



# Guía Apícola aprende y práctica Apicultura Básica y Avanzada

Guía Apícola

*Aprende y adquiere actitud y aptitud apícola*

**Manuel Angel**  
<https://apismielera.com/>



Colmena Rústica (Ruijas-Valderredible, CANTABRIA)

## Introducción a mi guía Apícola

Para empezar, esta guía apícola te adentrará en los fundamentos de la apicultura. Desde los más básicos hasta las prácticas más avanzadas que deberás experimentar por ti mismo.

La guía también te mostrará las técnicas adecuadas que deberás aprender para usarlas en el momento oportuno.

Porque que yo sepa y de momento, aunque todo puede ser cuando entra en juego la genética y sus bebés a la carta, las personas no nacen con casco de ingeniero, fonendoscopio de médico, botas de futbolista, sotana de cura, hábito de monje o de monja, azada del agricultor, etc.

### Ningún bebé nació con traje de apicultor

Ni siquiera Nadal, quién lo diría, nació con una raqueta de tenis en la mano. Y por lo que yo sé de momento, al menos yo no conozco ninguno, ningún bebé nació con traje de apicultor. Aunque, como digo, todo llegará.

*De hecho, todos los apicultores hemos tenido que recibir lecciones y enseñanzas, o bien de nuestros mayores, de cursos de apicultura que ofrecen ciertos ayuntamientos o asociaciones preocupadas por el medio ambiente o de literatura apícola que hayamos comprado por nuestra cuenta o nos hayan regalado. En este punto quiero señalar que en mi caso las lecciones fueron aprendidas, además de por la vía de la experiencia pura y dura, picaduras incluidas, por las 3 vías anteriores.*

Así que empápate de apicultura con mi Guía Apícola y déjate de monsergas.

Deja de creer que haya que tener alguna virtud especial para ser apicultor.

Digo esto porque todas las personas, mujer u hombre, hombre o mujer, tienen las mismas capacidades para aprender el oficio o cultivar la afición que les plazca.

Únicamente es necesario conocer a las abejas y su modo de comportarse en su ecosistema apícola. Ya que esta Guía Apícola te dotará de conocimientos podrás interactuar con la serenidad y la rapidez requeridas.

**No permanecer en el interior del apiario más tiempo del justo y necesario**

La primera lección que aprendí tras varios incidentes y, como a la fuerza ahorcan, el primer consejo que comparto contigo y que debes grabar a fuego en tu memoria, es no permanecer en el interior del apiario más tiempo del justo y necesario para realizar las operaciones programadas.

Ni más ni menos.

Así que aprende y graba en tu cerebro mi Guía Apícola para que puedas realizar cualquiera de las tareas apícolas de memoria, automáticamente y casi sin tener que pensar.

***¡Qué tus socias las abejas no perciban en ti la menor duda!***

*Cualquier persona puede ser apicultor. Lo único necesario es tener mi Guía Apícola y el deseo de aprender para saber actuar como un apicultor.*

*Entonces, por qué no dedicarse a la apicultura teniendo la ayuda de mi Guía Apícola?*

A continuación, mi guía apícola te indicará algunos de los posibles argumentos que te animarán a decidirte por esta actividad:

**Pros:**

- Es un trabajo apasionante del que nunca te cansarás y con el que jamás te aburrirás.
- Una afición educativa que se inicia con esta Guía Apícola.
- Trabajo formado por una serie de tareas entretenidas.

- Un trabajo en el que estás en contacto continuo con la naturaleza.
- El apiario será tu oficina de trabajo, tu empresa.
- Por fin tendrás un trabajo fijo y remunerado.
- La inversión inicial mientras inicias tu aprendizaje con mi Guía apícola es mínima y, después, dependerá de tus necesidades económicas.
- Nunca te llevarás el trabajo a casa y, salvo alguna picadura los primeros días y hasta que te camufles como una abeja obrera más, te tomarás los tiempos de descanso siempre que quieras.
- Te olvidarás de las prisas del jefe por acabar un trabajo, sólo el clima te condicionará.
- Es un trabajo cómodo y descansado.
- Es una actividad sana.
- En el apiario el humo será tu aliado y no tendrás problemas con la contaminación de las ciudades.
- Estarás en la soledad absoluta acompañado de una población de miles de miles de obreras...

Y ahora, mi Guía Apícola, desarrolla unos consejos que te ayudarán en las tareas de preparación o mejoramiento de tu actividad apícola.

## 1. INSTALACIONES

### Guía Apícola: Introducción

Para la ubicación y las condiciones estructurales del apiario deben tender a evitar la contaminación de la miel y la cera, el daño en las abejas y en la población humana circundante. Además de los trabajadores que trabajan en él.

## 1. Guía Apícola: Ubicación

1.1. El apiario estará situado en lugares que no interfieran en la vida las personas, ofreciendo máxima de seguridad a la comunidad. Alejado de casa habitadas, de caminos, carreteras, pistas, etc. Por ley la distancia mínima oscila según las leyes de cada país y hasta cada comunidad autónoma, región, estado o provincia.

Éste será vuestro primer trabajo, consultar en el ayuntamiento de vuestro municipio las leyes existentes sobre apicultura.

1.2. El ambiente del lugar en que asentemos nuestro apiario no debe sufrir contaminación ambiental que pueda afectar la calidad de miel y cera.

1.3. El lugar donde se sitúe el apiario debe contar con accesos adecuados.

1.4. Dicho lugar deberá ser señalizado, en lugar perfectamente visible, indicando la existencia del apiario.

1.5. El apiario se ubicará cerca de fuentes naturales de agua o, de no ser posible, se colocarán bebederos que proporcionen agua limpia a las abejas. (Una vieja bañera es una buena opción).

1.6. El apiario estará perfectamente libre de malezas, hormigas y otros enemigos de las abejas. Esto se hará contando con las recomendaciones del ingeniero de montes enviado por la consejería de agricultura y ganadería.

1.7. Las colmenas estarán instaladas sobre un soporte compacto y resistente para facilitar el manejo y su ventilación. Otro detalle a tener en cuenta será la suave pendiente en la estructura para que escurra el agua.

Además, permitirá el control de hormigas y de otros insectos enemigos de las abejas.

1.8. Nuestro apiario deberá situarse en un sitio nivelado y en suelos que cuenten con un buen drenaje. Tendrá además espacio suficiente para circular holgadamente detrás de las colmenas para realizar revisiones y otros manejos.

## 2. Guía Apícola: Control y seguridad biológica en las Instalaciones

2.1. En los casos en que los apiarios se encuentren ubicados en áreas próximas a explotaciones agrícolas que utilizan productos fitosanitarios, deberá existir una gran coordinación entre el agricultor y el apicultor. En sus reuniones se tratarán las fechas de aplicación de éstos.

2.2. Por otro lado, el apicultor tomará las medidas de protección necesarias, como informarse de las aplicaciones de los distintos venenos que realizarán en la explotación:

-Fecha, hora y producto fitosanitario de aplicación.

-Épocas de reingreso del fitosanitario.

-Colocar una guarda-piquera de malla y tapar el apiario con mantas húmedas de protección.

-A veces, dependiendo del producto y de la aplicación, deberá retirar las colmenas del lugar de aplicación de los fitosanitarios.

2.3. El apiario debe estar correctamente cercado y con cierres en buen estado, para delimitar el recinto e impedir el paso de personas y animales.

2.4. El acceso al apiario deberá estar convenientemente señalizado.

## 3. Guía Apícola: Condiciones Estructurales y Ambientales

3.1. El diseño de la ubicación del apiario y los materiales de preparación de las colmenas deben proteger la salud y la adecuada producción del enjambre.

3.2. Las colmenas estarán en buenas condiciones para proteger a las abejas de las inclemencias climáticas.

3.3. Es necesario tener determinadas herramientas y medios de carga de mano que faciliten transporte de colmenas, como son carretillas, pallets, etc.

3.4. Será necesario tener un almacén o nave que permita el correcto

almacenamiento de los materiales e insumos propios de la producción apícola.

3.5. Deberemos considerar la capacidad melífera de la zona para establecer el tamaño de los apiarios.

## 4. Guía Apícola: Cuidados Higiénicos

4.1. Antes de acometer el proyecto se deberá trazar un plan de higiene y desinfección de las instalaciones, colmenas y equipos utilizados. Planificar previamente el método de limpieza, los productos a utilizar, frecuencia de aplicación y los encargados de llevar a cabo tal tarea.

4.2. Las personas responsables de la higiene y desinfección tendrán una adecuada capacitación y además de instrucciones escritas para la realización de sus tareas.

4.3. Los productos químicos usados en limpieza y desinfección deben estar permitidos por las autoridades competentes.

## II. MATERIALES

### 1. Guía Apícola: Colmenas

1.1. En la fabricación de las **colmenas** utilizaremos materiales inocuos para las abejas. Asimismo, no dejarán residuos contaminantes en la miel y cera.

1.2. Al comprar cera estampada solicitaremos al proveedor el análisis de residuos realizados a la partida adquirida.

1.3. Respetaremos las medidas estándar de fabricación de las colmenas pues sus dimensiones, el **espacio abeja**, tienen su importancia para la vida de las abejas.

1.4. Para la conservación de los materiales de las colmenas no utilizaremos derivados fósiles como gasóleo, parafina, queroseno, pentaclorofenol, pinturas con disolventes, aceite quemado u otros que generen residuos contaminantes.

Es conveniente utilizar pinturas de epoxi, propóleos, resinas o aceites naturales. Nunca aplicaremos pintura en el interior de las colmenas ni en los cuadros.

1.5. La cera será almacenada y conservada, usando productos que no dejen residuos en ella, ni afecten la inocuidad de la miel.

## 2. Guía Apícola: Equipos de manejo

2.1. Utilizaremos equipos lavables y desinfectables. Palancas y alza-cuadros serán de acero inoxidable.

2.2. Los recipientes utilizados en el apiario serán para uso exclusivo en el colmenar y estarán limpios y en buen estado.

2.3. Los equipos de manejo se guardarán en almacenes o naves destinadas a ello.

## 3. Guía Apícola: Combustible para ahumador

3.1. Emplearemos productos naturales no contaminados, como hojas, cortezas, ramas, etc. Evitaremos usar estiércol, petróleo u otros productos contaminantes como restos de cartón o madera con origen en la aplicación de fármacos.

# III. CONTROL DE PLAGAS

## 1. Guía Apícola: Control de Plagas y Roedores

1.1. Todo apiario contará con un programa de control de plagas y roedores, de acuerdo al nivel de riesgo existente. Con éste, un sistema de registro avalará su funcionamiento.

1.2. Se deben registrar los productos utilizados y la forma de aplicación; un mapa de la ubicación de los cebos empleados, considerando un perímetro de protección; y un informe periódico que verifique la efectividad del procedimiento empleado.

1.3. Sólo se aplicarán plaguicidas aprobados por la autoridad competente e inocuos para las abejas.

1.4. La aplicación se ajustará a la legislación vigente, teniendo en cuenta las recomendaciones del fabricante.

1.5. El programa de control incluirá las instalaciones del local y el lugar de almacenamiento de basuras y desechos.

## IV. MANEJO SANITARIO

### Guía Apícola: Introducción

La profilaxis en el manejo sanitario de los apiarios tiene enorme importancia en las tareas básicas. Debemos pensar que, con la aplicación de ellas, podemos afectar la pureza de la miel, de la cera y de otros productos derivados de la colmena, a través de la presencia de residuos principalmente.

Siendo así, que entendemos la sanidad apícola como el estado óptimo de salud de cada colmena, considerando las características individuales y el hábitat dónde se desarrollan, por lo que variará de una colmena a otra.

### 1. Guía Apícola: Sanidad Apícola

1.1. El apicultor es responsable de todas las medidas de manejo sanitario, realizadas por él o por el personal del apiario.

1.2. El apicultor estará al tanto de los cambios en la normalidad del apiario y actuará frente a ellos.

1.3. Tendrá una cuidadosa observación de la aparición de enfermedades y su tratamiento.

1.4. El apicultor deberá ser competente en el área.

1.5. El apicultor debe diseñar un plan de profilaxis en el apiario considerando medidas en el manejo para evitar la presencia de enfermedades. En este plan se incluirán la monitorización, la revisión de las colmenas y las recomendaciones de manejo.

1.6. Cada apiario puede contar con un registro de las visitas, revisiones y recomendaciones.

1.7. El apicultor deberá seguir las recomendaciones entregadas por el asesor técnico y dejar registro escrito de ello.

1.8. De detectarse una colmena con síntomas de enfermedades infecciosas, se deberá identificar claramente.

1.9. Si se desconoce la causa de muerte de las colmenas o no se tiene certeza del diagnóstico de una enfermedad, se deberán tomar muestras y enviarlas al laboratorio especializado para el análisis e interpretación de los resultados.

1.10. Ante la presencia de signos o confirmación de una enfermedad de denuncia obligatoria, ésta deberá ser comunicada a la consejería en cuestión a la mayor brevedad.

## 2. Guía Apícola: Manejo y Uso de Medicamentos

2.1. Los tratamientos con medicamentos de uso apícola, deben efectuarse única y exclusivamente después de obtener un diagnóstico certero.

2.2. Los medicamentos de uso apícola estarán registrados por el ministerio de agricultura e indicados para su uso en la especie *Apis Mellifera*. Es decir, sólo utilizaremos productos veterinarios etiquetados en los que se indique la información detallada sobre las indicaciones de uso del producto, dosis, fecha de caducidad, contraindicaciones y reacciones adversas.

2.3. Las recomendaciones de uso de productos veterinarios, deben ser dadas por el asesor técnico, quien las entregará por escrito y deberán quedar archivadas.

2.4. Los productos naturales como extractos vegetales, aceites esenciales y/o ácidos orgánicos de cadena corta también deben aplicarse bajo la recomendación del asesor técnico.

2.5. Para evitar que los tratamientos sanitarios dejen residuos en la miel o en la cera, es esencial que el apicultor respete el régimen de dosificación y el periodo de resguardo establecido.

2.6. No haremos tratamientos cuando las colmenas estén con alzas debido al riesgo de contaminación con residuos, tanto en la **miel** como en la cera.

## Manejo y Uso de Medicamentos

2.7. En el apiario deberá mantenerse un registro de los tratamientos, que incluya productos utilizados, dosificación, vía, fecha de administración, período de resguardo y la identidad de las colmenas tratadas. Este registro deberá mantenerse por lo menos durante dos años y se deberá presentar cada vez que las autoridades competentes así lo exijan.

2.8. Los productos veterinarios se deberán almacenar en unas instalaciones seguras y bajo llave y fuera del alcance de niños, animales y de personas no autorizadas.

2.9. Los ácidos orgánicos deben almacenarse bajo las mismas consideraciones de un producto fitosanitario, es decir:

- En un lugar cerrado, seguro, fresco, seco y con llave, que debe estar identificado como tal, y tener letreros de advertencia, con respecto al riesgo que conllevan.
- Tampoco se deben almacenar otros productos, sobre todo alimentos.
- Los ácidos orgánicos se almacenarán en sus envases y con sus etiquetas originales.

2.10. Medicamentos caducados o sobrantes después de haberse completado el tratamiento, deberán ser eliminados de forma segura. Solo después se retirará la etiqueta del envase, para eliminarlo, junto con el resto de contenido, en el contenedor a tal efecto del punto limpio municipal más cercano.

2.11. La limpieza de los equipos utilizados para administrar los medicamentos debe llevarse a cabo de tal forma que no tenga efectos nocivos en la salud humana o el medio ambiente.

2.12. El apicultor debidamente capacitado, utilizando técnicas y equipo apropiados, se deberá encargar de la preparación y administración de medicamentos.

## 3. Guía Apícola: Bio-seguridad del apiario

3.1. En la introducción de enjambres, núcleos, paquetes de abejas y colmenas nuevas al apiario, debemos asegurar que cuenten con igual o mejor condición sanitaria que las colmenas de destino. Esto se logrará si contamos con un

registro de antecedentes sanitarios de las abejas, haciendo análisis de enfermedades a las mismas, o sometiénolas a una cuarentena.

3.2. Necesariamente debemos evitar rotar los cuadros, tanto de miel como de cría, entre colmenas de distinta condición sanitaria. De esta forma disminuirémos los riesgos de contagio de enfermedades.

3.3. El material que utilicemos en los manejos de las abejas debe ser sometido a procesos de limpieza y esterilización para asegurar la perfecta condición sanitaria de las mismas.

## V. ALIMENTACIÓN Y AGUA

### Guía Apícola: Introducción

Las abejas, como cualquier ser vivo, tienen requerimientos de carbohidratos, grasas, proteínas, minerales y vitaminas. Éstos los obtienen a través de la miel y el polen. Sin embargo, hay épocas del año en que estos últimos escasean, por lo que será necesario complementar la dieta de las abejas con alimentación artificial.

Ésta debe cumplir ciertas condiciones, tanto en su elaboración como en su suministro. De este modo evitaremos riesgos de contaminación química y microbiana.

### 1. Guía Apícola: Alimentación

1.1. El alimento suministrado, tanto en composición, como en el momento proporcionado, debe cuidar de no afectar la salud de las abejas y la inocuidad de la miel y la cera.

1.2. Asimismo, utilizaremos productos elaborados de tal forma que no deben dejar residuos en la miel y en la cera.

1.3. Deberemos contar con un procedimiento escrito en el que se especifique el proceso de elaboración de los alimentos para las abejas, indicando los insumos usados, fecha de elaboración, su composición y el responsable de la preparación del mismo.

1.4. Si adquirimos un alimento ya preparado, debemos conocer la composición del mismo, y tener antecedentes del proveedor del cual se adquirió.

1.5. Los apicultores deberán llevar un registro de proveedores, insumos utilizados y procedimientos de elaboración de los alimentos. Incluso se debe llevar un sistema de control de materia prima.

1.6. Las personas que manipulan y administran el alimento deben cuidar su higiene personal.

1.7. El local para preparar alimentos debe cumplir las normas básicas de seguridad e higiene para la preparación de alimentos. La limpieza, ventilación, iluminación y estar libre de contaminantes químicos, biológicos y físicos son algunos de ellos.

Además, debe incluirse en el programa de control de roedores y plagas.

1.8. Por supuesto, no debemos utilizar miel rechazada o con sospecha de que tenga residuos, para la elaboración de alimentos.

## Alimentación

1.9. Los alimentos sólo pueden contener aditivos autorizados por el ministerio de sanidad y consumo. (La lista de estos elementos se puede encontrar en [aecosan.msssi.gob.es](http://aecosan.msssi.gob.es)).

1.10. El agua que se emplee para la preparación de alimentos para las abejas deberá ser de potable o potabilizada.

1.11. Los equipos y utensilios usados para la preparación y administración de alimentos deberán estar considerados en un procedimiento de esterilización e higiene, y deberán almacenarse evitando que se contaminen.

1.12. Al utilizar calor en la preparación del alimento, el combustible que se utilice, no debe contaminarlo.

1.13. Se recomienda llevar a las colmenas el alimento previamente envasado y almacenado de tal forma que evite la contaminación, derrames y protegido de las condiciones climáticas.

1.14. Los alimentos deberán mantenerse en un lugar limpio, seco, ventilado, protegido con malla mosquitera en las ventanas, protegido de contaminantes

químicos, como podrían ser los productos fitosanitarios. Este lugar debe estar contemplado en el programa de control de roedores y plagas.

1.15. Al almacenarse alimentos, estos deben estar claramente identificados y separados según su composición y uso.

1.16. Los alimentadores no desechables se deben limpiar y esterilizar una vez terminado su uso, dejándolos aptos para una nueva utilización.

1.17. El apicultor deberá tomar las precauciones necesarias para evitar que durante la alimentación de las abejas se desencadene o propicie el pillaje.

## 2. Guía Apícola: Agua

2.1. Se les debe proporcionar agua a las abejas, de acuerdo a sus necesidades, considerando el vigor y número de colmenas, y lugar en que está emplazado el apiario

2.2. Las fuentes de agua usadas para agua de bebida deben asegurar la inocuidad para los productos apícolas y las abejas.

2.3. Al comenzar un programa de Tareas Básicas se debe evaluar el riesgo contaminación del agua de bebida para las abejas. Según la evaluación obtenidas, se tomarán las medidas correctivas correspondientes. De acuerdo al nivel de riesgo determinado, se repetirán los análisis una vez al año como mínimo.

2.4. En el caso de utilizar bebederos, se debe considerar la limpieza y el tipo de material de éstos, de manera que se mantenga el suministro de agua limpia, libre de toxinas y/o residuos.

## VI. TRANSPORTE DE COLMENAS

### 1. Guía Apícola: Condiciones del transporte

1.1. Para movilizar colmenas pobladas, abejas reinas, paquetes de abejas, y núcleos de abejas, deberá contarse con un sistema de identificación que permita determinar el origen del material vivo transportado.

1.2. El transporte de colmenas debe realizarse considerando siempre la

máxima seguridad posible, tanto para los apicultores como para la ciudadanía. Además, se debe minimizar el estrés de transporte para las abejas, y mantener las condiciones de higiene necesarias para asegurar la inocuidad del producto y la sanidad de las mismas.

1.3. Las condiciones ideales de transporte para las colmenas, son con ellas abiertas, cubriéndolas con una malla. En caso de hacer los traslados con las piqueras cerradas, se debe usar un entre-techo con malla para cubrir las colmenas.

1.4. El medio de transporte de las abejas debe contar con un letrero que advierta sobre el tipo de carga que lleva. Además, se debe contar con una malla para cubrir la carga y evitar que, en caso de imprevistos, las abejas escapen.

### Condiciones del transporte

1.5. El personal que realice el transporte debe tener los conocimientos y cuidados para manejar a los **enjambres** de abejas buscando minimizar el estrés del transporte.

1.6. Se deben evitar los daños a las colmenas, a través de un correcto manejo, y de una buena infraestructura del medio de transporte, la que debe considerar las condiciones adecuadas de espacio, ventilación, protección ante situaciones climáticas extremas (por ejemplo, regar las colmenas en caso que haga mucho calor), suelos anti deslizantes y paredes con una altura adecuada o amarras que aseguren las colmenas.

1.7. Se recomienda realizar el transporte de las colmenas de noche, sin embargo, si se realiza de día, se deben evitar las detenciones.

1.8. Colmenas débiles o enfermas deben transportarse separadas de las otras colmenas.

1.9. Se recomienda controlar periódicamente la emisión de gases de los vehículos de transporte de las colmenas, para evitar la contaminación de la miel, la cera o las abejas.

## 2. Guía Apícola: Responsabilidades

2.1. Toda colmena transportada debe contar con documento, donde señale la identificación del transportista, el tipo y el número de colmenas, el origen y el destino de ellas.

2.2. El transportista debe hacerse responsable por las colmenas que conduce, y asegurarse que lleguen a su destino en las mejores condiciones, a través de una conducción calma y un chequeo periódico durante el viaje. Deberá ser acompañado por una persona capacitada para enfrentar emergencias o imprevistos con las colmenas.

2.3. El encargado del transporte de las colmenas, debe planificar el viaje con el mayor cuidado, considerando las condiciones de tiempo esperados en la ruta y los procedimientos de emergencia en caso de presentarse.

## 3. Guía Apícola: Duración del Transporte

3.1. La duración del transporte debe ser considerada desde que las colmenas son almacenadas para la carga, hasta que se finaliza la descarga de la última colmena.

3.2. El tiempo de duración del transporte de las colmenas, debe ser el mínimo, de manera que se disminuya el estrés por transporte de las abejas y evitar el riesgo para las personas.

## 4. Guía Apícola: Carga y descarga de colmenas

4.1. La carga y descarga debe ser lo más calmada posible, evitando los estímulos que puedan ocasionar estrés innecesario, como por ejemplo los movimientos violentos.

4.2. La carga de las colmenas debe realizarse una vez que las abejas han entrado a ellas. Esto ocurre generalmente al atardecer.

4.3. Se debe contar con elementos facilitadores para la carga y descarga de las colmenas, a fin de que los trabajadores no sufran daños o consecuencias en su salud debido a estas labores.

## VII. REGISTROS E IDENTIFICACIÓN

### 1. Guía Apícola: Identificación de la colmena

1.1. Todas las colmenas de un apiario deben estar identificadas individualmente con un sistema legible, duradero y seguro.

1.2. La identificación de la colmena debe hacerse al momento de ingreso al apiario, ya sea por multiplicación, enjambre o por compra.

1.3. Todos aquellos apicultores cuya producción será destinada al mercado externo, deben estar inscritos en el Registro de Apicultores de Miel de Exportación.

### 2. Guía Apícola: Registros

Los productores deben mantener registros de datos disponibles que permitan demostrar que todas sus actividades cumplen con las buenas prácticas agrícolas y permitan rastrear la historia del producto desde el apiario hasta la sala de extracción.

2.1. Registros del predio, que incluyan:

-Nombre del predio del predio donde se ubica el apiario

-Razón social

-Representante legal

-Ubicación geográfica (coordenadas si es posible)

2.2. Registros de existencias

-Número de colmenas (identificación individual)

-Registro de ingreso y egreso de colmenas, núcleos y enjambres según causa y fecha

-Destino de las colmenas (venta, trashumancia, polinización, etc.)

-Origen y condición sanitaria

2.3. Registro de las visitas efectuadas y recomendaciones dadas por el asistente técnico.

## Registros

2.4. Registro de los tratamientos recibidos por las **colmenas**, indicando causa del tratamiento, producto utilizado, dosis, vía de administración, duración del tratamiento, periodo de resguardo para instalación de alzas y encargado de realizar el tratamiento.

2.5. Registro de los resultados de exámenes de laboratorios, tanto de diagnóstico como de monitoreo.

2.6. Registro de existencias de productos veterinarios y otros productos utilizados en sanidad apícola.

2.7. Registro de insumos, procedimientos de elaboración y composición de los alimentos utilizados.

2.8. Es importante mantener archivados los planes de profilaxis, de manejo productivo y sanitario del apiario.

## VIII. CONDICIONES DE TRABAJO

### Guía Apícola: Introducción

Uno de los ejes fundamentales de las Tareas Básicas Agrícolas es la seguridad y bienestar de los trabajadores.

En el caso de una explotación apícola, esto pasa por que el personal esté debidamente entrenado para cumplir sus labores de manera eficiente, conozca las medidas para asegurar su protección personal y cumpla con la bio seguridad del apiario.

De manera anexa a las recomendaciones que se entregan a continuación, se deben considerar los reglamentos establecidos en el Código del Trabajo, en el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo del Ministerio y en el Código Sanitario.

## 1. Guía Apícola: Entrenamiento del personal

1.1. Los trabajadores deben estar capacitados, entrenados y contar con la competencia necesaria en la labor específica que realiza en el apiario. Además, debe conocer los manejos y necesidades de las colmenas que están a su cargo.

1.2. Los trabajadores de la sala de extracción deben estar capacitados en relación a manejo higiénico del producto. La capacitación debe considerar las normas de higiene personal, ropa y equipo de trabajo.

1.3. Las personas que manejen medicamentos veterinarios, ácidos orgánicos u otros productos utilizados para sanidad apícola, desinfectantes y/o que operen algún equipo, deben recibir la adecuada capacitación para el manejo de estos elementos.

1.4. Las normas de manejo entregadas en las actividades de capacitación, deben ser proporcionadas por escrito.

1.5. Deben mantenerse registros de las acciones de capacitación a las que han estado sujetos los trabajadores del apiario.

1.6. Si las personas son cambiadas de una función a otra, deben ser apropiadamente capacitadas en su nueva función.

1.7. Los trabajadores deberían conocer las buenas prácticas agrícolas, y su importancia en mantener la seguridad de los alimentos, el medio ambiente, su propia seguridad y el bienestar animal.

## 2. Guía Apícola: Seguridad y Bienestar

2.1. Se deben cumplir con las exigencias legales en relación a la seguridad ocupacional.

2.2. Deben evaluarse los riesgos potenciales del predio, para desarrollar un plan de acción que promuevan condiciones de trabajo seguras y saludables.

2.3. El personal debe contar con equipo de protección adecuado para su trabajo, el cual consta principalmente de velo, pechera lavable, overol, antiparras, mangas, guantes y botas. Éstos deberán mantenerse en adecuadas

condiciones de limpieza. Se recomienda lavar el equipo después de usarlo y guardarlo en lugares libre de contaminantes.

2.4. En el caso de manipulación de ácidos orgánicos, u otros productos que expelan vapores tóxicos, se debe utilizar una máscara de doble filtro para productos químicos en buen estado, antiparras, overol y guantes para productos químicos.

## Seguridad y Bienestar

2.5. Cuando se realicen labores apícolas, debe haber un botiquín de primeros auxilios presente.

Al menos un trabajador debe estar capacitado en brindar primeros auxilios en caso que sea necesario. En el botiquín se debe contar con antihistamínicos u otro tipo de antialérgicos. La señalización y documentación existente respecto a la seguridad de los trabajadores debe ser de fácil entendimiento.

2.6. Los trabajadores del apiario deben estar capacitados respecto de qué hacer en caso de emergencias, por ejemplo, ante alergia por picaduras.

2.7. El personal debe informar sobre su condición alérgica si la posee. Se recomienda que personas alérgicas no trabajen en contacto directo con las abejas.

## 3. Guía Apícola: Bio-seguridad

3.1. Todos los trabajadores deben estar familiarizados y entender las medidas de manejo establecidas en el apiario para evitar la contaminación de las abejas, miel y cera con microorganismos patógenos. El personal debe estar consciente de que es una potencial fuente de transmisión de enfermedades y tomar las medidas para evitar esto, por ejemplo evitar el contacto con otros animales antes de entrar al apiario.

3.2. Debe evitarse el ingreso de personas ajenas al apiario. Si ingresa una persona ajena, debe cumplir con las mismas medidas de manejo establecidas en el apiario para sus trabajadores.

3.3. Se deben evitar algunas conductas que puedan contaminar las áreas de la producción apícola, tales como escupir, orinar o defecar donde son mantenidas las colmenas.

3.4. Los trabajadores del apiario deben estar en conocimiento de la llegada de nuevas colmenas y tomar las precauciones de acuerdo a los procedimientos de ingreso establecidos.

3.5. Los trabajadores deben estar en conocimiento de los riesgos a los que están expuestos en sus labores diarias, y las formas para evitarlos.

## IX. MANEJO MEDIOAMBIENTAL

### Guía Apícola: Introducción

Por un lado, los impactos en el medio ambiente generados por la producción apícola se relacionan, principalmente, con el manejo y disposición de los desechos generados, siendo este uno de los principales temas considerados en las Buenas Prácticas Apícolas (BPA).

Sin embargo, la producción apícola tiene una especial relación con la conservación del medio ambiente, sobre todo en lo que respecta a la biodiversidad de la flora melífera, que tiene una directa relación con la producción de miel de excelente calidad.

### 1. Guía Apícola: Manejo y Disposición de Desechos

1.1. Se debe establecer un procedimiento escrito que considere el manejo de los desechos generados. Aspectos tales como su identificación, segregación, acopio transitorio, traslados y procesos relacionados deben ser incluidos.

1.2. En el procedimiento generado se debe incluir:

- Envases de productos veterinarios según lo planteado en el capítulo respectivo (IV.2. Uso y manejo de medicamentos).
- Las tiras plásticas o de cartón de medicamentos deben acopiarse y devolverse al proveedor para su disposición final.
- Envases de ácidos orgánicos, los que deben acopiarse y luego eliminar en el vertedero más cercano para su disposición final
- Desechos plásticos, que en lo posible debieran reutilizarse y reciclarse, para su disposición final en un vertedero.

## Disposición de Desechos

- Malezas, bolsas de papel y otros desechos orgánicos, que deben acopiarse y someterse a algún tratamiento, por ejemplo, compostaje.
- Excedentes de cera fundida (borra de cera), se recomienda hacer compost para posteriormente utilizarse como abono orgánico. En caso que no se realice este procedimiento, se debe llevar a un vertedero para su disposición final.
- Marcos de desecho, deben acopiarse, y pueden utilizarse como combustible, por ejemplo, de ahumadores.
- Alambre, clavos y otros desechos de los marcos, deben acopiarse para su disposición final en un vertedero.
- Maquinaria vieja en desuso, baterías usadas, desechos de aceite y derivados del petróleo, los que deben acopiarse en un lugar apartado de los apiarios.

1.3. La disposición final de estos residuos debe realizarse en lugares permitidos por la autoridad competente.

1.4. Las basuras y desperdicios deben ser retirados del apiario para su almacenamiento, tratamiento (cuando sea necesario) y disposición final.

1.5. Se debe contar con un procedimiento para el manejo y la disposición final de los panales de colmenas muertas. Se debe considerar que el material de la colmena deberá ser aislado para su desinfección y la cera deberá ser fundida a 120°C durante 30 minutos.

En ningún caso se deberá reutilizar el material sin haber realizado el procedimiento mencionado.

1.6. En el caso de sospecha de que la muerte de la colmena se haya producido por acumulación de residuos químicos, no se debe reutilizar la cera, y se debe llevar a un vertedero para su disposición final.

## 2. Guía Apícola: Peligros Químicos

Para el manejo medioambiental de un apiario, se deben considerar también, la posibilidad de contaminación con productos químicos externos al plantel.

2.1. Por otro lado, al apicultor debe conocer el riesgo de potenciales contaminaciones de parte de otras empresas (por ejemplo, celulosa), y debe chequear su producto de acuerdo a esos riesgos.

### 3. Guía Apícola: Biodiversidad

3.1. Debe evitarse la destrucción y la perturbación de la flora y fauna nativa en protección, considerando la enorme utilidad apícola de ciertas plantas y árboles como el **quillay** y el **ulmo**, los apicultores deben tender a preservar la biodiversidad en el entorno de sus apiarios.

## X. COSECHA

### Guía Apícola: Introducción

La cosecha de la miel, se ha definido como la actividad que comprende el retiro de los marcos con miel madura, desde las alzas melarias hasta la sala de extracción, lugar dónde, posteriormente, se desarrollará el proceso de separación de la miel de los panales de cera.

Durante las faenas de cosecha, se debe cumplir con los requerimientos de las Buenas Prácticas Apícolas que se indican en esta Guía apícola. Ellos están destinados básicamente a mantener la higiene del producto y de los elementos utilizados en la faena.

### 1. Guía Apícola: Calidad higiénica de los elementos de cosecha

1.1. Todos los elementos que se utilicen durante la cosecha, como alzas, alza marcos, cepillos, carretillas, pisos cosecheros, etc., deben mantenerse siempre limpios, esto es sin restos de miel y cera, barro, tierra, o cualquier otra suciedad.

1.2. Los equipos utilizados en la cosecha deben ser lavables y poderse desinfectar. Se recomienda que sean de acero inoxidable.

1.3. Para el lavado que se efectúe a estos materiales, debe utilizarse agua potable o potabilizada.

1.4. Las alzas que se utilicen en la cosecha deben estar limpias y en buen estado, no deben haber tenido contacto con roedores u otros agentes contaminantes.

1.5. No se deben utilizar las alzas destinadas a la cosecha para almacenar otros materiales o para otros fines no apícolas.

1.6. Por otro lado, no se deben cosechar marcos con celdas de cría ya sea abierta o cerrada.

1.7. No se deben usar repelentes o sustancias químicas para desabejar los marcos de miel. Se podrán utilizar para tal efecto cepillo limpio para el barrido de abejas, sacudido manual y/o aplicación mecánica de aire.

1.8. En el caso de usar ahumador para desabejar los marcos de miel, éste deberá funcionar con materiales no contaminantes, como hojas, cortezas o ramas. No se debe utilizar estiércol, petróleo u otros productos contaminantes.

1.9. Las alzas cosecheras no podrán por ningún motivo apoyarse directamente en el suelo, por ser una fuente importante de contaminación. Deberán colocarse sobre una superficie que evite el contacto con el suelo y que contenga la miel escurrida. Se recomienda el uso de bandejas de acero inoxidable.

1.10. La miel que se recupere del escurrido de los marcos, dentro de las alzas cosecheras, no deberá ser mezclada con la miel extractada.

## 2. Guía Apícola: Personal de cosecha

2.1. Se debe cumplir con toda la normativa vigente para el personal que labore en la cosecha, tal como se indica en el capítulo VIII. Condiciones de Trabajo. Estas indicaciones también se deben cumplir en el caso de trabajar con contratistas.

2.2. Toda la documentación referente a contratos de trabajo, deberes y responsabilidades debe permanecer archivada.

2.4. El personal que labore en la cosecha debe estar capacitado para esto.

2.5. El personal de la cosecha debe utilizar guantes, overol, pechera lavable y velo.

2.6. No se debe permitir que personal con enfermedades infecciosas o heridas trabaje manipulando los elementos de cosecha. Ya que al personal se le debe instruir para que avise cuando se sienta enfermo o tenga alguna herida.

### 3. Guía Apícola: Protección y transporte de la cosecha

3.1. Los marcos con miel, siempre deben protegerse para evitar su deterioro o su contaminación por agentes externos, para esto se deben tomar las siguientes medidas mínimas desde que se saca la colmena, hasta que llega a la sala de extracción.

3.2. Las alzas deben ser estibadas siendo la primera colocada sobre una superficie que evite el contacto con el piso del vehículo, (se recomienda una bandeja de acero inoxidable), y la última cubierta con una tapa exterior para evitar contaminación por polvo, insectos y abejas pilladoras.

3.3. Los medios de transporte desde el apiario hacia la sala de extracción deben revisarse para verificar su limpieza. No se deben utilizar vehículos sucios o que puedan dañar al producto.

3.4. La carga de las alzas en el medio de transporte debe asegurar que éstas están bien estibadas. Además, se deben cubrir con algún elemento limpio que evite su contaminación por polvo.

#### Transporte de la cosecha

3.5. Las alzas cosechadas deben ser marcadas con la identificación del apiario al que pertenecen.

3.6. Se recomienda controlar periódicamente la emisión de gases de los vehículos, para evitar la contaminación de las alzas.

3.7. Los medios de transporte deben circular a una velocidad prudente y llevar una conducción calma, evitando caminos polvorientos, para no causar daños al producto.

Para acabar aquí pongo punto y final a mi Manual de Apicultura con el que espero te hayas introducido de lleno en el manejo de las técnicas apícolas.

Estoy seguro que la lectura de estas páginas te habrán resultado interesantes y deseo que te sirvan para mejorar y avanzar en tu relación con las abejas y la naturaleza.

Espero volver a verte en mi blog para consultar las últimas noticias mundiales relacionadas con la apicultura en cualquiera de sus ámbitos.

Además, siempre que lo necesites tendrás a tu disposición la [Tienda Apizon](#) para que puedas adquirir todos los elementos necesarios en tu trabajo como apicultor o cualquier otro producto que necesites.

---

## Transforma tu modo de vida

*IMPREGNA tu día de Emoción*