido son evidentes, los dos

sectores tanto el apícola como el hortícola no tienen estrategias productivas en común y se pierden los beneficios de la polinización que pueden dar las abejas, como también de aprovechar el néctar que generan las flores de estas producciones.

También esta falta de articulación y políticas públicas que las respalden, obliga a los apicultores a salir de la región AMBA en búsqueda de campos para poder producir miel, encontrando en estos lugares un modelo de producción agrícola extractivista que con la excusa de alimentar al mundo avanza también sobre los bosques nativos, destruyendo la biodiversidad, generando desequilibrios ambientales irreparables para el planeta, que impactan directamente en la calidad de vida de los habitantes y en la salud.

No es verdad que ampliando la frontera agrícola ganadera se intenta resolver el problema del hambre en el mundo, este modelo de producción basado en el monocultivo y los agronegocios

solo ha servido para que se especule con los alimentos, generando desigualdad social, expulsando del interior a trabajadores y sus familias como también a las economías regionales, poniendo la tierra y sus recursos solo al servicio de unos pocos monopolios y profundizando el hambre en el planeta. Tampoco la apicultura ha logrado cambiar durante el último siglo, ni su modelo de producción que está basado solo en la miel como principal aporte a su economía, ni tampoco pudo revertir su modelo de comercialización que está basado en la exportación de miel a granel sin valor agregado. Los apicultores del AMBA tienen ante sí grandes desafíos y quizás se conviertan en el timón de la apicultura Argentina, marcando el rumbo y transformando la realidad.



Producción apícola en el periurbano 2



Fomento de la apicultura en espacios públicos



**Asociación de Productores
Agroecológico Chanchamayo
Cuenca Tulumayo Oxabamba**

Un Nuevo Canal, un lugar diferente

www.youtube.com/mundoapicola

El sector Apícola argentino unido en defensa de nuestra calidad y en contra del fraude la miel



Durante la última reunión del Consejo Nacional Apícola se analizó la estrategia para consolidar el posicionamiento de la miel argentina de alta calidad en el mercado mundial, informando sobre la apertura de nuevos mercados y las acciones para enfrentar el fraude a nivel nacional. En la reunión se asumió la responsabilidad del sector en la lucha contra el fraude en el mercado global de miel.

En el marco de las conclusiones de APIMONDIA 2019 se analizó con todos los actores de la cadena el funcionamiento del sistema de trazabilidad, muy valorado durante el encuentro de Montreal; se presentó la nueva Cámara de Procesadores de Miel que jugará un rol muy activo en el combate contra el fraude a nivel nacional.

Ya en el marco del contexto global, además de analizar la posición argentina contra el fraude se presentaron acciones concretas como el impulso del tema en el marco del grupo ad hoc de miel del Consejo Agropecuario del Sur (foro

ministerial de consulta y coordinación de acciones regionales, integrado por los ministros de agricultura de Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Paraguay y Uruguay). La conformación del grupo de trabajo sobre "Fraudes y adulteraciones" integrado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (Alimentos y Bebidas, Internacionales) INTA, SENASA, CERA, INTI, IRAM.

En cuanto al CODEX, se acordó presentar ante el Comité del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC) la iniciativa para trabajar sobre un Código de Buenas Prácticas Apícolas y de Manufacturas para miel y la inclusión de nuevos métodos de análisis en la norma para adecuarla a las nuevas condiciones del mercado.

El Fraude en la miel y la importancia del CODEX ALIMENTARIUS

Argentina presentará ante el Comité del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC) la iniciativa para



ENRIQUE BEDASCARRASBURE (ARGENTINA)

trabajar sobre un Código de Buenas Prácticas Apícolas y de Manufacturas para miel y la inclusión de nuevos métodos de análisis en la norma para adecuarla a las nuevas condiciones del mercado.

La miel es un alimento extremadamente complejo, equilibrado y de alto valor biológico; reconocida por el hombre desde hace más de 13.000 años y definida por el CODEX como "... la sustancia dulce y natural producida por las abejas a partir del néctar de las plantas o de secreciones de partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos chupadores de las partes vivas de las plantas, que las abejas recogen, transforman combinándola con sustancias propias específicas, deshidratan, almacenan y depositan en el panal para su maduración".

La miel es valorada por la sociedad como un alimento genuino, con el consiguiente aumento de la demanda; lo que sumado a la creciente dificultad para producirla,



la transformó en un producto de alto valor, que hace mucho tiempo es sometido a todo tipo de fraudes y adulteraciones. Desde los productos “truchos” colocados en cualquier tipo de envase y comercializados de manera informal, pasando por mieles fraudulentas en góndolas de mercados de barrio o grandes cadenas, hasta el FRAUDE A GRAN ESCALA DEL JARABE DE ARROZ CHINO que actualmente amenaza la apicultura global.

No hay dudas de que todos debemos luchar unidos para defender nuestra MIEL de esta amenaza a nivel local, provincial, nacional y global; pero la irrupción del fraude chino y sus “países aliados” exige más energía, inteligencia y creatividad de la que podemos conseguir cada país de modo individual.

El Codex Alimentarius es una colección de normas, códigos de práctica y directrices relacionadas con los alimentos, la producción de alimentos y la inocuidad de los alimentos.

Creado a principios de los ´60 por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la

Alimentación (FAO) a la que en 1962 se unió la Organización Mundial de la Salud (OMS); es actualmente reconocido por la Organización Mundial del Comercio (OMC) como un punto de referencia internacional para la resolución de disputas relacionadas con la inocuidad de los alimentos y la protección del consumidor. Por ese motivo no es raro que los chinos y sus aliados intenten modificar esta norma para “adaptarla a las nuevas circunstancias”, de nosotros depende que ello no ocurra



Un Nuevo Canal, un lugar diferente
www.youtube.com/mundoapicola