

DIVERSIFICACIÓN Y AGREGADO DE VALOR

experiencias

Apicultora. Itziar Urquiola Guerrero



**AGLEA Nuevo Enjambre
de Querétaro, Querétaro**



Escuela de Apicultura Toliman

A large number of bees are shown in flight against a soft, out-of-focus green background, likely a field of flowers. The bees are scattered across the frame, with some in sharp focus and others blurred, creating a sense of movement and activity.

LA APICULTURA EN MÉXICO

LA APICULTURA ACTUAL

¿CÓMO ESTAMOS?

territorio, manejo, comprensión de la especie, postura ante la vida
oficio, trabajo, producción, economía













La producción en la colmena, desde el enfoque del cultivo de las abejas, implica la claridad y el compromiso en todo el proceso: cuidados, sanidad, salud, alimentación, observación.

LA ALIMENTACIÓN: salud, territorio, producción, economía, mayor comprensión

Guardar las reservas necesarias para la alimentación anual de calidad de las colmenas (miel, flores, pólenes, otros insumos/sustitutos que beneficien a la colmena).

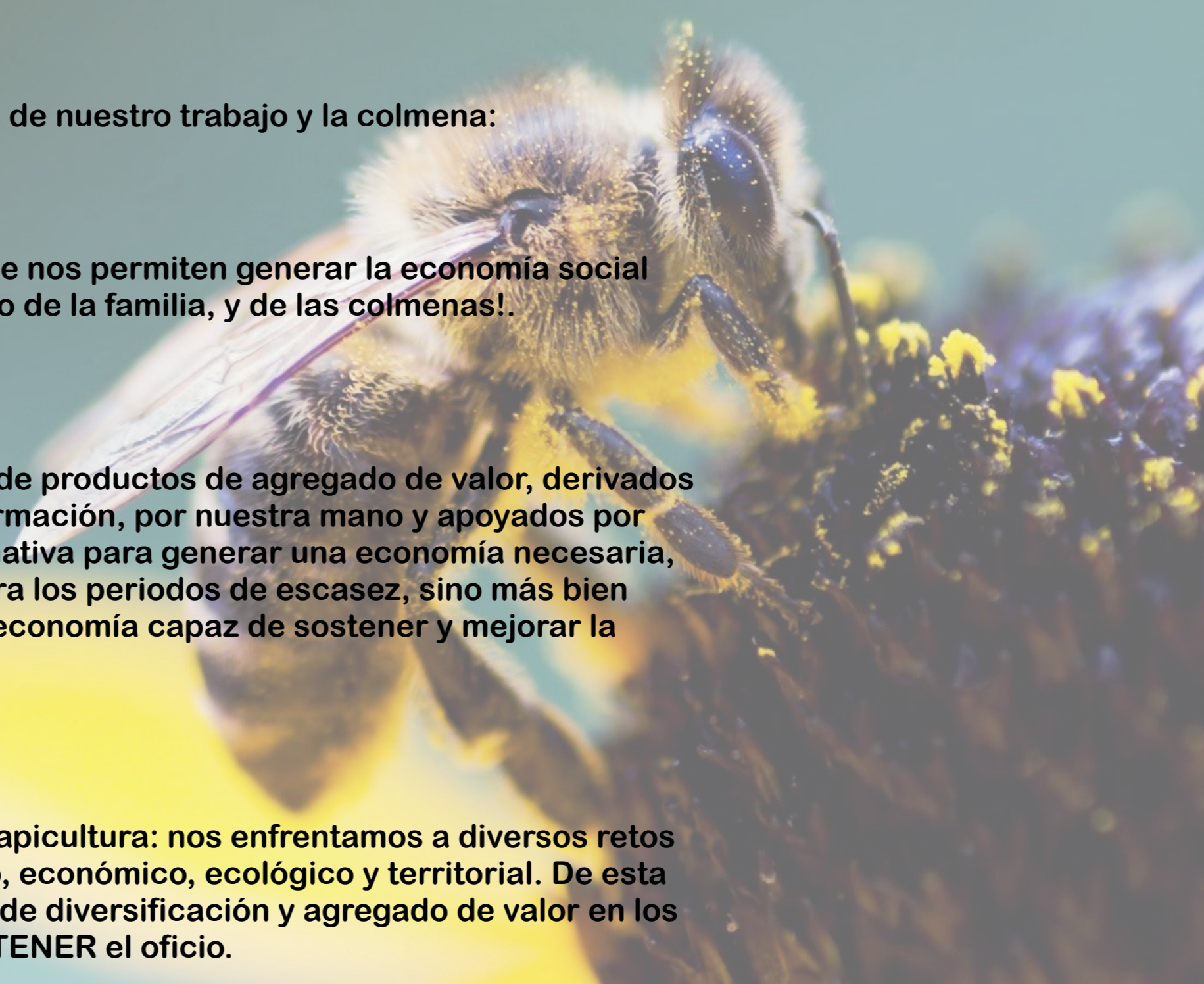
El aprovechamiento de los beneficios de nuestro trabajo y la colmena: familiarmente, y para la comunidad.

Cuando hay excedente, productos que nos permiten generar la economía social necesaria para el sostenimiento digno de la familia, y de las colmenas!

En nuestra experiencia...

hemos entendido que la elaboración de productos de agregado de valor, derivados de la colmena, que implica la transformación, por nuestra mano y apoyados por otras materias primas, son una alternativa para generar una economía necesaria, sin dejar a las abejas sin reservas para los periodos de escasez, sino más bien previendo éstos, dejando alimento y economía capaz de sostener y mejorar la calidad de vida.

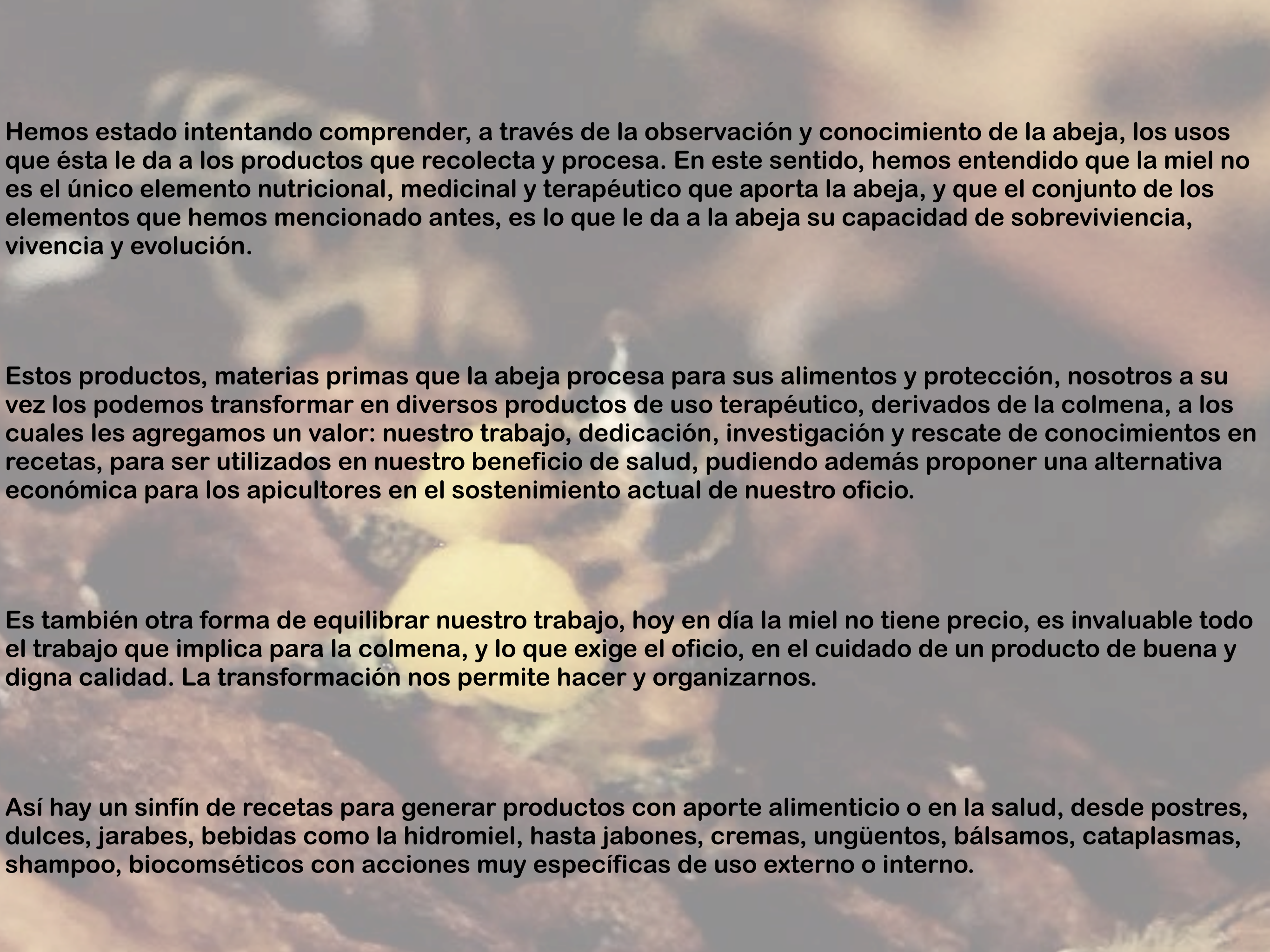
La situación que vive actualmente la apicultura: nos enfrentamos a diversos retos de orden organizativo, social, político, económico, ecológico y territorial. De esta manera intentamos con la propuesta de diversificación y agregado de valor en los derivados de la colmena, poder SOSTENER el oficio.



PROPUESTA

...No tiene que ver con tratar de comercializar los derivados de la colmena, de la manera más eficiente, en el menor tiempo, al menor costo, con el mayor beneficio, para posicionar a la apicultura como un oficio económicamente exitoso. Tiene que ver con encontrar formas que nos permitan seguir creando, conociendo, aportando a la comunidad, a nuestra realidad, desde la salud, alimentación y nutrición, además de posibilitar pretextos, espacios, que impliquen el trabajo y la organización comunitaria y/o familiar, que ayuden a comprender mejor el trabajo colectivo, generando así flujo de economía, y no acumulación, es decir, la/el apicultor, y su familia o comunidad, necesitamos generar una economía que nos permita:

- 1. Dar alimentación de calidad a la colmena.**
- 2. Curarla de enfermedades, plagas y virus.**
- 3. Fortalecer población y/o repoblar.**
- 4. Crear para conocer mejor a la colmena, que apoyen en sus ciclos, para que sea posible cosechar.**
- 5. Aportar en la economía familiar**
- 6. Poder sostener organizativamente las relaciones entre la comunidad y apicultores**
- 7. Difundir/compartir la cultura de las abejas, como oficio y como parte integral del territorio.**



Hemos estado intentando comprender, a través de la observación y conocimiento de la abeja, los usos que ésta le da a los productos que recolecta y procesa. En este sentido, hemos entendido que la miel no es el único elemento nutricional, medicinal y terapéutico que aporta la abeja, y que el conjunto de los elementos que hemos mencionado antes, es lo que le da a la abeja su capacidad de sobrevivencia, vivencia y evolución.

Estos productos, materias primas que la abeja procesa para sus alimentos y protección, nosotros a su vez los podemos transformar en diversos productos de uso terapéutico, derivados de la colmena, a los cuales les agregamos un valor: nuestro trabajo, dedicación, investigación y rescate de conocimientos en recetas, para ser utilizados en nuestro beneficio de salud, pudiendo además proponer una alternativa económica para los apicultores en el sostenimiento actual de nuestro oficio.

Es también otra forma de equilibrar nuestro trabajo, hoy en día la miel no tiene precio, es invaluable todo el trabajo que implica para la colmena, y lo que exige el oficio, en el cuidado de un producto de buena y digna calidad. La transformación nos permite hacer y organizarnos.

Así hay un sinfín de recetas para generar productos con aporte alimenticio o en la salud, desde postres, dulces, jarabes, bebidas como la hidromiel, hasta jabones, cremas, ungüentos, bálsamos, cataplasmas, shampoo, biocosméticos con acciones muy específicas de uso externo o interno.







Organización, Cooperativas, Diversificación y Agregado de Valor



















- * Viernes
- * Aromial
- * Jabones
- * Pasta Dental
- * Verano de abaja
- * Propaleo

