

BOLETIN INFORMATIVO

Nº 0

AÑO 1992



**ASOCIACION DE APICULTORES
DE
GRAN CANARIA**

EDITORIAL

Con este número nace una revista al servicio de los apicultores de nuestra isla.

La importancia que tiene para todos nosotros la apicultura, unos por vivir de ella, otros por su afición, nos ha llevado a organizar y sacar adelante esta publicación, que, aunque humilde en principio tiene grandes aspiraciones. Nace en un intento de servir de medio de comunicación entre todos los apicultores de esta isla, en defensa de nuestros intereses, en definitiva como medio que nos ayude a estar un poco más al día y progresar en este mundo tan fascinante de la apicultura.

En un momento histórico para Canarias en que el reto del mercado europeo impulsa a los sectores agrícola y ganadero a asociarse, tecnificarse y a luchar por un futuro digno para estos sectores, este boletín puede ser un vehículo muy eficaz que nos dé cohesión y sirva de portavoz para los intereses de nuestra asociación.

Por ello les agradecemos de antemano, que la hagan conocer al máximo número de apicultores. Entre todos debemos conseguir que esta sea nuestra «revista», aportando cualquier información, sugerencias, trabajos o material publicable. En esta ocasión hemos tenido que contar con trabajos de otras publicaciones. Confiamos en que en un futuro próximo podamos ofrecer más trabajos de posibles colaboradores técnicos sobre los distintos temas apícolas.

El color amarillo de la abeja que recoge el logotipo de nuestra asociación es el color con el que se han de marcar las reinas este año.

El Comité de Redacción.

DATOS TÉCNICOS:

Redacción: Agustín Manrique de Lara, José Juan Díaz Santana.

Colaboradores: Juan Sixto Henriquez, Anastasio Delgado.

Asesores Técnicos: Dolores Sánchez.

Nota: La redacción no se identifica necesariamente con los artículos publicados por sus colaboradores o asociados.

Nota: Se autoriza la reproducción total o parcial citando la procedencia.

Portada: Logotipo de la Asociación de Apicultores de Gran Canaria.

*** El color para el marcado de reinas para este año es el amarillo.**

DOCUMENTO SUMARIO

Mensaje de Presidente.....	2
Vida asociativa.....	3 - 5
Hemeroteca.....	6 - 9
Manejo: Formación de núcleos.....	10 - 13
Sanidad: Enfermedades de las colmenas.....	14 - 15
Apiterapia: Miel a la Jalea Real.....	15 - 16
El azúcar y la miel.....	17
Libros.....	18
Contactos.....	18

IMPRIME: ALCORAC S. L.
DEP. LEGAL: G C 1027-92

MENSAJE DEL PRESIDENTE

JUAN SIXTO HENRIQUEZ BETANCOR, *médico y apicultor*

Estimados compañeros:

Con motivo de la salida del nº 0 de nuestra nueva Revista de la Asociación de Apicultores de Gran Canaria, escribo estas líneas que sirvan de presentación a la misma.

Cuando el pasado mes de Octubre de 1991, me hice cargo de la Presidencia de la Asociación, sentí el aguijoneo de un nuevo reto personal y colectivo, y en la siguiente asamblea general ordinaria, presenté una ambiciosa relación de objetivos para 1992. Algunos de ellos ya son una realidad, como la publicación de esta revista, gracias al empeño y al celo de los miembros de la Junta de Gobierno, el vicepresidente D. Agustín Manrique de Lara y el vocal responsable del área de Información y Biblioteca, D. José Juan Díaz Santana (Quico). Se ha activado la vida social del colectivo, mediante un acto en el Club Prensa Canaria, un almuerzo en la Laguna de Valleseco, el viaje a la feria de Pastrana, y la celebración de las tertulias de Apicultura los segundos viernes de cada mes. También contamos con un nuevo logotipo que ya usamos en nuestra papelería.

Pero si agradables son los logros, la visión de la tarea pendiente no nos permite deleitarnos mucho con su dulzor. La posibilidad de contar con un local de reunión y almacén en Las Palmas de G.C., es un objetivo prioritario aún sin resolver. Tampoco hemos hecho todavía una oferta de cursos de reciclaje para los socios de todos los niveles. Por otra parte, los nuevos dilemas que plantea la integración española en la Comunidad Económica Europea nos exigen hoy más que nunca la coordinación con el resto de asociaciones apícolas y ganaderas de la Región, para poder plantear un frente común en la negociación.

Los problemas específicos de nuestro sector que aún no se han resuelto incluyen: la persistente importación clandestina de reinas de zonas donde existe la varroasis, la venta de miel de otras zonas como si se tratase de la del país, la falta de normativa y legislación que impida el asentamiento de colmenas en zonas donde ya existen colmenares previamente, y el escaso nivel de cualificación y tecnificación de nuestros apicultores y apicultoras entre otros.

Sólo quiero saludar el nacimiento de esta revista que tendrá una periodicidad cuatrimestral, como al símbolo palpable de la existencia de una realidad asociativa en el campo de la apicultura en Gran Canaria. Todos los socios y socias están llamados a colaborar en ella en la forma que estimen oportuna. Le deseo muy larga vida y capacidad de comunicarse con los socios haciéndose eco de sus necesidades y opiniones.

Reciban todos un saludo en esta primavera que ha llenado nuestros campos de flores una vez más.

Contamos con un Logo

JOSE JUAN DIAZ SANTANA

La Asociación de Apicultores de Gran Canaria cuenta con un nuevo logotipo, que recoge la portada de nuestra revista. Es la imagen que a partir de ahora nos va a representar de cara al exterior, ante la opinión pública, la administración y fuera del ámbito de nuestra isla.

De nosotros depende ahora conseguir, que esta imagen y, éste es el compromiso que todos los asociados debemos adquirir, signifique para el mayor número de personas algo importante, que sea el símbolo de un sector que trabaja por el bien de nuestra sociedad, por la calidad de vida, por una alimentación sana y natural y en defensa de nuestro entorno ecológico.



Comida de Hermandad

JOSE JUAN DIAZ SANTANA



El pasado 28 de Marzo, en el castañar de la laguna de Valleseco, se celebró una comida de hermandad organizada por nuestra asociación.

Participaron unas 250 personas, entre apicultores de toda la isla y familiares o amigos. A esta comida asistieron como invitados distintas autoridades municipales, del Cabildo y de la Consejería de Agricultura que compartieron animadamente este día con los apicultores.

Lucía un sol espléndido y se respiraba un ambiente de cordialidad. Era la primera ocasión en que los miembros de nuestra Asociación se encontraban para pasar un día juntos y conocerse. Tras una animada comida, en la que los apicultores tuvieron la oportunidad de mostrar sus habilidades como expertos asadores, se formaron corros, donde se hablaba de abejas, de la próxima campaña, o se jugaba a la baraja y se entonaban canciones de nuestra tierra. Al caer la tarde se celebró un sorteo de material apícola: guantes, caretas, monos de trabajo, etc.

Viaje a la Alcarria. Abril de 1992

ANASTASIO DELGADO TEJERA, *Secretario de la Asociación y Coordinador del viaje*

Informe de la visita a la feria de Pastrana (Guadalajara) del grupo de 31 apicultores canarios.

Desde el 31 de Marzo y hasta el día 5 de Abril, asistimos a la «Feria Apícola» y a las «Jornadas Técnicas» en Guadalajara.

Día 31, llegada y alojamiento.

Día 1, visita al Centro Regional Apícola de Marchamalo. Durante la misma se desarrolló una jornada técnica que trató el problema de la «Varroasis» y la entrada de razas extranjeras. El director del centro dio una charla haciendo hincapié en la importancia que tiene el preservar el «paraíso sanitario» que son las islas. Del mismo modo mostró su preocupación por la introducción en las islas de razas de abejas extranjeras en perjuicio del mantenimiento de la pureza de la raza autóctona y sus valores.

Nos contó que precisamente hacía unas semanas que había viajado a la isla del Hierro para convencer a los apicultores del grave perjuicio que supone este hecho y que una empresa de Tenerife estaba intentando introducirlas.

Por la tarde se visitó el Centro de Selección y Mejora de la raza de abejas hispana de la Diputación Provincial. Allí se nos introdujo en las técnicas de cría, selección y mejora de reinas. También se nos indicó que no se nos ocurriera introducir y criar abejas de otras razas en Canarias, pues degeneran a las autóctonas y se mezclan todas las razas causando graves perjuicios a la larga.

Día 2, visita a la capital y asistencia a la inauguración de la Feria.

Día 3, visita a la Feria y asistencia a las conferencias de: «Control de

calidad de la miel», «Denominación de origen de la miel de la Alcarria» y «Apicultura biológica».

Cabe destacar las modificaciones introducidas en la legislación vigente de etiquetado por la entrada en la comunidad europea (La información al respecto se puede solicitar en la asociación).

Día 4, Concurso Nacional de Catadores de Miel.

En el mismo hubo una gran presentación por parte de apicultores canarios. Obtuvo el primer premio un apicultor de la Alcarria y el segundo premio uno de Las Palmas; Anastasio Delgado, socio nº 24.

En el transcurso de la Feria, representantes de nuestra asociación y de la asociación de la isla de Tenerife, asistieron a un encuentro con representantes de las asociaciones de Castilla-La Mancha. Este encuentro se centró en la problemática planteada por la gran expansión que ha tenido la varroasis, que ya se ha introducido por negligencia de los apicultores y la falta de apoyo de la administración de las Islas Baleares. Se nos aconsejó que comenzáramos a realizar tests de detección de varroa para su detección precoz y proceder a la eliminación de colmenares afectados, ya que los tratamientos no aseguran nunca una efectividad del 100%.

Por último hacer referencia a las entrevistas que se nos hicieron por parte de la revista «Vida Apícola», el periódico «La voz de Guadalajara» y el periódico «ABC», los cuales mostraron gran interés por conocer más de cerca la realidad del sector apícola en Canarias.

Tertulia: «Se habla de abejas»

JOSE JUAN DIAZ SANTANA

El pasado día 9 de Abril de 1992, en el almacén del Hinojal, tuvo lugar la primera «tertulia» de apicultores. Aunque el número de asistentes no superó los quince, la tertulia estuvo bastante amena. Entre los temas que se trataron cabe destacar los siguientes:

1. Necesidad de contratar un seguro de responsabilidad civil para nuestras colmenas. (Esta iniciativa ha sido trasladada a la junta rectora para su estudio y gestión).

2. Informe del viaje de estudios a Pastrana por asistentes al mismo (ver «Viaje a la Alcarria» pag. 4).

3. Vías a seguir para conseguir para nuestra miel la denominación de «producto de calidad». (Esta iniciativa también debe ser abordada por nuestra asociación).

4. Búsqueda de formas para denunciar la venta fraudulenta de mieles de fuera como miel de Gran Canaria.

5. Comercialización de la miel: ¿Cómo entrar en circuitos comerciales?

6. Necesidad de una Reglamentación para el sector apícola, de la que ya disponen otras Comunidades Autónomas, que trate a fondo la problemática del sector:

- Registro de explotaciones
- Medidas a tomar para prevenir entrada de plagas
- Instalación de colmenares
- Régimen de ayudas y subvenciones, etc.

Desde nuestra revista queremos animar a los socios a participar en las tertulias, ya que del intercambio de ideas y conocimientos nos podemos enriquecer individualmente y con ello enriquecerse nuestro colectivo.

¡¡¡Animate, participa!!!

ANUNCIESE

HEMEROTECA

RECUPERAMOS ARTÍCULOS
SACADOS EN LA PRENSA LOCAL
SOBRE TEMAS APÍCOLAS

Nos endulzamos poco

El consumo canario de miel es de 250 gramos/año



La miel, esa desconocida, sigue siendo producto caro.

R.A.

El consumo medio de miel en el Archipiélago canario alcanza, en estos momentos, los 250 gramos por persona y año, frente a los 350 gramos de la Península y a los 1.500 del resto de Europa. Según fuentes del sector consultadas por Canarias Económica, el bajo consumo en Canarias se debe, por un lado, al menor poder adquisitivo de los habitantes de las islas y, por otro, a su bajo nivel cultural, condición que frena el consumo de este producto al desconocerse sus propiedades dietéticas y medicinales.

El sector apícola canario lo integran unos 750 apicultores, de los que alrededor de 550 son de Santa Cruz de Tenerife, distribuidos entre las cuatro islas de la provincia. El resto pertenece a la provincia de Las Palmas, pero concentrados, en su totalidad, en la isla de Gran Canaria. La mayoría de estos apicultores son propietarios de pequeñas explotaciones, con una media de cinco a diez colmenas.

Fuentes de la Consejería de Agricultura y Pesca del Gobierno canario afirman que, en la actualidad, es difícil precisar la producción anual de miel en las islas. Esto se debe, según las mismas fuentes, a que la producción varía en función de la estación del año y de la climatología. También influye el hecho de que no pocos apicultores, desconocedores en su mayoría de técnicas y procedimientos adecuados para una explotación rentable, montan y desmontan colmenas con relativa frecuencia. En base a estas variables, se calcula que la apicultura canaria produce unos 10 kilogramos de miel por colmena/año, estimado en periodos quinquenales.

Pese a que la mayoría de las explotaciones apícolas están en manos de personas que habitualmente ejercen otra profesión, también se dan casos de explotaciones de carácter industrial, como la desarrollada por Canarimiel S.A. en la isla de Gran Canaria, y por Reapica en Tenerife. La primera de ellas se ha dotado de un equipo de las abejas el máximo rendimiento, no sólo mediante la producción de miel, sino también de otros productos apícolas, con propiedades dietéticas y farmacéuticas reconocidas. Reapica, por su parte, está especializada, además, en la reproducción de abejas y núcleos de enjambres que luego venden a otros apicultores.

Limitaciones de crecimiento

En opinión de Carmen Dolores Sánchez, responsable de Producción Animal, departamento que depende de la Consejería de Agricultura y Pesca del Gobierno regional, el sector apícola canario tiene limitadas posibilidades de crecimiento, al encontrarse en un espacio geográfico igualmente limitado. Sin embargo, afirma que si existen posibilidades de incrementar el consumo de este producto, aunque reconoce que "la miel es todavía un artículo de lujo". Según Dolores Sánchez, el precio de la miel varía en Canarias, dependiendo de si la venta se realiza directamente del productor al consumidor, o si se produce en los mercados habituales. También influye en el precio el costo de producción del artículo y de una supuesta calidad superior o inferior del producto. En todo caso, el kilo de miel puede costar entre las 1.000 y las 2.500 pesetas.

Desarrollo de colmenas

El desarrollo de colmenas en las islas está siendo favorecido también por los propios agricultores, que desean contar con abejas que faciliten la polinización de los árboles frutales y otros cultivos. En este caso, y según afirma la responsable del departamento de Producción Animal, los beneficios que el agricultor obtiene de la abeja "es diez veces superior" a los que recibe el apicultor con la producción y comercialización de la miel.

Organismos públicos como el Cabildo Insular de Gran Canaria se han interesado, asimismo, en la capacidad polinizadora de la abeja, por lo que ha permitido a determinados apicultores la instalación de colmenas en sus cotos forestales. El reconocimiento de la importancia polinizadora de la abeja ha llevado a que, en comunidades autónomas españolas como Cataluña, se llegue a pagar hasta 100 pesetas por colmena instalada.

PROTAGONISTA !

Un especialista mundial en apicultura estudia la explotación de abejas en las islas

LA PROVINCIA
14 - 12 - 1991
Las Palmas de G.C.

El monje benedictino G. Adams, uno de los creadores de la apicultura moderna, se encuentra de visita en Canarias atendiendo a la invitación que le ha cursado la Consejería de Agricultura y Pesca y un grupo de criadores de abejas de las islas. Adams pertenece a la Abadía de Buckfast-Inglterra- y está considerado mundialmente por su labor de investigación sobre las abejas. Ha publicado numerosos títulos y artículos a lo largo de su vida-cuenta en la actualidad con 91 años - y realiza en estos momentos una destacada labor de investigación.

G. Adams es creador de una raza especial de abejas, llamada Buckfast, que se caracteriza por la poca agresividad y la alta capacidad productiva, recibiendo por ello una alta demanda de ejemplares por parte de los apicultores europeos.

La directora general de la Producción y Capacitación Agraria, María del Rosario Fresno Buquero, recibió en su despacho a G. Adams, con quien mantuvo una charla distendida, abordando aspectos relacionados con la apicultura canaria y, de manera especial, acerca de las condiciones sanitarias que tanto en Canarias como en Inglaterra son óptimas.



El arte de la apicultura

Aventino Cabrera/Tejeda

Alvaro García Rodríguez es uno de los dos policías municipales con que cuenta el municipio de Tejeda y en sus ratos de ocio, además de dedicar tiempo a las labores de la labranza, se dedica al bello arte de cuidar abejas: la apicultura. Don Alvaro no es el único apicultor del lugar, ya que la Cuenca de Tejeda reúne las características necesarias para la crianza de abejas; y son muchos los que aprovechan esta circunstancia para montar su pequeña granja apícola.

Cabe pensar que desempeñar este arte es fácil y que está al alcance de todos, pero como comprobarán a continuación, es un arte laborioso y de estructura complicada.

Para dirigir una explotación apícola es condición indispensable conocer bien las costumbres de las abejas, sus enfermedades, sus enemigos, cómo construir las colmenas y todos los procedimientos de conservación y aprovechamiento de los productos de la colmena. Los trabajos básicos que todo apicultor debe realizar son, fundamentalmente: inspeccionar las colmenas para comprobar su estado después del reposo invernal y dotar de alimento a las abejas cuando éste sea escaso. Reunir las colonias de abejas dispersas, en una sola colmena, sustituir las reinas de las colmenas, fabricar y reemplazar los cuadros suplementarios, recolectar la miel, la cera, etcétera.

La apicultura puede practicarse en lugares de floración abundante, pero además es indispensable conocer a fondo los recursos naturales de dicho lugar. Otro de los factores a tener en cuenta a la hora de montar una colmena es el clima. En climas cálidos es preferible protegerlas del sol, mientras que en los climas templados las exponeremos a éste, para aprovechar todo el calor natural posible. A pesar de esto, algunos apicultores van cambiando las colmenas de sitio, a lugares aún no explotados para obtener así una segunda recolección. La apicultura practicada en Tejeda es una apicultura movilista, ya que se utilizan colmenas de cuadros móviles cubiertos de cera virgen, fáciles de reemplazar y retirar sin molestar a las abejas.

Uno de los requisitos fundamentales para llegar a una buena recolección es conocer bien a la protagonista de esta historia: la abeja. La más común en España es la abeja negra, diferenciada del macho por tener un anillo de menos 'dibujado' en su abdomen. Por otro lado, las hembras poseen un aguijón portador de veneno (ácido fórmico), que al clavarse en la víctima, causa un fuerte dolor local que en ciertas personas hipersensibles les puede ocasionar la muerte. Destacar también que las colonias de abejas poseen tres tipos de individuos: los machos o zánganos, las obreras (hembras estériles) que realizan prácticamente todo el trabajo de la colmena, y la reina, única

hembra fecunda de cada colmena. La puesta de la abeja reina durará toda su vida (cuatro o cinco años), siendo más intensa en primavera.

Según Alvaro, la recolección de las colmenas en Tejeda suele ser de una al año, por lo que califica al trabajo de duro y medianamente bien pagado.

La miel obtenida puede presentar diversos colores, aromas y sabores, dependiendo de las flores a las que las abejas suelen ir a recoger el néctar. La cera es otro de los productos obtenidos en la recolección, donde la más apreciada es la cera virgen, cera no melada ni labrada por las abejas.

En conclusión, decir que este arte practicado en Europa desde la Prehistoria, permanece vigente gracias a personas que como don Alvaro, saben amar y cuidar con esmero los productos que nos regala la madre Naturaleza.

¡¡¡ SI TIENES ALGUN ARTICULO DE PERIODICO, ENVIALO PARA QUE LO PODAMOS PUBLICAR!!!

Miel bendita

Los monjes benedictinos del monasterio de Santa Brígida elaboran y venden miel para rentabilizar una nueva actividad comercial

Pedro Socorro

Santa Brígida

Cinco monjes benedictinos de Santa Brígida han encontrado con la elaboración de la miel un camino más amplio que el de la estrechez económica para poder así albergar recursos económicos desde la misteriosa penumbra conventual. Aquí, 40 colmenas, un torno y manos masculinas configuran amorosamente la miel bendita de las abejas.

Un camino estrecho y pedregoso es el que nos conduce al Monasterio de la Santísima Trinidad, donde cinco hermanos y doce oblatos (personas que comparten la vida espiritual con los monjes, sin tener que hacer los votos de éstos), viven en silencio y en una vida alejada de este mundo.

En la actualidad los oblatos, junto con los religiosos, se encargan de trabajar las 40 colmenas que allí tienen, y de las que sacan recientemente una miel pura muy codiciada por los amantes de lo dulce. También realizan iconos, cuadros orientales, en varios tamaños. Estos son algunos de los pilares en los que se basa la economía de este lugar sagrado y misterioso.

"Nosotros nos levantamos a las cinco y media de la mañana. La jornada comienza a esa hora con el rezo del Salmo. A continuación media hora de meditación bíblica, limpieza de la celda, misa a las ocho y cuarto y desayuno a continuación.

400 kilos

Durante mucho tiempo, aún se mantiene, la actividad laboral de los monjes se repartía entre la huerta, la elaboración de las hostias y la cocina, si embargo, en los últimos tiempos, la apicultura o el arte de criar abejas y aprovechar sus productos ha sido la idea de un monje puesta en práctica. Ellos, no obstante, reconocen que "el verdadero monje es el que vive de su propio trabajo".

En un prado donde existen



La miel se ha convertido en una importante fuente de ingresos del Monasterio.

plantas de floración abundante, y anexo al edificio del Monasterio, se hallan las colmenas. La última recogida, tras separar la miel de la cera, alcanzó la estimable cantidad de 400 kilos de miel que fue envasada en tarritos de 500 gramos y que su venta, "siempre igual o por debajo de la del actual mercado", se cifra en 750 pesetas. Ellos ya tienen su clientela.

Amigos que han adquirido ya la mitad de la última recogida; es decir, 200 kilos vendidos.

A esta miel o los dulces de los conventos, por el mero hecho de su procedencia, se les reconoce un valor y una calidad que en muchas ocasiones la pastelería comercial ha perdido: Materias primas selectas; recetas secretas y nunca escritas, además de un mimo arte-

sano en su elaboración, constituyen las mejores credenciales para esta tradición tan interesante como poco conocida. De hecho, en los obradores de los conventos se han escondido las mejores pastelerías de Canarias, cuyos precios de venta —como el caso de la miel— suelen ser inferiores a los que se venden en los establecimientos. Hasta junio y menos el prior, los restantes monjes asisten a un curso de formación monástica en el Monasterio de Santo Domingo, en Burgos, para de alguna forma, ya que don Santiago cumple el próximo 7 de febrero 70 años, haya una continuidad con la actividad religiosa del Monasterio benedictino de Santa Brígida. Cabe pensar, ellos mismos lo aceptan, que los recientes orígenes de esta afición a la apicultura de los monjes son un medio para albergar recursos económicos. Asimismo constituye la miel una dulce fórmula de cortesía con la que estas comunidades agradecen a sus benefactores, o "amigos del Monasterio" como les llama el prior de esta orden, de sus donaciones que periódicamente reciben sin ninguna obligación.

Monasterio de tres estrellas

P. S.

"La voluntad" es el precio establecido por los monjes benedictinos de Santa Brígida por el alojamiento y la comida en su hospedería. "Aquí no cobramos nada, sólo exigimos puntualidad en las comidas", para no romper el horario de los monjes.

La hospedería, a la que acude mucha gente: estudiantes, personas con ganas de ejercicios espirituales o tal vez en busca de una paz que no encuentran en el mundanal ruido. Para este servicio, el Monasterio se encuentra acondicionado con cinco habitaciones individuales y seis matrimoniales donde no se admiten niños ni personas depresivas, "dada la imposibilidad de estar pendientes de ellos aunque procuramos mantener bien a los visitantes".

El hospedaje es gratuito, no cobran nada, salvo la voluntad. Para la voluntad dejan un cepillo donde el inquilino deposita allí, y dentro de un sobre, el dinero que puede dar o desear. "Dios y ellos saben lo que depositan". Aquí no hay televisor, ni radio ni prensa. Pero una biblioteca que consta de 40.000 volúmenes con todo tipo de temas.

Los ganaderos canarios se asocian para afrontar juntos el reto europeo

La nueva coordinadora afirma que el Possecan no contempla sus intereses

LA PROVINCIA

Las Palmas de Gran Canaria

Más de 30 asociaciones de ganaderos de todo el archipiélago, de ellas 13 de la isla de Gran Canaria, han creado la Coordinadora de Asociaciones de Ganaderos de Canarias con el propósito de plantear conjuntamente las reivindicaciones del sector ante el nuevo marco económico comunitario.

La nueva coordinadora, que fue presentada ayer en rueda de prensa, critica la "incredulidad" de la administración en reconocer que una decidida potenciación del sector permitiría "en un lapso muy corto de tiempo, un abastecimiento considerable de alimentos de origen animal".

Los ganaderos, que mantuvieron el pasado jueves la primera reunión como coordinadora con el viceconsejero de Agricultura del Gobierno autónomo, Alonso Arroyo, quien les informó que la integración de Canarias en la PAC (Política Agraria Común) podrá hacerse efectiva el próximo 1 de julio, afirman que hasta ahora no se les ha considerado interlocutores válidos en el proceso de negociación del Possecan.

La recién creada coordinadora critica la "reticencia" de la administración a facilitar a los ganaderos información sobre el proceso de negociación europeo y la carencia de "una política ganadera coherente, acorde con las necesidades del sector y consensuada con los ganaderos".

Entre las muchas reivindicaciones del sector destaca la petición de que se cree un anagrama común a todos los productos de origen animal producidos en Canarias, para informar y a la vez, atraer al consumidor.

Julián Santana resumió ayer en cuatro puntos las reivindicaciones del sector caprino. La regularización de las subvenciones y adecuación de éstas a su situación; la legalización de la confección de quesos artesanal, además de que las primas al transporte de forraje, de materias primas para el pienso y las subvenciones a la leche repercutan en el ganadero y no en el importador o en la industria como ocurre en la actualidad son las principales necesidades de este subsector.

Los productores de vacuno, por su parte y según se afirmó, comparten con el anterior la exigencia de que las primas al transporte de forrajes y piensos repercutan en los ganaderos. Para el sector vacuno es necesario que el Cabildo mantenga las

ayudas que da a la leche, cuando lleguen las de la CE. Plantean además, la necesidad de aprovechar las medianías, hoy infrutilizadas, para la producción de forrajes, y entre otras reivindicaciones, una línea de protección especial para el fomento de la raza autóctona.

Los productores de huevos —único sector autosuficiente que demanda, incluso, una vía para exportar sus excedentes— y los de pollos demandan mataderos que sean gestionados por los propios ganaderos y una línea de créditos blandos para infraestructuras.

Los productores de porcino y los cunicultores comparten la necesidad de que no se prime las importaciones, lo que haría imposible la competencia. Los apicultores, por último, consideran fundamental un mayor control para conseguir conservar el carácter de "paraíso sanitario" que representa el archipiélago tanto para este subsector como para el gando caprino.

Sábado, 4 de abril de 1992

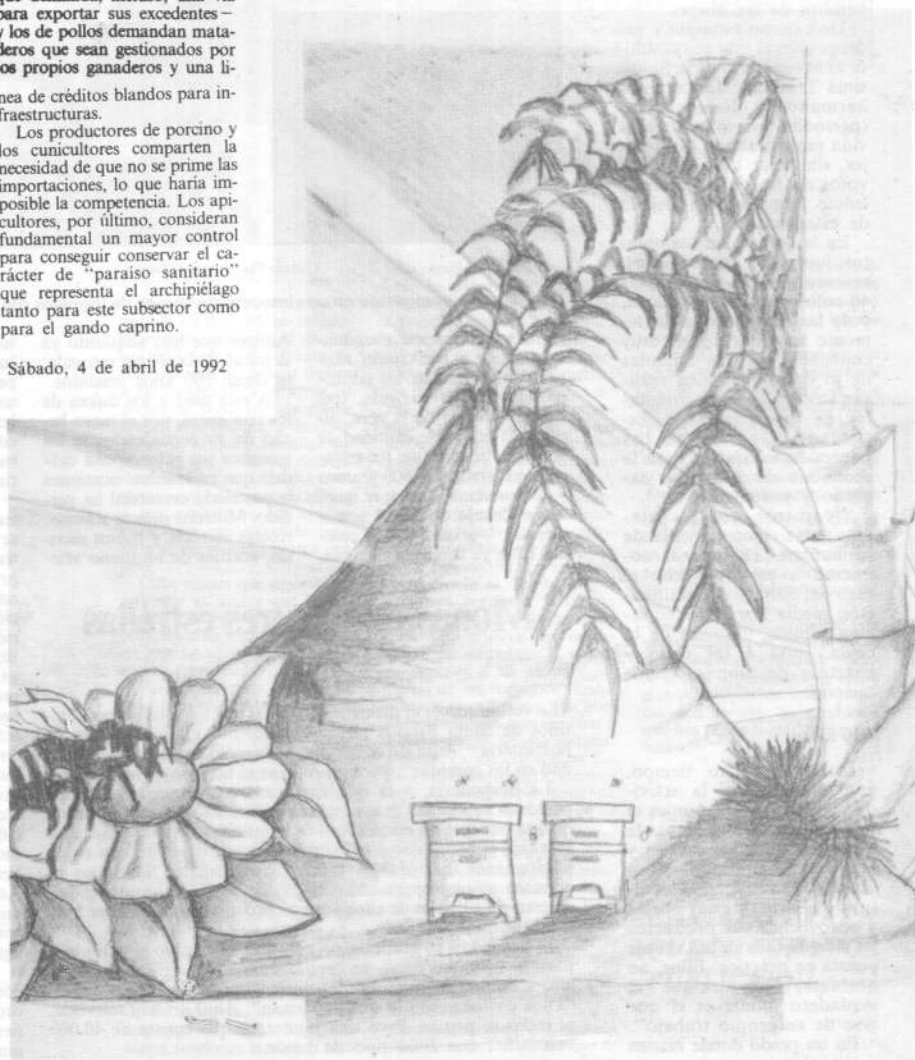
Canarias, Paraíso Sanitario

Apicultor ¡¡¡No traigas abejas de fuera!!!

Gozamos en nuestra isla de un «paraíso sanitario».

El mar que nos rodea impide de forma natural la entrada de plagas y enfermedades que aquí, por suerte aún no conocemos. De nosotros depende el preservarlo.

Colabora con nosotros denunciando cualquier situación anómala de la que tuvieras conocimiento: entrada de enjambres, material usado y productos o miel para alimentar abejas de fuera de las islas.



MANEJO: Formación de núcleos

Jaume Bosacoma

(colaborador de VIDA APÍCOLA)

Silvia Cañas

(redactora - jefe de VIDA APÍCOLA)

La formación de núcleos es, a parte del sistema tradicional de enjambres, el método más difundido de multiplicación del colmenar.

El reducido volumen de los núcleos y su manejabilidad, permiten un rápido desarrollo de la nueva colonia y los hace fácilmente transportables, resultando muy aptos para esta labor de multiplicación. Los motivos por los que el apicultor necesita formar núcleos son, básicamente, la reposición de bajas (en toda explotación se debe contar con al menos un 10% de núcleos para restituir las bajas), la ampliación del colmenar, la venta de ganado y el control de la enjambrazón (los núcleos se forman en la floración de primavera, cuando las colmenas están ya muy pobladas y próximas a enjambrar).

La multiplicación de las colmenas por este sistema permite, además una reproducción más selectiva de las mejores colonias (más productivas, menos agresivas, resistentes a enfermedades, etc.).

Existen diferentes métodos para formar núcleos. Según la finalidad con que se realicen (venta, para la propia explotación, etc.), se empleará uno u otro. El que describimos a continuación es un sistema sencillo, al alcance de cualquier apicultor, que le permitirá ampliar o reponer bajas en su explotación.



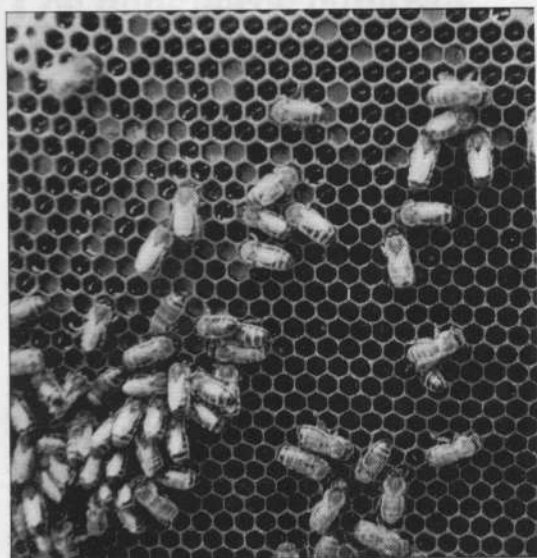
Foto 1: La formación de núcleos puede evitar la salida de enjambres de las colmenas.



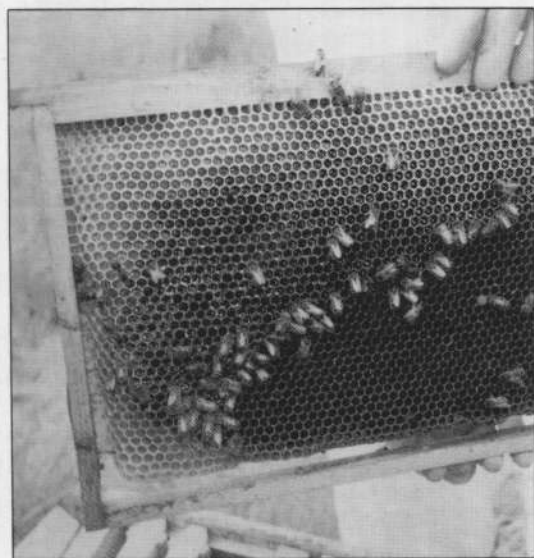
Foto 2: Por los datos que aparecen en las fichas de control del apicultor, éste determinará cuales son las colonias que más le interesa reproducir. Una vez elegidas inspeccionará las colmenas y determinará si están suficientemente desarrolladas para multiplicarlas.



Foto 3: Las fuertes floraciones de primavera de nuestro país activan la puesta de la reina, incrementando así la población de la colonia. En la foto podemos observar el buen estado de desarrollo de esta colonia, que nos permitirá la formación de un núcleo.



AQUI HAY POLEN.



AQUI HAY MIEL.

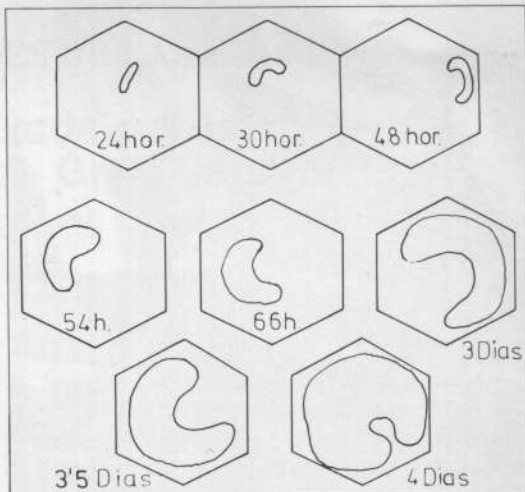
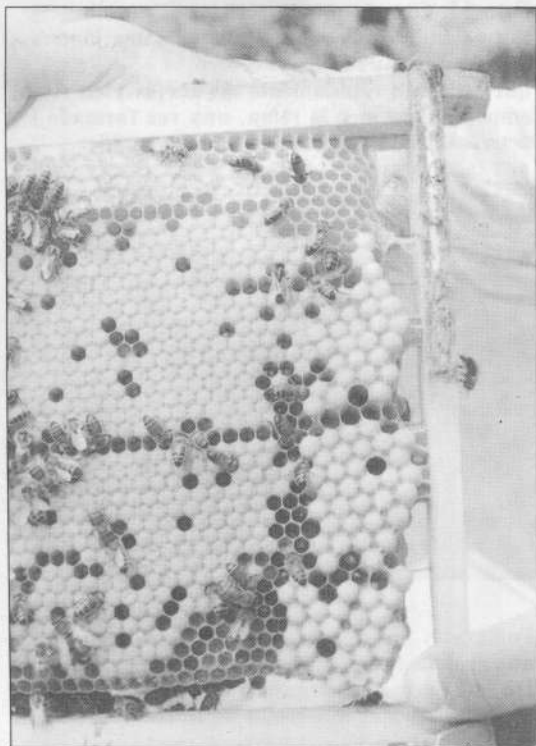
Foto 5 y 6: Los cuadros de miel y polen no tienen porque extraerse de la misma colmena que hemos seleccionado para reproducir, pueden ser de cualquier otra colonia o del almacén del apicultor. Esta reserva de alimento asegura la considiación de una nueva colonia.



Foto 4: El núcleo debe reproducir las características esenciales de una colonia en activo: reservas de miel y polen, cría en todos los estados de desarrollo y abejas de todas las edades.



Foto 7: Estos cuadros de reservas, los pondremos en los extremos del núcleo.



Fotos 8 9 y 10: El núcleo debe llevar cría de todas las edades. Es importante que haya cría de menos de dos días de edad y/o huevos, para que el enjambre (sin reina) pueda estirar realeras; así como cría de zángano para la fecundación de la reina



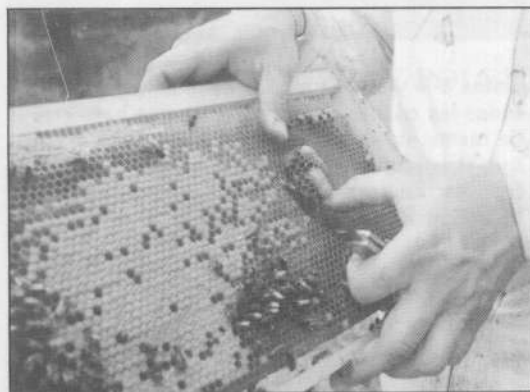
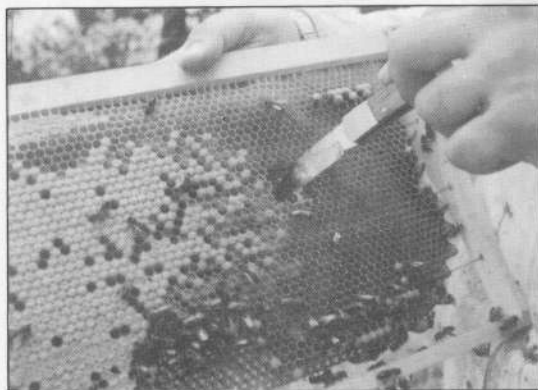
Foto 11: En el centro del núcleo colocaremos los cuadros de cría



Foto 12: También es muy importante que haya abejas de todas las edades. Éstas no tienen porque ser todas de la misma caja, en algunas condiciones es necesario aportar abejas de otras colmenas para completar el núcleo. En este caso es conveniente rociarlas con algún producto que unifique el olor característico de las diferentes colonias (solución de agua y vinagre, agua con alguna esencia, etc.).



Foto 13: Otra forma de realizar el núcleo es poniendo dos cuadros de cría y una lámina de cera estampada en el centro, que estirarán rápidamente las abejas y en el que empezará a poner la reina, una vez formada, activándose la colonia con mucha rapidez



Fotos 14 y 15: Otra posibilidad es injertar una realera en un cuadro de cría del núcleo. De esta forma se asegurará el origen de la reina y se acelerará el desarrollo de la colonia



Foto 16: Los núcleos ya formados se separan un mínimo de 3 km del colmenar y se les añade un jarabe de azúcar al 50 %



Foto 17: Los cuadros que hemos extraído de la colmena madre se reemplazan por láminas de cera estampada, que dada la fortaleza de la colonia serán rápidamente estirados y ocupados por las abejas. Esta operación, formar núcleos, no debe frenar ni desequilibrar las colmenas madres.

SANIDAD: "ENFERMEDADES DE LAS COLMENAS"

1ª charla organizada por la Asociación Apícola de Gran Canaria

AGUSTIN MANRIQUE DE LARA



El pasado 21 de Febrero de 1992, la señorita Dolores Sánchez, veterinaria del Departamento de Explotación Animal de la Consejería del Gobierno de Canarias y Primer Miembro Honorífico de la Asociación de Apicultores de la Isla de Gran Canaria, por su labor y apoyo desinteresado para con nuestra asociación y para con nuestros asociados, dio la que fue la primera charla de un amplio programa diseñado para este año 1992.

La charla tuvo lugar en el Club de Prensa Canaria que con una gran afluencia de socios y amigos tuvo una duración de unas dos horas, aproximadamente.

La señorita Lola, como todos la conocemos, tocó los temas más apropiados para empezar este programa de actividades. Temas tan básicos y primordiales como la formación del apicultor, así como el material a emplear y su estandarización para un mejor manejo.

Se habló de las «Razas de Abejas», resaltando los valores de nuestra abeja del país o abeja negra (Teliana), su laboriosidad y su dureza física.

El tema estrella de esta conferencia y que logró captar la atención de todos los asistentes fue «Las Enfermedades de las Colmenas, sus manifestaciones y tratamientos». Se habló de «El piojo de la abeja, la polilla de la cera (traza), la Nosemiasis, Acariasis, Varroa, Loque americana, Ascoferosis o pollo escayolado y el virus de la Cría Ensacada. Todas estas enfermedades fueron analizadas desde sus orígenes, manifestaciones en el colmenar, sus tratamientos y preventivos, expuestas con abundante material fotográfico en forma de diapositivas que lograba representar y completar la información.

Finalmente se expusieron varios cuadros preventivos para evitar la propagación de enfermedades:

1er Cuadro:

- Medidas de lucha para no introducir enfermedades en el colmenar.
 - Conocer el estado sanitario de las abejas que se introducen en el colmenar.
 - Conocer el estado sanitario de los colmenares cercanos.
 - Desinfectar el material usado en otro colmenar.

2º Cuadro:

● Medidas de lucha para no extender las enfermedades ya introducidas.

— Eliminar las colmenas infectadas.
— Aplicar tratamientos adecuados a cada enfermedad.

— Desinfectar el material.

— Aislar las colmenas enfermas en tratamiento.

— Manejar la colmena afectada al final.

— Reproducir a partir de las colmenas sanas.

Con estos cuadros la señorita Lola terminó su conferencia, después de un apartado de ruegos y preguntas y tras una merecida ovación, los socios y amigos que asistieron a la charla agradecieron y felicitaron su actuación. Posteriormente y para cerrar el acto el presidente, Sr. D. Sixto Henríquez, en nombre de la Asociación de Apicultores de Gran Canaria obsequió a la conferenciante con una miniatura de cuchillo canario con una dedicatoria.

Aprovecho la oportunidad para agradecer a Dolores Sánchez su participación en nuestro programa de actividades.

APITERAPIA

La miel a la jalea real

La jalea real es un producto natural segregado por las glándulas hipofaríngeas, situadas en la cabeza de las obreras, y por las glándulas mandibulares de las abejas nodrizas, que son las obreras de 5 a 14 días de edad, cuando disponen de polen, miel y agua.

La jalea es el alimento de las larvas de obreras y zánganos hasta su tercer día, de las larvas de reinas hasta su quinto día de vida y de la reina adulta durante toda su vida.

La diferencia en la administración de tan extraordinario alimento hace que tengan un desarrollo físico, una capacidad genética y una longevidad claramente diferenciada. La abeja reina tiene una vida de aproximadamente 5 años, mientras que las obreras tienen una esperanza de vida de tan sólo 30 a 45 días.

Es un producto para cuya producción se requieren conocimientos técnicos especializados y es realizada por apicultores cualificados.

PROPIEDADES Y EFECTOS BENEFICIOSOS

Las numerosas comprobaciones sobre el hombre y las experiencias científicas sobre animales prueban que la jalea real ejerce acciones favorables atribuidas a principios activos cuyo aislamiento, composición y estudio se prosiguen. Entre estas acciones destacan las siguientes: acción bacteriostática (paraliza el desarrollo de las bacterias), mejora el metabolismo basal, da vitalidad, longevidad y resistencia al frío y a la fatiga, da una sensación de euforia con recuperación de fuerzas y del apetito, es particularmente activa en la convalecencia de la gripe, que abrevia, ciertas enfermedades de la piel, aumenta la tensión de los grandes hipotensos, pero no tiene efectos notables en el caso de los hipertensos, mejora el desarrollo mental de los niños mongólicos, acción hiperglucemiante (no apta para diabéticos) que desaparece al mes de su recolección, especialmente indicada para niños, ancianos y embarazadas.

La acción sinérgica y equilibrada de sus componentes es apropiada para suplir carencias nutricionales.

La ingestión sistemática de jalea real estimula las actividades cerebrales debido a su alto contenido de acetilcolina y fosfoaminolípidos, ayuda a la tonicidad de las células nerviosas favoreciendo funciones como la memoria y la capacidad de concentración.

Su consumo no produce alergia ni hábito.

MODO DE EMPLEO

Tomar cada mañana, un cuarto de hora antes del desayuno, una cucharadita, de las de café, de miel a la jalea real. Dejar que se disuelva en la boca, preferentemente bajo la lengua.

Después de una cura de 15 a 20 días, descansar durante 10 ó 15 días y volver a tomar otra vez.

Se practica un tratamiento de choque de 1.000 mg. de jalea real por cada 100 gr. de miel y un tratamiento de mantenimiento de 200 mg. de jalea real por cada 100 mg. de miel.

Es recomendable realizar este tratamiento una o dos veces al año o coincidiendo con los cambios de estación.

ADVERTENCIA

La miel a la jalea real debe conservarse en frigorífico y evitar su exposición a la luz y al aire. Se prepara con miel cristalizada para que no se acumule en la superficie. Si se apreciara una capa blanquecina en la superficie bastará con removerlo bien y volver a ponerlo en frigorífico.

COMPOSICION DE LA JALEA REAL

Agua	65,3%
Residuo seco	34,7%
del cual:	
Proteínas	48,2%
Carbohidratos	37,8%
Lípidos	10,4%
Cenizas	2,0%
Otros componentes	1,7%
Vitaminas	mg./100 g.
Acido pantoténico	52,80%
PP	42,42%
Acido ascórbico	2,00%
Acido fólico	0,40%
Inositol	42,00%
Vitamina A	1,10%
Vitamina D	0,02%
Vitamina E	5,00%
Vitamina B1	2,06%
Vitamina B2	2,77%
Vitamina B6	11,90%
Vitamina B12	0,15%

Aminoácidos libres, minerales y oligoelementos como potasio, hierro, cobre, silicio y magnesio.

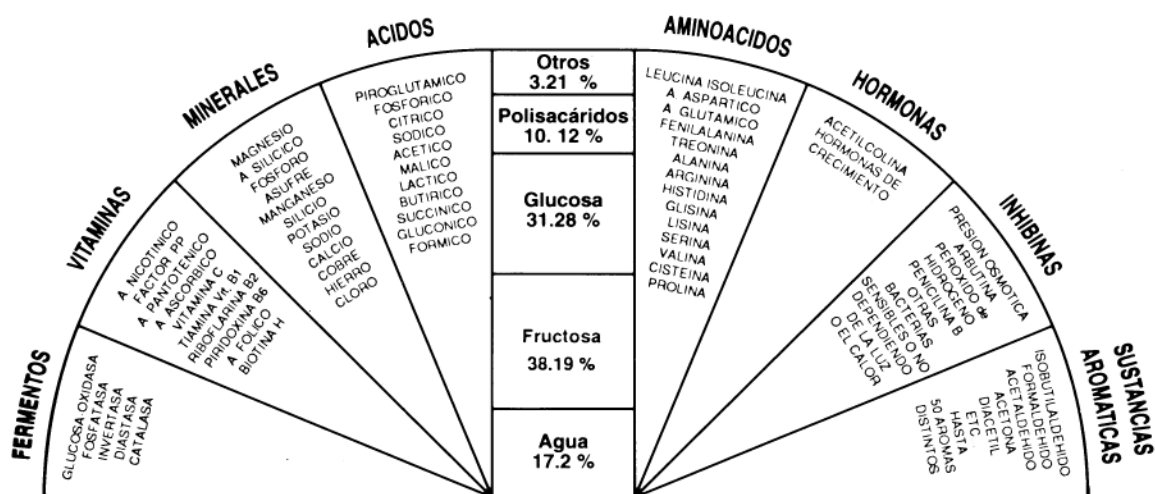
Se ha comprobado que la mejor forma de conservación en la que guarda todas sus propiedades es mezclada con miel. Este producto, conocido como miel a la jalea real, se elabora incorporando la jalea real fresca y recién extraída de la colmena a la miel. Para evitar malas manipulaciones se recomienda adquirirla directamente de un apicultor de su confianza que le garantice la frescura del producto y la no rotura de la cadena del frío para su conservación en óptimas condiciones.

Esta información es un extracto de varios libros y revistas científicas realizada por Anastasio Delgado y José Juan Díaz.



¿ Qué contiene el azúcar de uso doméstico ?

El Abanico de la Miel



¿ Qué contiene la miel ?

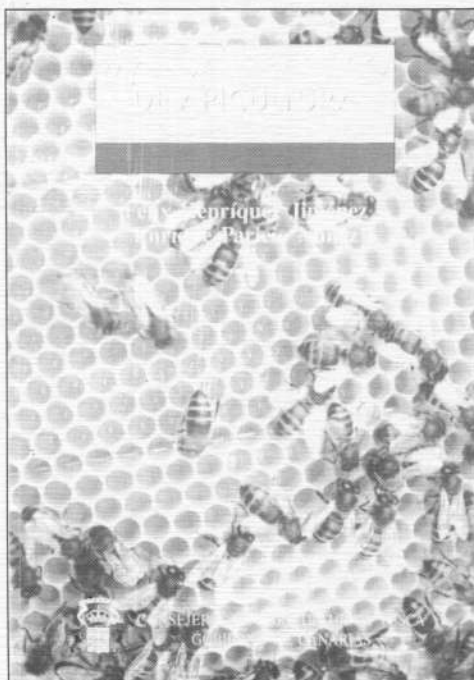
Premio al mejor trabajo divulgador sobre temas agrícolas, ganaderos y pesqueros de Canarias. Año 1986

Autores: FELIX HENRIQUEZ JIMENEZ - ENRIQUE APARICIO NUÑEZ

Este manual pensado para la realidad apícola de Canarias, recoge de forma muy concisa, en 103 páginas, desde un punto de vista práctico una amplia temática apícola desde nociones básicas de la anatomía y biología de la abeja pasando por un estudio de los tipos de colmenas, manejo, alimentación, multiplicación del colmenar, hasta la cría de reinas, calendario apícola, enfermedades y transhumancia y un amplio número de consejos prácticos muy útiles para la práctica de la apicultura.

Cuenta con un buen número de ilustraciones y fotos que ilustran perfectamente los distintos temas.

** Publicaciones de la Secretaría General Técnica. Las Marías, 26-6°. Santa Cruz de Tenerife. I.S.B.N. 84-86840-01-5.*



C O N T A C T O S

OFERTAS Y DEMANDAS

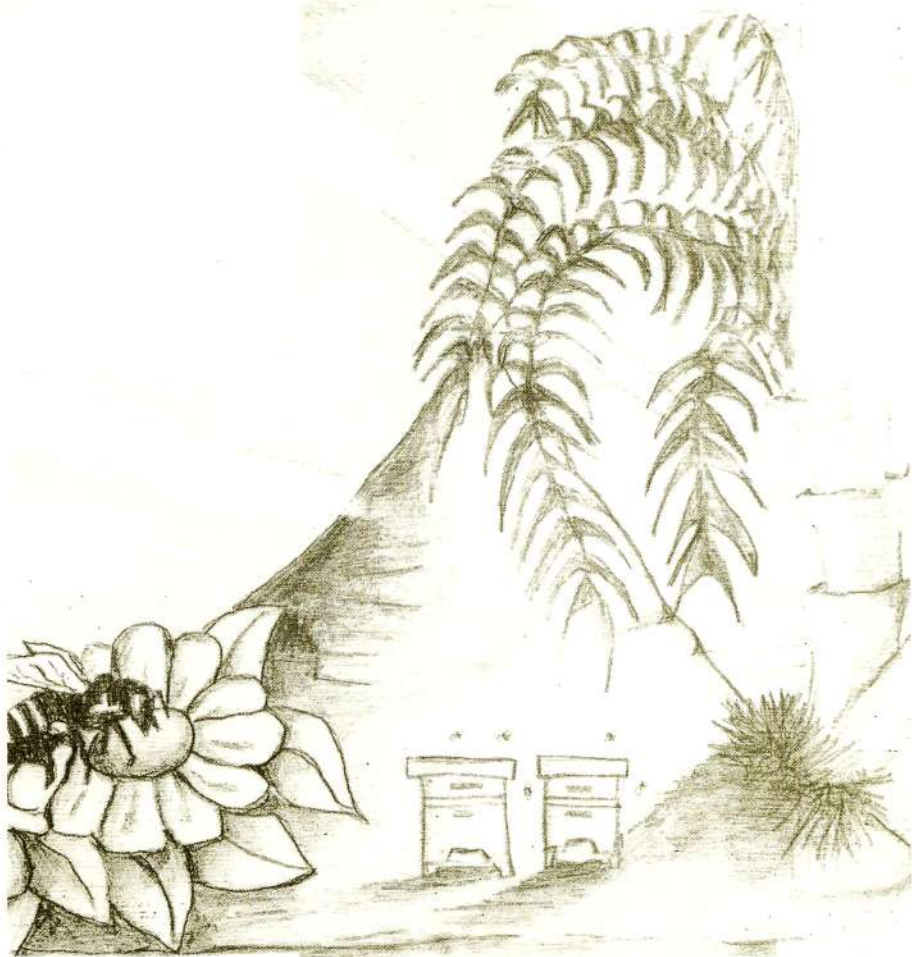
* Vendo núcleos Perfección (5 cuadros)
Miel de Tejeda Manuel Pérez Navarro
Tlf.: 67 06 54

* Compró enjambre raza autóctona.
Juan Carlos Suárez Ortega.
Tlf.: 41 03 52

* Vendo miel. Amado Falcón Travieso.
Tlf.: 63 11 69

* Vendo núcleos y colmenas de 10 cuadros Perfección.
Núcleos: 10.000 ptas. + 2.500 ptas. (caja).
Colmenas: 21.000 ptas. + 5.000 ptas. (caja).
Miel pura de abejas de Fataga, San Bartolomé y San Mateo. Agustín Pérez Suárez. Tlf.: 75 02 94

* Vendo núcleos Perfección (5 cuadros)
Miel (Barranco de Moya). José Juan Díaz Santana. Tlf.: 25 50 32



Canarias, Paraíso Sanitario

Apicultor ¡¡¡No traigas abejas de fuera!!!

Gozamos en nuestra isla de un «paraíso sanitario».

El mar que nos rodea impide de forma natural la entrada de plagas y enfermedades que aquí, por suerte aún no conocemos. De nosotros depende el preservarlo.

Colabora con nosotros denunciando cualquier situación anómala de la que tuvieras conocimiento: entrada de enjambres, material usado y productos o miel para alimentar abejas de fuera de las islas.