



SEMANA DE LA MIEL

FECHA Del 14 al 20 de Mayo



Medios Gráficos

ESCÁNER

La semana de la miel, una exportación dulce

AL MUNDO

El sector apícola es eminentemente exportador: el 95% de la producción se envía al exterior, según datos oficiales; sin embargo, el consumo interno es bajo en comparación con otros países de Europa



AVANCE. Esta semana se festeja la 4ta edición de la Semana de la Miel, un producto que está en pleno crecimiento exportador y que, según la Secretaría de Agroindustria, le da trabajo a 100.000 personas. A inicios de este mes, la Federación de Cooperativas Apícolas (Fecoapi) concretó su primera exportación a Colombia: envió 100 kilogramos de miel fraccionada provenientes de distintos puntos de la provincia de Buenos Aires en envases de vidrio de 500 gramos.

2,6

Millones es la cantidad de colmenas manejadas por 20.000 apicultores

65

Mil toneladas anuales son las que se producen en la Argentina

Endulzante natural: la miel

Uno de los mas beneficiosos para la salud.

Abejas, flores, néctar y dulzura: la miel es uno de los endulzantes naturales más apreciados por los consumidores dado que aporta una gran cantidad de beneficios para la salud de las personas.

Este producto alimenticio, que es elaborado por las abejas a partir del néctar de las flores, está compuesto de enzimas, vitaminas y minerales que protegen a nuestro organismo de las bacterias; y posee un poder antioxidante que ayuda a combatir el envejecimiento de nuestro cuerpo y la piel.

En el marco de la campaña "Alimentos Saludables" desde el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) destacaron algunos de los principales beneficios de este producto, que suman a los controles que se realizan a lo largo de la cadena de producción y comercialización.



BENEFICIOS PARA LA SALUD

- Refuerza el sistema inmunológico: tiene una gran cantidad de antioxidantes, vitaminas y minerales que combaten infecciones.
- Calma la tos y el dolor de garganta: cubre las paredes de la garganta y puede aliviar las distintas membranas irritadas en su parte posterior.
- Es un endulzante natural sin aditivos ni conservantes agregados: es una alternativa sana por sobre las azúcares refinadas.
- Restablece la función intestinal: tiene efectos laxantes suaves que favorecen el tránsito intestinal y ayuda a combatir el estreñimiento.
- Es un cicatrizante y antiséptico: permite prevenir la infección de ciertas heridas o quemaduras; su densidad protege contra bacterias y suciedad que entran en una herida.

MANIPULACIÓN ADECUADA DE LA MIEL

- Utilice utensilios limpios y secos para no contaminar la miel; recuerde que el agua deteriora el producto y permite la proliferación bacteriana.
- En caso de estar compacta, fluidifique la miel en baño maría a baja temperatura para evitar la desnaturalización de sus propiedades.
- No es necesario conservar la miel en la heladera; un lugar seco y no expuesto a la luz solar directa es adecuado.

Fuente: www.clarin.com

Super

CAMPO

DE LA HUERTA A LA ESTANCIA

PERFIL / Sábado 18 de mayo de 2019

La semana de la miel en Buenos Aires



Carne vacuna: La demanda China podría crecer 10 a 15% este año

El aumento vendría, en parte, por las repercusiones de la Peste Porcina Africana que está afectando al país asiático. La información proviene de los exportadores argentinos de carne bovina que participaron de la Sial China 2019, de la mano del IPCVA. Fueron 25 empresas locales que encontraron una coyuntura muy favorable para seguir creciendo en ese destino.



MERCADO DE MAQUINARIAS

Repuntó la venta de sembradoras en el 1º trimestre

Según datos del Instituto Ieral el aumento fue del 43,9% con respecto a igual período del 2018, lo que refleja una incipiente recuperación.



INTERNACIONAL

La guerra comercial vino para quedarse

El Lic. Enrique Erize de Nóvitas analizó el panorama internacional de granos en la jornada nacional de la Clara.

APICULTURA

Encuentro para sumar miel a la vida

En Buenos Aires se realizó la Semana de la Miel para acercar a los consumidores diferentes propuestas para incorporar este endulzante natural a la nutrición.



BETTINA CUCAGNA
Quien ha saboreado el dulzor de la miel y admirado el trabajo de las abejas no puede ignorar de valorar este alimento ancestral de sabor inconfundible. Los especialistas afirman que la apicultura es un pilar de la biodiversidad mediante los servicios de polinización que permiten el equilibrio del ambiente siendo las abejas las benefactoras del mismo. Según Lisandro Martínez, del Instituto de Prospectiva y Políticas Públicas del INTA, "la abeja como agente polinizador ofrece un servicio ecosistémico muy significativo, el cual permite incrementar la cantidad y calidad de las producciones hortícolas y frutícolas además de generar un ambiente saludable".

Nuestro país se destaca entre los primeros en el podio de los productores de miel a escala mundial. Por su calidad, es un producto muy buscado en el exterior ya que el 90% de la producción se exporta casi en su totalidad a granel. "Trabajamos mucho con los apicultores para que logren un producto de mayor calidad, mediante acompañamiento técnico. En la provincia de Buenos Aires se produce el 75% de la miel de Argentina" afirma Gustavo Tito, Director del INTA AMBA. Uno de los desafíos actuales de Argentina es aumentar el consumo de miel ya que solamente 250 gramos por habitante por año es la cantidad consumida. La miel periurbana se ha transformado en un producto de exportación y desde el INTA trabajan para que los apicultores sumen valor agregado a sus productos e incrementen los ingresos.

Con el eslogan "Sumale miel a tu vida" entre el 14 y el 20 de



mayo se realizó la Semana de la Miel en la ciudad de Buenos Aires. La apertura oficial se realizó el martes 14 con una muestra de dibujos, degustación de diferentes mieles, feria de pro-

ductos apícolas con la presencia de pequeños productores y sus novedosos productos, hidromiel, vinagre y aceto, los nuevos sabores de "helados con miel" y también ¡champagne! En la

ocasión, Madame Papin realizó una minidemostración de galletas, torta de miel y la novedosa quinoa con leche de almendras endulzada con miel y flores de lavanda. "La miel contiene antioxidantes, vitaminas B, C, D y E y benéficos minerales. El budín de miel con queso crema de almendras es el mismo que hacía mi mamá, pero yo lo transformé en una torta vegana" comentó la simpática y creativa cocinera.

Del 15 al 17 de mayo hubo degustaciones, venta de exquisitas mieles y clases de cocina en la Plaza del Vaticano, frente al Teatro Colón. El jueves 17 en el anexo de la Cámara de Diputados se realizó la declaración

de interés a las actividades de la campaña. Charlas con recomendaciones para elegir una miel de calidad y la presencia en el programa televisivo Cocineros Argentinos fueron otras de las actividades de esta propuesta de la Secretaría de Agroindustria de Nación conjuntamente con el Instituto Nacional de Educación Tecnológica (INET).

"Ser apicultor para mí es un agradable estilo de vida con sus pros y contras", comentó a PERFI Raúl Benzo, desde su querido pueblo del partido de Alberti. Y agregó: "Me inicié desde muy chico acompañando a mi tío apicultor porque me gustaba andar en el camión llevando las colmenas, a pesar del miedo a las abejas. Poco a poco con algunos enjambres y núcleos armé mis propias colmenas. Tengo apiarios en Gobernador Castro y Coronel Mom, provincia de Buenos Aires pero siempre está la posibili-

Mar de las Pampas con buen trato

La localidad gestinera de Mar de las Pampas se encuentra en el segundo lugar entre las diez ciudades de toda la Argentina que mejor reciben a sus turistas. El informe lo hizo la prestigiosa plataforma internacional de viajes y turismo Booking.com. La metodología utilizada se basó en la puntuación del personal y el número de revisiones según los usuarios de la plataforma que se hospedaron en el destino turístico en los últimos dos años.

Según informaron desde la plataforma

digital, los alojamientos debían tener al menos 50 revisiones y una puntuación global de 8,5 para calificar. Mar de las Pampas ofrece armonía en el paisaje

y el frondoso bosque de pinos, eucaliptos, acacias y cipreses plantados hace más de 40 años acompañan el sonido de las olas y el aire salobre.

Cabe destacar que

desde hace algún tiempo, prestigiosos informes de plataformas turísticas y los medios de prensa más reconocidos del país distinguen a Villa Gesell como uno de los destinos más importantes de Argentina.

Con un fuerte frente costero de 60 kilómetros se destaca por ser uno de los últimos lugares de mundo donde aún se conservan dunas en estado natural. Sus pinares, extensas playas y plácidos atardeceres con perfume a naturaleza y mar son dignos de visitar y disfrutar. ■



BUEN TRATO. Mar de las Pampas es el segundo lugar en el top 10 de Booking.com.

"El 90% de la producción se exporta casi en su totalidad a granel".

dad de hacer trashumancia para mejorar la producción. Actualmente las áreas de producción de miel son menores debido al crecimiento de la agricultura y por ende la utilización de los agroquímicos. Para mí es una terapia, mientras trabajas en las colmenas no piensas en otra cosa, y cuando te sacas el equipo, apagás el ahumador y sentís la tranquilidad de estar haciendo las cosas bien, la satisfacción es muy grande". ■



Medios Web

LA VOZ DE TANDIL

08/05/2019

Presentaron la Semana de la Miel



Ayer, en conferencia de prensa, fueron presentadas las actividades por la Semana de la Miel, que se desarrollará del 13 al 19 de mayo.

Ignacio Diribarne, Director de Asuntos Agropecuarios, dependiente de la Secretaria de Desarrollo Económico Local del Municipio, acompañó el lanzamiento de la Semana de la Miel y detalló que "desde el 13 al 19, a nivel nacional está pautada la fecha".

"En el caso de Tandil, que está dentro de las actividades, vamos a tener distintas acciones. El viernes próximo se va a reunir la Mesa Apícola Provincial y después durante la semana habrá charlas demostrativas para Escuelas", indicó el funcionario.

Señaló que "también en el INTA, durante el jueves y viernes de la semana próxima, se harán demostraciones".

"Los chicos del Taller Protegido trabajarán durante la semana repartiendo folletos. Restaurantes y casas de comidas también van a estar promocionando platos que contengan miel y el Clúster Cerveceros estará promocionando su cerveza con miel", contó.

Desde INTA también se llamó a promocionar la miel "porque consumimos muy poco. Si bien somos exportadores, nosotros no estamos consumiendo tanta miel y es necesario que la gente sepa los beneficios que tiene".

"Otro de los temas que se abordará durante las jornadas, es el de la importancia de la abeja dentro de nuestro ecosistema, así que dentro de esa semana también está la difusión de todo lo que implica su presencia y la producción", finalizó.

<https://www.lavozdetandil.com.ar/2019/05/08/presentaron-la-semana-de-la-miel>

Presentaron la cuarta edición de la Campaña Federal “Sumale miel a tu vida”



9 MAYO, 2019

Tendrá lugar, del 13 al 20 de mayo, en distintos establecimientos educativos -de distintos niveles- del departamento.

Esta mañana, en las instalaciones de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria (FCAI), fue presentada la cuarta edición de la Campaña Federal “Sumale miel a tu vida”, iniciativa de la Secretaría de Agroindustria de la Nación, a través de la Secretaría de Alimentos y Bioeconomía y de la Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas.

Con la actividad se busca promocionar el consumo de miel en todo el país y así difundir las bondades del producto, fomentar su consumo en la Argentina y lograr que forme parte de las compras habituales de los argentinos.

Se espera que participen cerca de 5000 personas de todo el departamento.

En toda la campaña (que dura una semana y se desarrolla en varios puntos del territorio nacional) se destacarán las particularidades de la miel, sus propiedades nutricionales y sus múltiples usos gastronómicos.

El evento es organizado conjuntamente por la UNCuyo -a través de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria (FCAI), la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, la Secretaría de Bienestar Universitario y la de Extensión y Vinculación-; el programa Cambio Rural de la Secretaría de Agroindustria dependiente del Ministerio de Producción y Trabajo de la Nación; el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA); los gobiernos provincial y municipal; el Área Sanitaria de San Rafael; la escuela N° 6-024 “Angelina Argumedo de Olaguer Feliú” y Génesis Incubadora de Empresas.

De la conferencia de presentación, participaron el vicedecano de la FCAI, Rogelio Di Santo; la coordinadora del Área Sanitaria de San Rafael, Alejandra Iriarte; la docente de la FCAI, Alejandra Morant y apicultores allegados al programa.

Rogelio Di Santo detalló que habrá disertaciones de docentes de la Facultad, investigadores e invitados, como así también apicultores. La intención de los eventos es, además, darle relevancia a las carreras Ingeniería en Alimentación y Bromatología que se dictan en la casa de estudios.

Además, destacó la importancia de la actividad, que se realizará en el año en que la UNCuyo celebrará su octogésimo aniversario.

Por su parte, Alejandra Morant, subrayó que la campaña también tiene por objeto valorizar el trabajo de los apicultores.

SEMANA DE LA MIEL DEL 13 AL 20 DE MAYO								
	VIERNES 13	VIERNES 14	VIERNES 15	VIERNES 16	VIERNES 17	SÁBADO 18	VIERNES 20	
MAÑANA	9.30-11.30 DÍA MIELITA para niños (4to y 5to) CENTRO INVESTIGADOR UNIVERSTARIO PILAS FORTES RECORDO ABEJAS ÁREA GIGANTE	No. 8.114 Manuel Belgrano "Seguridad y calidad de miel: Análisis" Eugenia Santibañez Alejandra Morant Apicultor: Genaro Molina y José Mestizo Degustación breve.	Dr. La Serrano "Conociendo el mundo de la Apicultura" Apicultor: Sergio Herrera Degustación breve.	9.15 Acto Inicial. Facultad de Cs. Aplicadas a la Industria. CICLO DE CHARLAS (9:30-10:30) "El Mundo de la Apicultura" Abeja, Hombre y Ambiente" Disertante: Graciela Díaz, "La Vida con la Abeja y su Miel en Productiva", Disertante: José Luis Videla, "Impulsar en Apicultura", Disertante: Genaro Molina (9:30 horas). Degustación breve. Café. Break (10:30)	Dr. REZI La Hlave "Conociendo el mundo de la Apicultura" Apicultores: Genaro Molina, Graciela Díaz y Esteban de 8to año. Degustación breve.	11:30-13:00h PLATA FERREIRA Exposición y venta Cerveza Artesana y PLATOS. Abeja gigante fotos Cartel de fotos Degustación Miel Intervención artística (dibujos niños) Charla: La miel sus propiedades y beneficios participación: Stead Area Sanitaria	Dr. el Centro "Microbiología" Disertante: Leandro Rogo Apicultor: José Luis Videla. Degustación breve.	
			9.00- "Vino Solo Extracción" Dr. Paula Agui y Dr. Francisco García y Esteban de 8to año. Desayuno.	"Clase de Abeja reina" Disertante: Rosario Guadibola, Oscar Salvaggio y Marcelo Pignatti. Degustación breve. "Sole de Extracción de Miel" Disertante: Iris Caffre				
TARDE	14.30-16.30 DÍA MIELITA para niños (4to y 5to) CENTRO INVESTIGADOR UNIVERSTARIO PILAS FORTES RECORDO ABEJAS ÁREA GIGANTE	Dr. Agustín del Diamante: "Legislación y calidad de miel: Análisis" Eugenia Santibañez Alejandra Morant Apicultores a conferencia Degustación breve.	Libre	16.00 "Influencia del proceso de extracción de miel en su calidad" Disertante: Dra. Alicia Onofre "Biotina y su utilidad en la Apicultura" Disertante: Ing. Mariano Aguilera Café (16:30) "Microbiología: El análisis de polen en relación como valor agregado al producto apícola". Disertante: Dr. Leandro Rogo Degustación breve.	Dr. Néstor Gallo "Conociendo el mundo de la Apicultura" Apicultores a conferencia Degustación breve.		Libre	

Vale destacar que, para la jornada de disertaciones del día Jueves 16 de mayo, habrá que inscribirse previamente a través del siguiente [enlace](https://www.diarideloeste.com.ar/presentaron-la-cuarta-edicion-de-la-campa-federal-sumale-miel-a-tu-vida/).

<https://www.diarideloeste.com.ar/presentaron-la-cuarta-edicion-de-la-campa-federal-sumale-miel-a-tu-vida/>

LA CAPITAL

MAR DEL PLATA

11 de mayo de 2019

Se viene la 4° edición de la Semana de la miel

Se busca dar conocer el trabajo de los apicultores argentinos, el papel esencial que desempeñan las abejas y otros polinizadores sobre el planeta, y el aporte a la producción de alimentos.



Bajo el lema “**Sumale miel a tu vida**“, del 14 al 20 de mayo, la Secretaría de Agroindustria de la Nación junto con los miembros del Consejo Nacional Apícola, iniciarán la cuarta campaña nacional para promover el consumo de la miel.

Con la iniciativa se espera llegar a gran parte de la población con diversas actividades en distintos puntos del país. El cierre de la **Semana de la Miel** se enmarca en Día Mundial de la Abeja, que se conmemora desde el año 2018 en todo el mundo el 20 de mayo.

Argentina cuenta hoy con unas 2.600.000 colmenas y más de 20.000 apicultores con un promedio de unas 65.000 toneladas de miel al año. Cerca del 95% (60.000 t) de la miel parte hacia los mercados externos, lo que ubica al país como segundo exportador mundial, detrás de China. Se pone de manifiesto el bajo consumo interno respecto de grandes consumidores como Alemania, Estados Unidos y Japón que superan ampliamente el kilogramo per cápita, mientras que en Argentina no llega a los 250 g, según estimaciones. Desde el inicio de la campaña nacional, se observan cambios de hábito y un mayor conocimiento de los beneficios de miel en la población.

El objetivo, según lo que fue establecido en la Resolución N°95E/17 del ex Ministerio de Agroindustria, es promover las economías regionales y la valoración de la miel como alimento. La apicultura está conformada en su mayoría por productores pequeños y empresas familiares distribuidas en toda la geografía nacional, y cuenta con más de 100.000 puestos de trabajo directos.

“Estamos muy contentos con esta nueva edición de la Campaña. Año a año se suman más productores, municipios, colegios, y nos sorprende la creatividad y la gran vocación de trabajar articuladamente en cada región del país. Es una semana donde todos trabajamos por la apicultura argentina”, comentó la Directora Nacional de Alimentos y Bebidas de la Secretaría de Alimentos y Bioeconomía, Mercedes Nimo.

El eje central de la Campaña nacional es el esfuerzo público privado, gracia al aporte y desarrollo de actividades de las provincias, la Nación, organismos públicos y privados, el poder legislativo, las distintas asociaciones de productores, la Comisión nacional de miel fraccionada y productores que en forma individual realizan actividades en sus territorios.

<https://www.lacapitalmdp.com/se-viene-la-4-edicion-de-la-semana-de-la-miel/>

11.05 | Información General

Empieza la Semana de la Miel en Olavarría

Impulsado por el INTA, en nuestra ciudad también se plantean actividades desde 14 al 20 de mayo para quienes estén interesados en el mundo apícola



Organizado por el equipo local del INTA, junto al grupo Prohuerta y el de Cambio Rural (Grupo Olamiel) esta semana desde el lunes se realizarán avrias actividades en el marco de la Semana de la Miel.

Actividades varias tanto para quienes tienen conocimientos sobre el tema, para quienes tienen curiosidad; como para quienes quieren acercarse al mundo apícola y hasta visitar las colmenas de la Escuela Agropecuaria de nuestra ciudad.

* Temario:

El **martes 14**, desde las 10:30 horas en la Escuela N°15, se llevará adelante una charla para estudiantes y la comunidad rural. El tema será "**la huerta y la polinización**". Será dictada por el Ingeniero Agrónomo Maximiliano Mazzei y el asesor de grupo C.R apícola Miguel Cortes.

El **miércoles 15**, a las 19:30 horas en la sede de la Agencia De Extensión Rural - Alsina 2642- INTA Olavarría, se realizará la charla para productores del grupo de C.R

Olamiely el tema eje será "**la polinización de cultivos**". Dictará el Técnico Apícola Leandro Frigoli.

El **jueves 16** se plantean dos actividades. A las 09 también en la sede local del INTA, se brindará una charla abierta a la comunidad -aunque es con capacidad limitada y se invita a confirmar asistencia- de "**introducción a la actividad apícola**". **Disertará el** asesor de grupo C.R apícola Miguel Cortes.

El mismo día, pero desde las 13:10 en **la Escuela Agropecuaria N° 1** se realizará la **alimentación y cura de colmenas**; y la recorrida a sala de extracción. Dictará el Técnico Apícola Lucio Luján y el asesor de grupo C.R apícola Miguel Cortes.

<https://www.elpopular.com.ar/nota/130594/empieza-la-semana-de-la-miel-en-olavarria>

11 de Mayo de 2019

Arranca la Semana de la Miel

Bajo el lema “Sumale miel a tu vida”, Río Negro celebrará del 14 al 20 de mayo la Semana de la Miel en Bariloche.

Las actividades comenzarán el martes 14 y miércoles 15 en cuatro escuelas primarias de la localidad -Nº 310, 278, 325 y 328-, donde se brindará un servicio de desayuno o merienda con miel en reemplazo de los dulces y mermeladas.

También se realizará una pequeña encuesta para conocer la información que poseen los chicos sobre la producción de la miel en nuestra provincia y sus hábitos de consumo. Por último, se les mostrará una colmena viva en conjunto con el traje de apicultor para dar a conocer su trabajo diario.

La Semana continuará el jueves 16 con charlas y mesas de trabajo destinadas a los apicultores locales, donde se presentarán las líneas de financiamiento del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca para el sector.

Las mismas se dictarán de 13.30 a 18 en la Estación Experimental Agropecuaria Bariloche.

El cierre del evento será en el Centro Cívico, donde a partir de 11 se realizarán actividades pensadas para toda la comunidad.

<https://www.noticiasnet.com.ar/nota/2019-5-11-10-48-0-arranca-la-semana-de-la-miel>

Bajo la consigna "Sumale miel a tu vida".

Inicia este lunes la semana de la miel

El programa prevé para los días 13 y 14, en Plaza 25 de Mayo acciones de promoción y difusión en la carpa institucional que se instalará en adyacencias del Paseo de la Fe, donde habrá exposición, degustación y venta de mieles y productos derivados de la colmena (polen, jalea real, cera) obtenidos por productores de la provincia.



Se brindará información sobre las bondades de este noble producto. Además, se exhibirán máquinas demostrativas para la cosecha de miel.

Bajo la consigna "Sumale miel a tu vida", inicia el lunes la Semana de la Miel, organizada por el Ministerio de Producción a través de la Dirección de Agricultura, con diversas actividades que se proponen concientizar sobre esta producción y sus bondades para una alimentación saludable. Desde el Área Apícola de la provincia que coordina las acciones junto a la Dirección de Agroindustria, se adelantó que ya han confirmado su visita distintos establecimientos educativos del Valle Central para participar de cada instancia.

Según se adelantó, el lunes a las 10:30, profesionales del Colegio de Nutricionistas darán una charla sobre las propiedades nutricionales y usos de la miel como alimento saludable; mientras que de 11:00 a 12:00, los docentes de la Escuela de Capacitación y Formación Profesional de UTHGRA, presentarán un Show Gourmet en el que elaborarán platos realizado a base de productos apícolas.

El jueves, de 11:00 a 12:00, se desarrollará una charla técnica sobre "Análisis sensorial de miel y propiedades físicas-químicas de las mieles de Catamarca". A su término, y hasta las 12:00, especialistas el INTA - AER Andalgalá harán lo propio con el tema: "Formas de iniciarse en la apicultura. Flora apícola y medio ambiente".

Por la tarde, a partir de las 18:00, se reiterará la charla del Colegio de Nutricionistas sobre las propiedades nutricionales y los usos de la miel como alimento saludable

Carpa Educativa

Por otro lado, habrá una Carpa Educativa donde se presentará una charla informativa sobre la actividad apícola destinada a alumnos de escuelas del casco céntrico y otra dirigida al consumidor. En el lugar se exhibirá una colmena de observación, además de indumentaria y utilaje apícola.

Luego, durante la realización de Expo Forrajes 2019, la tarea de promoción de la miel se trasladará al Campo Anexo que posee la Dirección de Ganadería en el barrio La Viñita, al sur de la ciudad, sobre ruta nacional 38.

<https://www.eldiariodecatamarca.com.ar/portada/ultimas-noticias/57505-inicia-este-lunes-la-semana-de-la-miel>

En la semana de la miel Tucumán promueve su consumo

13 mayo, 2019



Desde el 13 al 20 de mayo, se realizará la cuarta edición de la semana dedicada a la promoción del consumo de miel en todo el país bajo el lema “Sumale miel a tu vida”.

Durante la presentación que se realizó este lunes en Casa de Gobierno, el ministro de Desarrollo Productivo, **Luis Fernández**, comentó que “el objetivo es visibilizar a la miel como un alimento muy bueno para la salud. En Tucumán tenemos la miel del limón única en el mundo, con un sabor particular, entre otras variedades”.

En este sentido, dijo que desde hace tiempo “venimos trabajando con el sector apícola. Estamos por abrir una sala de extracción de miel y el siguiente paso es la exportación. Acá se produce mucha miel pero también hay colmenas que ingresan de otras provincias”.

Por su parte la ingeniera zootecnista, **Mariela Gómez Campero** expresó que “hoy Tucumán tiene 120 productores registrados, a través del RENAPA (Registro Nacional de Productores Apícolas) y otras instituciones como el INTA”.

A su vez, informó que en provincia “hay 170 mil colmenas en diversos lugares y resaltó que es una actividad secundaria. Cada colmena produce entre 17 y 20 kilos, que en su mayoría se comercializa en la provincia”.

Destacó que “nuestra miel se hace de azar de limón, pero tenemos mieles multiflores que son más oscuras, la campaña se cierra con miel de atamisqui. Es decir, tres producciones deferentes”.

Carola De Haro, productora de miel del Timbo Nuevo, sostuvo que “como productores necesitamos que se conozca no solo la miel, sino productos como polen o jalea real”.



Semana de la Miel
13 al 20 de mayo de 2019

Lunes 13
9 a 13hs - Casa de Gobierno
Stand de promoción y venta de productos

Martes 14
9hs - Programa de TV "Con Mucho Picante"
Charla en vivo y promoción de consumo de miel por parte de la Dirección de Alimentos y un productor.
9 a 13hs y 14 a 18hs - **ClimActivo: Carpa del Ministerio de Desarrollo**
Stand de promoción, degustación y venta de productos.
16,15hs - **ClimActivo: Teatro Mercedes Sosa**
Charla - La abeja como bioindicador del cambio climático.
Diantares: Dirección de Ganadería

Miércoles 15
9 a 12hs - Centro Cultural La Cocha
Charla - "Miel Obtenido con miel y sus beneficios". Degustaciones: galletas y venta de mieles.
Diantares: Dirección de Alimentos - INTA Famelil

Jueves 16
10 hs - Instituto Miguel Lillo
Charla - "Introducción del trabajo de IG de miel de azar de limón de Tucumán". Degustación galleta de mieles.
Diantares: Dirección de Alimentos - INTA Famelil - Coop. Nave Grande

Viernes 17
10ª Edición de la Expo Láctea
Stand de Promoción y venta de productos

Sábado 18
10ª Edición de la Expo Láctea
Stand de Promoción y venta de productos.
10 a 20hs - Parque Avellaneda
Venta de productos, promoción del consumo y degustaciones de miel.
Responsable: Asociación Civil Tucumana de Apicultura

Domingo 19
10 a 20hs - Parque Avellaneda
Venta de productos, promoción del consumo y degustaciones de miel.
Responsable: Asociación Civil Tucumana de Apicultura

Lunes 20
9.30 a 12hs - Banco de Alimentos
Charla - "Miel Obtenido con miel y sus beneficios". Degustaciones: galletas y venta de mieles.
Diantares: Dirección de Alimentos - INTA Famelil

Sumate a tu vida **miel**

SECRETARÍA DE ESTADO DE DESARROLLO PRODUCTIVO
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

GOBIERNO DE TUCUMÁN

INTA
MUSEO DE BIODIVERSIDAD NATURALES
MUSEO DE BIODIVERSIDAD NATURALES

<http://comunicaciontucuman.gob.ar/2019/05/en-la-semana-de-la-miel-tucuman-busca-promover-su-consumo/>



13/05/2019

4° Edición de la Semana de la miel en todo el país

Bajo el lema "Sumale miel a tu vida", entre el 14 y el 20 de mayo se realiza la Semana de la Miel para concientizar y conocer el trabajo de los apicultores argentinos.



Argentina cuenta con unas 2.600.000 colmenas y más de 20.000 apicultores.

Bajo el lema “**Sumale miel a tu vida**”, del 14 al 20 de mayo, la Secretaría de Agroindustria junto con los miembros del Consejo Nacional Apícola, iniciarán la cuarta campaña nacional para promover el **consumo de la miel**.

Con la iniciativa se espera llegar a gran parte de la población con diversas actividades en distintos puntos del país. El cierre de la campaña se enmarca en Día Mundial de la Abeja, que se conmemora desde el año 2018 en todo el mundo el 20 de mayo.

CONTEXTO. Argentina cuenta hoy con unas 2.600.000 colmenas y más de 20.000 apicultores con un promedio de unas 65.000 toneladas de miel al año. Cerca del 95% (60.000 t) de la miel parte hacia los mercados externos, lo que ubica al país como segundo exportador mundial, detrás de China.

Se pone de manifiesto el bajo consumo interno respecto de grandes consumidores como Alemania, Estados Unidos y Japón que superan ampliamente el kilogramo per cápita, mientras que en Argentina no llega a los 250 g, según estimaciones. Desde el inicio de la campaña nacional, se observan cambios de hábito y un mayor conocimiento de los beneficios de miel en la población.

El objetivo, según lo que fue establecido en la Resolución N°95E/17 del ex Ministerio de Agroindustria, es promover las economías regionales y la valoración de la miel como alimento. La apicultura está conformada en su mayoría por productores pequeños y empresas familiares distribuidas en toda la geografía nacional, y cuenta con más de 100.000 puestos de trabajo directos.

“Estamos muy contentos con esta nueva edición de la Campaña. Año a año se suman más productores, municipios, colegios, y nos sorprende la creatividad y la gran vocación de trabajar articuladamente en cada región del país. Es una semana donde todos trabajamos por la apicultura argentina”, comentó la Directora Nacional de Alimentos y Bebidas de la Secretaría de Alimentos y Bioeconomía, Mercedes Nimo.

El eje central de la Campaña nacional es el esfuerzo público privado, gracia al aporte y desarrollo de actividades de las provincias, la Nación, organismos

públicos y privados, el poder legislativo, las distintas asociaciones de productores, la Comisión nacional de miel fraccionada y productores que en forma individual realizan actividades en sus territorios.

Todos pueden sumarse a apoyar las acciones en el territorio nacional y a que compartir la experiencia con la miel y la apicultura a través del **hashtag #SumaleMielatuvida y#Semanadelamiel**

Para ver el Cronograma de actividades previstas [ingrese aquí](#)

Para mayor información sobre la campaña ingrese a www.agroindustria.gob.ar/sumalemielatuvida



Fuente: Secretaría de Gobierno de Agroindustria de la Nación.

<http://supercampo.perfil.com/2019/05/4-edicion-de-la-semana-de-la-miel-en-todo-el-pais/>

Actividades por la Semana de la Miel en Catamarca

Por Catamarca es Noticia

-13 mayo, 2019



El Ministro de Producción, Daniel Zelarayán, se refirió a las actividades que se llevan a cabo por la Semana de la Miel en Catamarca.

Bajo el lema "Sumale miel a tu vida", la Secretaría de Agroindustria junto con los miembros del Consejo Nacional Apícola, llevan adelante la cuarta campaña nacional para promover el consumo de dicho producto.

Zelarayán manifestó que el sector apícola está bien y que se encuentran cerca de conseguir la primera exportación de miel de Catamarca a España. Expresó que para concretarse resta realizar análisis porque el mercado internacional exige ciertas características específicas.

Con la iniciativa de la Semana de la Miel se espera llegar a gran parte de la población con diversas actividades en distintos puntos del país. El cierre de la campaña se enmarca en Día Mundial de la Abeja, que se conmemora desde el año 2018 en todo el mundo el 20 de mayo.



<http://airevision.com.ar/2019/05/13/actividades-por-la-semana-de-la-miel-en-catamarca/>



[LEPMA Medio Ambiente Producción](#)

COMENZÓ LA SEMANA DE LA MIEL 2019

13 May 2019

Semana de la Miel – Maciá 2019

#SumaleMielATuVida

Desde la Secretaría de Producción, Ecología y Medio Ambiente del Municipio de Maciá junto con el Laboratorio de Especialidades Productivas LEPMA, se dio inicio a una nueva edición de la Semana de la Miel. Este año, la mayoría de las actividades se concentran en visitas a distintas escuelas de la ciudad. Las mismas se llevan adelante conjuntamente con alumnos de la Escuela Agrotécnica N° 51 Gdor. Maciá y su objetivo radica en abordar con los estudiantes los beneficios de consumir miel y de sumarla a nuestra dieta. Además se trabaja acerca de la importancia de la abeja en el equilibrio del ecosistema. Este lunes 13 de mayo fue el turno de la Escuela N° 62 «Dr. Delio Panizza» donde participaron alumnos de Primer y Segundo Ciclo.

La Semana de la Miel se extenderá hasta el lunes 20 de mayo donde además se realizarán degustaciones en el Centro Municipal de Atención Primaria de la Salud Dr. Héctor Vicario y habrá sorteos de diversos productos elaborados a base de miel.

La Semana de la Miel se festeja todos los años a nivel nacional para promocionar el consumo de miel con el objetivo de difundir las bondades de este producto y lograr que la miel forme parte de las compras habituales. La ciudad de Maciá, Capital Nacional de la Apicultura, se suma por cuarto año consecutivo a esta importante iniciativa que es impulsada desde la Secretaría de Agroindustria de la Nación.

SEMANA DE LA MIEL – MACIÁ 2019
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

LUNES 13 DE MAYO: Charlas a cargo del personal del L.E.P.M.A conjuntamente con alumnos de E.E.A. N° 51 Agrotécnica Maciá sobre el "La importancia de las abejas en nuestro Ecosistema" y "Consumo y Propiedades de la Miel" destinado a los alumnos de la Esc. N° 62 "Dr. Delio Panizza" - 8.30 hs 1er. Ciclo y 9.30 2do. Ciclo.

MARTES 14 DE MAYO: Charlas a cargo del personal del L.E.P.M.A conjuntamente con alumnos de E.E.A. N° 51 Agrotécnica Maciá sobre el "La importancia de las abejas en nuestro Ecosistema" y "Consumo y Propiedades de la Miel" destinado a los alumnos de la Esc. N° 204 "Juan Wesley" - 8.30 hs 1er. Ciclo y 9.30 2do. Ciclo.

MIÉRCOLES 16 DE MAYO: Charlas a cargo del personal del L.E.P.M.A conjuntamente con alumnos de E.E.A. N° 51 Agrotécnica Maciá sobre el "La importancia de las abejas en nuestro Ecosistema" y "Consumo y Propiedades de la Miel" destinado a los alumnos de la Esc. N° 20 "Justo J. de Urquiza" - 8.30 hs 1er. Ciclo y 9.30 2do. Ciclo.

JUEVES 18 DE MAYO: Charlas a cargo del personal del L.E.P.M.A conjuntamente con alumnos de E.E.A. N° 51 Agrotécnica Maciá sobre el "La importancia de las abejas en nuestro Ecosistema" y "Consumo y Propiedades de la Miel" destinado a los alumnos de la Esc. N° 144. "Nata Dios" - 8.30 hs 1er. Ciclo y 9.30 2do. Ciclo. 10.30 hs. Esc. Integral N° 38 "Eva Perón".

VIERNES 19 DE MAYO: De 8.30 a 11.30 Hs. degustación de Mielas en el Centro de Atención Primaria de la Salud "Dr. Héctor Vicario".

LUNES 20 DE MAYO: De 8.30 a 11.30 Hs. degustación de Mielas y sorteo de productos a base de miel en el Centro de Atención Primaria de la Salud "Dr. Héctor Vicario".
Entrega de volantes al público en general y sorteo de productos a base de miel por los participantes que se acercaron a degustar miel.



<http://www.macia.gob.ar/comenzo-la-semana-de-la-miel-2019/>

En Chajari, se celebra la semana de la miel

jose luis mayo 13, 2019



Del 14 al 20 de mayo, bajo el lema “Sumale miel a tu vida”, se celebra la semana de la miel. El Municipio, a través de su Área de Producción, distribuirá folletos alusivos en instituciones locales.

La miel es un alimento natural producido por las abejas obreras a partir del néctar de las flores que ellas mismas recogen, transforman y combinan con sustancias propias y almacenan en los paneles hasta su maduración. Asimismo, se trata de un alimento que es fuente de energía, rápidamente disponible por su composición de azúcar; contiene pequeñas cantidades antioxidantes, vitaminas y minerales; el color de la miel depende de las flores que visitaron las abejas; y la cristalización es un proceso natural de la miel, su estado puede ser líquido, sólido o cremoso.

Del mismo modo, hay que decir que la miel se puede usar en la preparación de comidas (carnes, panificados, postres, barbacoas, salsas, aderezos, vinagre de miel), en la elaboración de bebidas (hidromiel, cerveza, espumantes) y en la cosmética natural. En cuanto a esto, se puede destacar que la miel argentina es considerada una de las mejores del mundo por su calidad.

“Sumale miel a tu vida”, por su parte, es la cuarta campaña que se realiza a nivel nacional - propuesta por la Secretaría de Agroindustria de la Nación, a través de la Secretaría de Alimentos y Bioeconomía y de la Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas - en la que se destaca que se trata de una producción federal y que se desarrolla en distintas provincias de nuestro país, aportando beneficios por la polinización al resto de la producción agropecuaria. En este sentido, el Municipio de Chajarí, a través del Área de Producción, se suma a la campaña incentivando al consumo de dicho alimento y repartiendo folletos informativos en diversas instituciones educativas locales.

¿Sabías qué?

La miel de abejas cristaliza con mayor o menor rapidez según la concentración y el porcentaje de glucosa y fructosa que contengan. Sin embargo existen mieles monoflorales que no cristalizan. Asimismo, sus caracteres organolépticos, como el color y su consistencia, están directamente relacionados con la especie vegetal de la cual provienen.

Por otra parte, la miel es un alimento elaborado por las abejas (*Apis mellifera*) a partir de secreciones azucaradas producidas por las plantas con flores. La cristalización, por su parte, es un proceso natural de dicho alimento.

<https://www.7paginas.com.ar/2019/05/en-chajari-se-celebra-la-semana-de-la.html>



CONCORDIA 24

Noticias de Concordia y la Región

Semana de la miel: Del 14 al 20 de mayo “Sumale miel a tu vida”.

13 mayo, 2019



Semana de la miel: desde el municipio de Chajarí alientan y promueven su consumo.

Del 14 al 20 de mayo, bajo el lema “Sumale miel a tu vida”, se celebra la semana de la miel. El municipio de Chajarí, a través del área de Producción, distribuirá folletos alusivos en instituciones locales.

La miel es un alimento natural producido por las abejas obreras a partir del néctar de las flores que ellas mismas recogen, transforman y combinan con sustancias propias y almacenan en los paneles hasta su maduración. Asimismo, se trata de un alimento que es fuente de energía, rápidamente disponible por su composición de azúcar; contiene pequeñas cantidades antioxidantes, vitaminas y minerales; el color de la miel depende de las flores que visitaron las abejas; y la cristalización es un proceso natural de la miel, su estado puede ser líquido, sólido o cremoso.

Del mismo modo, hay que decir que la miel se puede usar en la preparación de comidas (carnes, panificados, postres, barbacoas, salsas, aderezos, vinagre de miel), en la elaboración de bebidas (hidromiel, cerveza, espumantes) y en la cosmética natural. En

cuanto a esto, se puede destacar que la miel argentina es considerada una de las mejores del mundo por su calidad.

“Sumale miel a tu vida”, por su parte, es la cuarta campaña que se realiza a nivel nacional – propuesta por la Secretaría de Agroindustria de la Nación, a través de la Secretaria de Alimentos y Bioeconomía y de la Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas – en la que se destaca que se trata de una producción federal y que se desarrolla en distintas provincias de nuestro país, aportando beneficios por la polinización al resto de la producción agropecuaria. En este sentido, el Municipio de Chajarí, a través del Área de Producción, se suma a la campaña incentivando al consumo de dicho alimento y repartiendo folletos informativos en diversas instituciones educativas locales.

Datos importantes para tener en cuenta

La miel de abejas cristaliza con mayor o menor rapidez según la concentración y el porcentaje de glucosa y fructosa que contengan. Sin embargo existen mieles monoflorales que no cristalizan. Asimismo, sus caracteres organolépticos, como el color y su consistencia, están directamente relacionados con la especie vegetal de la cual provienen. Por otra parte, la miel es un alimento elaborado por las abejas (*Apis mellifera*) a partir de secreciones azucaradas producidas por las plantas con flores. La cristalización, por su parte, es un proceso natural de dicho alimento.

Chajari al día.

<http://concordia24.com.ar/semana-de-la-miadel-14-al-20-de-mayo-sumale-miel-a-tu-vida/>

Pura dulzura: hasta el lunes se extenderá la "semana de la miel" en Tucumán

¡AGENDÁ!

Se realizarán diferentes actividades con el objetivo de impulsar el consumo del producto, que en la provincia, tiene una versión única, que es la de limón. Conocé el cronograma de actividades, que incluye degustaciones y ventas a precios convenientes.

13 May 2019 - 21:41



Hasta el 20 de mayo se podrá disfrutar de la cuarta edición de la semana dedicada a la promoción del consumo de miel en todo el país bajo el lema “Sumale miel a tu vida”. En la provincia se realizarán actividades en distintos días y horarios.

"El objetivo es visibilizar a la miel como un alimento muy bueno para la salud. En Tucumán tenemos la miel del limón única en el mundo, con un sabor particular, entre otras variedades”, explicó el ministro de Desarrollo Productivo, Luis Fernández.

Sobre la producción de miel en Tucumán, el funcionario señaló que la cartera que él dirige está trabajando desde hace tiempo con el sector apícola. "Estamos por abrir una sala de extracción de miel y el siguiente paso es la exportación. Acá se produce mucha miel pero también hay colmenas que ingresan de otras provincias", adelantó.

Los panales, fuente de trabajo

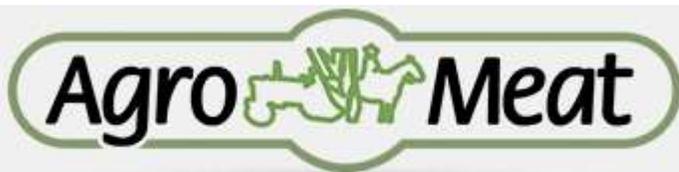
La ingeniera zootecnista, Mariela Gómez Campero detalló que en la actualidad Tucumán tiene unos 120 productores registrados, a través del RENAPA (Registro Nacional de Productores Apícolas) y otras instituciones como el INTA. "Hay 170 mil colmenas en diversos lugares", señaló. "Cada colmena produce entre 17 y 20 kilos, que en su mayoría se comercializa en la provincia", destacó la especialista.

Además, destacó: "Nuestra miel se hace de azar de limón, pero tenemos mieles multiflores que son más oscuras, la campaña se cierra con miel de atamisqui. Es decir, tres producciones deferentes".

Por su parte, Carola De Haro, que se dedica a la apicultura en el Timbo Nuevo, remarcó que "como productores necesitamos que se conozca no solo la miel, sino productos como polen o jalea real".



<http://www.eltucumano.com/noticia/actualidad/255676/pura-dulzura-hasta-lunes-se-extendera-semana-miel-tucuman>



13 de mayo de 2019 11:30 AM

Empieza la Semana de la Miel en Olavarría

Impulsado por el INTA, en nuestra ciudad también se plantean actividades desde 14 al 20 de mayo para quienes estén interesados en el mundo apícola

Organizado por el equipo local del INTA, junto al grupo Prohuerta y el de Cambio Rural (Grupo Olamiel) esta semana desde el lunes se realizarán avrias actividades en el marco de la Semana de la Miel.

Actividades varias tanto para quienes tienen conocimientos sobre el tema, para quienes tienen curiosidad; como para quienes quieren acercarse al mundo apícola y hasta visitar las colmenas de la Escuela Agropecuaria de nuestra ciudad.

* **Temario:**

El **martes 14**, desde las 10:30 horas en la Escuela N°15, se llevará adelante una charla para estudiantes y la comunidad rural. El tema será «**la huerta y la polinización**». Será dictada por el Ingeniero Agrónomo Maximiliano Mazzei y el asesor de grupo C.R apícola Miguel Cortes.

El **miércoles 15**, a las 19:30 horas en la sede de la Agencia De Extensión Rural -Alsina 2642- INTA Olavarría, se realizará la charla para productores del grupo de C.R Olamiel y el tema eje será «**la polinización de cultivos**». Dictará el Técnico Apícola Leandro Frigoli.

El **jueves 16** se plantean dos actividades. A las 09 también en la sede local del INTA, se brindará una charla abierta a la comunidad -aunque es con capacidad limitada y se invita a confirmar asistencia- de «**introducción a la actividad apícola**». **Disertará el** asesor de grupo C.R apícola Miguel Cortes.

El mismo día, pero desde las 13:10 en la **Escuela Agropecuaria N° 1** se realizará la **alimentación y cura de colmenas**; y la recorrida a sala de extracción. Dictará el Técnico Apícola Lucio Luján y el asesor de grupo C.R apícola Miguel Cortes.



<https://www.agromeat.com/267379/empieza-la-semana-de-la-miel-en-olavarría>

Bariloche2000

Del 14 al 20 de Mayo, semana de la Miel en Bariloche

Con numerosas actividades, en Bariloche se celebrará la Semana de la Miel. Bajo el lema “Sumale miel a tu vida”, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la provincia coordinará diversos eventos para promocionar su consumo. La actividad se desarrollará del 14 al 20 de Mayo



Las actividades comenzarán el martes 14 y miércoles 15 en cuatro escuelas primarias de Bariloche (N° 310, 278, 325 y 328), donde se brindará un servicio de desayuno o merienda con miel en reemplazo de los dulces y mermeladas. En los establecimientos también se realizará una pequeña encuesta para conocer la información que poseen los chicos sobre la producción de la miel en nuestra

provincia y sus hábitos de consumo. Por último, se les mostrará una colmena viva en conjunto con el traje de apicultor para dar a conocer su trabajo diario. La Semana continuará el jueves 16 con charlas y mesas de trabajo destinadas a los apicultores locales, donde se presentarán las líneas de financiamiento del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca para el sector.

Las mismas se dictarán de 13.30 a 18 en la Estación Experimental Agropecuaria Bariloche ubicada en Modesta Victoria N° 4450.

El cierre del evento será en el Centro Cívico donde a partir de 11 se realizarán actividades pensadas para toda la comunidad. Quienes se acerquen podrán observar una colmena viva, degustar recetas con miel a cargo de la Escuela de Hotelería y Gastronomía, comprar productos de la colmena elaborados por pequeños productores, apoyar el trabajo de las Escuelas Primarias N° 310 y 278 que venderán preparaciones con miel y, recibir de parte del Ministerio una monodosis de miel junto a un folleto y recetario.

La Semana de la Miel se festeja todos los años a nivel nacional para promocionar el consumo de miel con el objetivo de difundir las bondades de este producto y lograr que la miel forme parte de las compras habituales.

Este año el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca trabajó en conjunto con su par de Educación y Derechos Humanos, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria y la Universidad Nacional del Comahue para hacer llegar esta propuesta a los rionegrinos

<https://www.bariloche2000.com/noticias/leer/del-14-al-20-de-mayo-semana-de-la-miel-en-bariloche/120801>

14/05/2019 19:37

MIEL-SEMANA

ARRANCÓ LA CUARTA EDICIÓN DE LA SEMANA DE LA MIEL EN TODO EL PAÍS

- **CATEGORÍA:**AGROPECUARIO
- **CARACTERES:**2420
- **REDACCIÓN:**CENTRAL
- **Personas** Mercedes Nimo - Andrés Murchison
- **Localización** Buenos Aires - Argentina
- **Etiquetas** agroindustria - consumo - abejas - Miel - economías regionales

La Secretaría de Gobierno de Agroindustria de la Nación y el Consejo Apícola Nacional dieron comienzo hoy a la cuarta edición de la Semana de la Miel, bajo el lema "Sumale miel a tu vida".

<https://cablera.telam.com.ar/cable/780262/arranco-la-cuarta-edicion-de-la-semana-de-la-miel-en-todo-el-pais>

Endulzante natural

Semana de la miel: cuáles son sus beneficios para la salud

La Argentina es de los principales exportadores mundiales, y el mercado interno tiene margen para crecer.



La miel es un manjar con múltiples usos. La miel es un manjar con múltiples usos.

14/05/2019 - 8:52

Abejas, flores, néctar y dulzura: la miel es uno de los endulzantes naturales más apreciados por los consumidores dado que aporta una **gran cantidad de beneficios para la salud de las personas**. Este producto alimenticio, que es elaborado por las abejas a partir del néctar de las flores, está compuesto de enzimas, vitaminas y minerales que protegen a nuestro organismo de las bacterias; y posee un **poder antioxidante** que ayuda a combatir el envejecimiento de nuestro cuerpo y la piel.

Aunque Argentina está entre **los tres primeros productores y proveedores a nivel mundial de miel de alta calidad**, con múltiples variedades de acuerdo al tipo de cultivo que es polinizado, nuestro **mercado interno consume apenas el 10%** y exporta todo lo restante.

En el marco de la campaña “Alimentos Saludables” desde el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) destacaron algunos de los principales beneficios de este producto, que suman a los controles que se realizan a lo largo de la cadena de producción y comercialización.



Beneficios para la salud

- Refuerza el sistema inmunológico: tiene una gran cantidad de antioxidantes, vitaminas y minerales que combaten infecciones.
- Calma la tos y el dolor de garganta: cubre las paredes de la garganta y puede aliviar las distintas membranas irritadas en su parte posterior.
- Es un endulzante natural sin aditivos ni conservantes agregados: es una alternativa sana por sobre las azúcares refinadas.

- Restablece la función intestinal: tiene efectos laxantes suaves que favorecen el tránsito intestinal y ayuda a combatir el estreñimiento.
- Es un cicatrizante y antiséptico: permite prevenir la infección de ciertas heridas o quemaduras; su densidad protege contra bacterias y suciedad que entran en una herida.

Manipulación adecuada de la miel

- Utilice utensilios limpios y secos para no contaminar la miel; recuerde que el agua deteriora el producto y permite la proliferación bacteriana.
- En caso de estar compacta, fluidifique la miel en baño maría a baja temperatura para evitar la desnaturalización de sus propiedades.
- No es necesario conservar la miel en la heladera; un lugar seco y no expuesto a la luz solar directa es adecuado.

Controles del Senasa

El Senasa habilita y fiscaliza los colmenares en donde se produce la miel en materia de sanidad y uso de productos apícolas; realiza la habilitación y control de los establecimientos donde se extrae, acopia, homogeneiza y fracciona el producto; y vela por el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene y manipulación que preservan su inocuidad e identidad.

En la comercialización a granel, el organismo aprueba los tambores contenedores, que deben ser elaborados de acuerdo a la normativa y estándares de calidad acreditados, y controla su comercialización con certificación oficial que garantiza su trazabilidad e inocuidad hasta el consumidor, tanto para consumo nacional como de exportación.

En este último caso, la miel es muestreada para controlar la presencia de sustancias que afectan su inocuidad en niveles no permitidos y certifica el producto conforme los acuerdos con cada país de destino.

La conjunción entre los diferentes eslabones de la cadena apícola y los controles del Senasa permiten disponer de un producto de calidad e inocuo que ofrece una gran variedad de aromas, texturas y sabores que los consumidores pueden sumar de manera saludable a sus dietas.

https://www.clarin.com/rural/beneficios-salud_0_twMqt-8W1.html

Comenzó la semana de la miel en Bariloche

Se llevará a cabo hasta el 20 del corriente mes, y busca promover su consumo en el país.

- Publicado por **Julian Malek** - 14/05/2019

La **semana de la miel** comenzó hoy en **San Carlos de Bariloche** y tendrá lugar **hasta el 20 de este mes**. Bajo el lema "**Sumale miel a tu vida**", tiene el objetivo de "fomentar el hábito de **consumo de miel en el país**", según informaron sus organizadores, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, el Ministerio de Educación y Derechos Humanos, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria y la Universidad Nacional del Comahue.

"Este acontecimiento a nivel país se realiza **desde hace varios años**. En esta oportunidad la provincia decidió **fomentar y apoyar**, haciéndolo en Bariloche para impulsar la propuesta, dadas sus características a nivel turístico además de ser **una de las ciudades más importantes de Río Negro**" dijo a Télam **Guillermo Huerta**, ingeniero agrónomo del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) de Bariloche.

"**Argentina** es uno de los **mayores productores después de China y Turquía** a nivel mundial, pero **exporta más del 90% de la producción**" destacó el experto, y agregó que "tenemos **poca cultura de consumo de miel**".

"La propuesta es **demostrar las propiedades nutricionales de la miel** y promover su consumo en nuestro país" agregó Huerta.

El cierre de este evento se realizará en el **Centro Cívico** de la ciudad donde **a partir de las 11 de este miércoles se podrá observar una colmena viva, degustar recetas** con miel a cargo de la Escuela de Hotelería y Gastronomía local y **comprar productos de la colmena** elaborados por pequeños productores.



SE VIENE LA 4° EDICION DE LA SEMANA DE LA MIEL EN TODO EL PAIS

Se busca dar conocer el trabajo de los apicultores argentinos, el papel esencial que desempeñan las abejas y otros polinizadores sobre el planeta, y el aporte a la producción de alimentos. Bajo el lema «Sumale miel a tu vida», del 14 al 20 de mayo, la Secretaría de Agroindustria junto con los miembros del Consejo Nacional Apícola, iniciarán la cuarta campaña nacional para promover el consumo de la miel.

Con la iniciativa se espera llegar a gran parte de la población con diversas actividades en distintos puntos del país. El cierre de la campaña se enmarca en Día Mundial de la Abeja, que se conmemora desde el año 2018 en todo el mundo el 20 de mayo.

Argentina cuenta hoy con unas 2.600.000 colmenas y más de 20.000 apicultores con un promedio de unas 65.000 toneladas de miel al año. Cerca del 95% (60.000 t) de la miel parte hacia los mercados externos, lo que ubica al país como segundo exportador mundial, detrás de China. Se pone de manifiesto el bajo consumo interno respecto de grandes consumidores como Alemania, Estados Unidos y Japón que superan ampliamente el kilogramo per cápita, mientras que en Argentina no llega a los 250 g, según estimaciones.

Desde el inicio de la campaña nacional, se observan cambios de hábito y un mayor conocimiento de los beneficios de miel en la población.

El objetivo, según lo que fue establecido en la Resolución N°95E/17 del ex Ministerio de Agroindustria, es promover las economías regionales y la valoración de la miel como alimento. La apicultura está conformada en su mayoría por productores pequeños y empresas familiares distribuidas en toda la geografía nacional, y cuenta con más de 100.000 puestos de trabajo directos.

“Estamos muy contentos con esta nueva edición de la Campaña. Año a año se suman más productores, municipios, colegios, y nos sorprende la creatividad y la gran vocación de trabajar articuladamente en cada región del país. Es una semana donde todos trabajamos por la apicultura argentina”, comentó la Directora Nacional de Alimentos y Bebidas de la Secretaría de Alimentos y Bioeconomía, Mercedes Nimo.

El eje central de la Campaña nacional es el esfuerzo público privado, gracia al aporte y desarrollo de actividades de las provincias, la Nación, organismos públicos y privados, el poder legislativo, las distintas asociaciones de productores, la Comisión nacional de miel fraccionada y productores que en forma individual realizan actividades en sus territorios.

Es por ello que invitamos a todos a sumarse a las acciones en el territorio nacional y a que compartir la experiencia con la miel y la apicultura.

SUMATE!!! #SumaleMielatuvida #Semanadelamiel

Para ver el Cronograma de actividades previstas [ingrese aquí](#)

Para mayor información sobre la campaña ingrese

a: www.agroindustria.gob.ar/sumalemielatuvida

<https://elagrocorrentino.com.ar/se-viene-la-4-edicion-de-la-semana-de-la-miel-en-todo-el-pais/>



Arrancó la Semana de la Miel

Hacienda, Producción

14-05-2019

El Ministro de Agroindustria de la Provincia de Buenos Aires, Leonardo Sarquís, destacó la importancia del evento

Dio comienzo la Semana de la Miel que se desarrollará desde hoy 14 hasta el 20 de mayo.

Toda la actividad puede conocerse en el siguiente enlace: <https://bit.ly/2E30ikD>

El Ministro de Agroindustria de la Provincia de Buenos Aires, **Leonardo Sarquís**, hizo referencia al destacado evento. A continuación reproducimos sus palabras.

La miel de Lobos, protagonista en la Provincia de Buenos Aires

Por Leonardo Sarquís (*)

Desde hace muchos años Lobos se constituye como uno de los principales Municipios en la producción de miel de la Provincia de Buenos Aires. Tuve la posibilidad, no hace mucho, de visitar una sala de extracción miel de las más tradicionales de la región y las instalaciones de la empresa Nexco S. A. que exporta 18 mil toneladas de miel y cuyos principales destinos son la Unión Europea, Japón y EE.UU. 4000 productores proveen de miel a esta empresa que se constituye como la más importante exportadora de miel del país.

Este 14 de mayo se da inicio a una nueva edición de la semana de la miel (14 al 20/05), una iniciativa que promocionamos junto con el Gobierno Nacional y a la que nosotros como ministerio acompañamos declarando en 2016 de interés provincial el “Consumo de Miel y los Beneficios de la Polinización a los Cultivos y la Biodiversidad”. Buscamos convertir a los potenciales clientes en consumidores consolidados, ya que el 95% de la miel que producimos es para exportación y solo el 5% se destina al consumo interno.

Dado el gran potencial que tiene la actividad en nuestra provincia, desde el Ministerio de Agroindustria pusimos en funcionamiento una herramienta de financiamiento muy importante que logró no solo instalarse, sino también posicionarse y afianzarse como un instrumento para los productores apícolas en constante cambio y crecimiento: el Fondo Rotatorio Apícola. El mismo está conformado con fondos nacionales y provinciales actualmente tiene en ejecución proyectos por más de \$7 millones de pesos; ese financiamiento es a valor producto y permite la refacción y puesta en valor de salas de extracción y fraccionamiento de miel, además de proyectos que incluyan insumos y valor agregado.

La Provincia de Buenos Aires representa hoy el 55% de la producción de miel del total nacional y el compromiso que asumimos con la Gobernadora María Eugenia Vidal es trabajar para aumentar los niveles de rentabilidad, los volúmenes de producción y la calidad de este segmento agroindustrial que hoy representa 3.067 productores registrados, con 11.235 colmenas y casi 900.00 apiarios. Argentina es el segundo país exportador de miel detrás de China y el tercer país en producción de miel del mundo.

Estamos trabajando en la realización de Mesas Regionales Apícolas en toda la provincia, enfocados en lograr que el crecimiento del sector apícola siga afianzándose y abriéndose paso de cara al futuro. Hay una actitud positiva en los productores en materia de trazabilidad y esto permite la apertura de mercados internacionales que son cada vez más exigentes. Buscamos facilitar herramientas para que el sector siga creando cada vez más empleo, que es uno de los principales objetivos sobre los que trabajamos en el equipo de la Gobernadora Vidal.

Tengo enormes expectativas en este sector, no quiero que esta rueda de crecimiento e impulso de la actividad apícola se detenga. Quiero que este segmento, como cada uno de los de la agroindustria, siga siendo cada vez más competitivo.

(*) Ministros de Agroindustria de la Provincia de Buenos Aires

<https://www.lobos.gob.ar/?q=content/arranco-la-semana-la-miel>



DEL 13 AL 20 DE MAYO

Apicultores de la región celebran la Semana de la Miel

14 mayo, 2019

Promovido por el Ministerio de Agroindustria de la Nación, se realiza por 4to año consecutivo la Semana de la Miel con el objetivo de promover el consumo interno de miel y difundir el trabajo de los productores apícolas. **Carlos Juan**, apicultor de la zona conversó con **El Pulso de la mañana** sobre las actividades que realizan en esta semana y explicó cuál es la situación actual del producto en la región.



<http://www.radionacional.com.ar/apicultores-de-la-region-celebran-la-semana-de-la-miel/>



4° Edición de la Semana de la miel en todo el país

BAJO EL LEMA "SUMALE MIEL A TU VIDA", ENTRE EL 14 Y EL 20 DE MAYO SE REALIZA LA SEMANA DE LA MIEL PARA CONCIENTIZAR Y CONOCER EL TRABAJO DE LOS APICULTORES ARGENTINOS.

14 mayo, 2019



Bajo el lema “**Sumale miel a tu vida**”, del 14 al 20 de mayo, la Secretaría de Agroindustria junto con los miembros del **Consejo Nacional Apícola**, iniciarán la cuarta campaña nacional para promover el **consumo de la miel**.

Con la iniciativa se espera llegar a gran parte de la población con diversas actividades en distintos puntos del país. El cierre de la campaña se enmarca en Día Mundial de la Abeja, que se conmemora desde el año 2018 en todo el mundo el 20 de mayo.

CONTEXTO. Argentina cuenta hoy con unas 2.600.000 colmenas y más de 20.000 apicultores con un promedio de unas 65.000 toneladas de miel al año. Cerca del 95% (60.000 t) de la miel parte hacia los mercados externos, lo que ubica al país como segundo exportador mundial, detrás de China.

Se pone de manifiesto el bajo consumo interno respecto de grandes consumidores como Alemania, Estados Unidos y Japón que superan ampliamente el kilogramo per cápita, mientras que en Argentina no llega a los 250 g, según estimaciones. Desde el inicio de la campaña nacional, se observan cambios de hábito y un mayor conocimiento de los beneficios de miel en la población.

El objetivo, según lo que fue establecido en la Resolución N°95E/17 del ex Ministerio de Agroindustria, es promover las **economías regionales y la valoración de la miel como alimento**. La apicultura está conformada en su mayoría por productores pequeños y empresas familiares distribuidas en toda la geografía nacional, y cuenta con más de 100.000 puestos de trabajo directos.



*“Estamos muy contentos con esta nueva edición de la Campaña. Año a año se suman más productores, municipios, colegios, y nos sorprende la creatividad y la gran vocación de trabajar articuladamente en cada región del país. Es una semana donde todos trabajamos por la **apicultura argentina**”, comentó la Directora Nacional de Alimentos y Bebidas de la Secretaría de Alimentos y Bioeconomía, Mercedes Nimo.*

El eje central de la Campaña nacional es el esfuerzo público privado, gracia al aporte y desarrollo de actividades de las provincias, la Nación, organismos públicos y privados, el poder legislativo, las distintas asociaciones de productores, la Comisión nacional de miel fraccionada y productores que en forma individual realizan actividades en sus territorios.

Todos pueden sumarse a apoyar las acciones en el territorio nacional y a que compartir la experiencia con la miel y la apicultura a través del **hashtag #SumaleMielatuvida y #Semanadelamiel**

Para ver el Cronograma de actividades previstas **ingrese aquí**

Para mayor información sobre la campaña ingrese a **www.agroindustria.gob.ar/sumalemielatuvida**



Fuente: supercampo

<https://www.defrentealcampo.com.ar/4-edicion-de-la-semana-de-la-miel-en-todo-el-pais/>

Se puso en marcha la “Semana de la Miel”

14/05/2019



Bajo el slogan “Súmale miel a tu vida”, este martes y hasta el sábado 18, se extenderá la “Semana de la Miel”, propuesta de la cartera de Producción y Ambiente de la provincia alentando el consumo del nutritivo alimento y al mismo tiempo dar a conocer sus bondades y presentar los diferentes tipos de producciones en nuestro territorio.

El programa para el Desarrollo Apícola de la Provincia, dependiente del la cartera Productiva, en conjunto con diversas instituciones y organizaciones, han coordinado la propuesta dirigida a la comunidad en general.



Técnicos ministeriales como Karina Tiñuk y Alfredo Caballero, aludieron al programa de actividades que se puso en marcha este martes 14 en la intersección de la avenida 25 de Mayo y Moreno, donde en horas de la mañana se realizó la venta y promoción de miel dentro de las ofertas de la propuesta "Bolsones Saludables".

Esta actividad se repetirá este jueves 16 a las 9 horas en ese mismo lugar, a lo cual se sumará una charla en la escuela "Juan E. Dring".

El viernes 17, en tanto, en el marco de la feria franca del Instituto PAIPPA, que se desarrolla en el playón del organismo en la calle Padre Grotti 1040, se concretará la promoción y venta de mieles.

Finalmente, el día sábado 18, a las 17 horas en la plaza San Martín se llevarán a cabo la venta, la degustación y la promoción de mieles de distintas zonas de la provincia de Formosa.

En ese marco, se podrá conocer un poco más acerca del arduo trabajo con las abejas y los productos de la colmena que concretan los productores y técnicos formoseños, mostrar al público en general las variedades de mieles de la provincia, explicar a qué se debe su color y su sabor y, finalmente, enseñar los beneficios del consumo diario del producto.

Desde el Programa para el Desarrollo Apícola se trabaja en "conformar una estructura provincial que permita el desarrollo de una apicultura sustentable y sostenible, con aplicación de tecnologías y genética adecuada a la región con intensas acciones que fortalezcan a grupos asociativos". Incluso a cada uno de estos se acompaña con técnicos o para técnicos en el territorio propiciando en el tiempo a la conformación de pequeñas empresas apícolas en manos de productores locales ofreciendo productos de la colmena de alta calidad.

<https://agenfor.com.ar/se-puso-en-marcha-la-semana-de-la-miel/>

El Cordillerano

14/05/2019

En la Semana de la Miel, Río Negro promociona su consumo



Esta mañana se llevó información a la Escuela 310

Con variadas actividades, Río Negro celebrará desde hoy la Semana de la Miel. Bajo el lema “Sumale miel a tu vida”, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca coordinará diversos eventos en Bariloche para promocionar su consumo.

Las actividades comenzarán hoy, martes 14 y el miércoles 15 en cuatro escuelas primarias de la localidad -N° 310, 278, 325 y 328-, donde se brindará un servicio de desayuno o merienda con miel en reemplazo de los dulces y mermeladas.

En los establecimientos también se realizará una pequeña encuesta para conocer la información que poseen los chicos sobre la producción de la miel en nuestra provincia y sus hábitos de consumo. Por último, se les

mostrará una colmena viva en conjunto con el traje de apicultor para dar a conocer su trabajo diario.

La Semana continuará el jueves 16 con charlas y mesas de trabajo destinadas a los apicultores locales, donde se presentarán las líneas de financiamiento del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca para el sector.

Las mismas se dictarán de 13.30 a 18 en la Estación Experimental Agropecuaria Bariloche ubicada en Modesta Victoria N° 4450.

El cierre del evento será en el Centro Cívico donde a partir de 11 se realizarán actividades pensadas para toda la comunidad. Quienes se acerquen podrán observar una colmena viva, degustar recetas con miel a cargo de la Escuela de Hotelería y Gastronomía, comprar productos de la colmena elaborados por pequeños productores, apoyar el trabajo de las Escuelas Primarias N° 310 y 278 que venderán preparaciones con miel y, recibir de parte del Ministerio una mono dosis de miel junto a un folleto y recetario.

La Semana de la Miel se festeja todos los años a nivel nacional para promocionar el consumo de miel con el objetivo de difundir las bondades de este producto y lograr que la miel forme parte de las compras habituales.

Este año el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca trabajó en conjunto con su par de Educación y Derechos Humanos, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria y la Universidad Nacional del Comahue para hacer llegar esta propuesta a los rionegrinos. (Fuente: Prensa Gobierno de Río Negro)

<https://www.elcordillerano.com.ar/noticias/2019/05/14/78653-en-la-semana-de-la-miel-rio-negro-promociona-su-consumo>



Sin Mordaza

Se inicia la Semana de la Miel

Habrá degustaciones de diferentes mieles y de productos elaborados a partir de la miel. Se realizará del martes 14 al 17 de mayo de 2019 en el Hall del Edificio Central y en el parque Luis Pasteur. La actividad es abierta a toda la comunidad.

14 mayo, 2019



Este martes inicia la Semana de la Miel en la FCV

En la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNL se realizará la semana de la miel. La que estr  enmarcada en la campaña de carácter nacional promovida desde el Ministerio de Agroindustria (Resolución 95-E/2017).

La misma tiene como objetivo destacar y promover las particularidades de la miel. Como así también sus propiedades nutricionales y sus múltiples usos gastronómicos. Será del martes 14 al viernes 17 de mayo de 9 a 13 hs. La actividad es abierta a toda la comunidad.

En el Parque Luis Pasteur, donde se encuentra el  rbol Azul, se exhibirán diferentes materiales utilizados en la actividad apícola y afiches

informativos, mientras que, en el Hall Central del Edificio Central, se realizarán diferentes actividades organizadas por integrantes del Grupo de Estudio Dirigido Apícola como degustaciones de diferentes mieles y productos elaborados a partir de miel.

La actividad es organizada por el Grupo de Estudio Dirigido Apícola.

<https://www.sinmordaza.com/noticia/633036-se-inicia-la-semana-de-la-miel.html>

Empezó la Semana de la Miel en Santa Fe

Hasta el 20 de mayo se celebra en todo el país para promocionar las virtudes y el consumo de este alimento natural. El gobierno provincial y el nacional desarrollarán una nutrida agenda de actividades.



Desde hoy y por los próximos siete días se celebra en todo el país la “Semana de la Miel”, una iniciativa surgida del Concejo Nacional Apícola en 2016. Desde entonces, entre el 14 y el 20 de mayo, cada año se puso en práctica esta estrategia que apunta a informar sobre las características del producto y fomentar su consumo.

En la provincia de Santa Fe, la Dirección de Ganadería del Ministerio de la Producción a cargo de Raúl Steffanazzi dio inicio a estas acciones con una presentación en el CEMAFE (Centro de Especialidades Médicas) de la capital santafesina. Allí se desplegó gran variedad de mieles para ser degustadas con distintos quesos; polen y productos elaborados como barras de cereal, hidromiel y cerveza. También participaron funcionarios y técnicos de ASSAL (Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria), así como apicultores de la región.

Acciones similares se desarrollarán esta tarde en Esperanza; mañana en plazas públicas de Reconquista y Malabrigo; el jueves en el Mercado del Patio de Rosario; y el viernes en La Criolla, departamento San Justo, donde habrá actividades en la escuela primaria; y el mismo día por la tarde en Ceres, donde se realizará un taller del Plan Estratégico. Y la última será en Sunchales el 25 de mayo.

“El eje este año va a ser una alimentación saludable y por eso el centro será la ASSAL, un organismo que muchas veces no tiene la consideración correspondiente”, indicó Steffanazzi. Y valoró que se trata de un organismo “muy amigable con el emprendedor, muy cuidadosa de la salud del consumidor”. Además valoró que no es un ente coercitivo sino que “te acompaña desde el primer momento para que generes tu producto, que lo hagas bien, que cuides la inocuidad”. Ese trabajo conjunto -destacó- hizo posible modificar el Código Alimentario Argentino para incluir las hidromieles.

El gobierno nacional, por su parte, a través de la Secretaría de Agroindustria harán demostraciones culinarias que incluyen a la miel como ingrediente clave. Habrá feria de productos apícolas y las habituales charlas del productor al consumidor. También degustación de mieles y de alimentos con miel hechos por las escuelas técnicas de gastronomía.

A su vez, la Cámara de Diputados declarará de interés las actividades de la campaña "Sumale miel a tu vida" y se hará una muestra de productos y degustación. En el marco de la campaña también se realizará taller de análisis sensorial exclusivo para cocineros asociados a A.C.E.L.G.A (Organizado por Agroindustria / INTA / ACELGA) y una charla online sobre “Consumo Responsable” junto a Defensa del consumidor dependiente de la Secretaría de Comercio Interior.

Serán más de 200 actividades que se encuentran agendadas en un micrositio de la Secretaría de Agroindustria. Las acciones en todo el territorio nacional se compartirán en redes sociales con los hashtags #SumaleMielatuvida #Semadelamiel

http://www.campolitoral.com.ar/?m=interior&id_um=196885-empezo-la-semana-de-la-miel-en-santa-fe-actualidad-campolitoral.html



Semana de la miel: Sumale miel a tu vida

En el marco de la semana de la miel se desarrollarán diferentes actividades en la ciudad que tienen como objetivo difundir los beneficios de la miel como alimentación saludable.



14 de Mayo 2019

Desde el 14 hasta el 20 de mayo se desarrollará la semana de la miel, que tiene como objetivo "promocionar, fomentar el consumo de miel y revalorizarla como un alimento sano y saludable, difundiendo las bondades de este producto teniendo como objetivo un mayor consumo, por tal motivo se realizarán una serie de actividades" según detalló Lorena Arrozogaray, directora de Producción y Desarrollo Económico. Estas actividades se trabajan de manera articulada con el INTA, la UNER y la Facultad de Bromatología. Esta iniciativa es propuesta por la secretaria de la Producción de la Provincia de Entre Ríos y la Secretaría de Agroindustria.

El miércoles 15 de mayo de 9 a 12 hs en la plazoleta Gardel, ubicada en Camila Nievas y Bolívar, estarán presentes productores apícolas quienes con el acompañamiento de INTA darán charlas informativas y degustaciones de los diferentes tipos de miel.

El sábado 18 continuarán las actividades que se desarrollarán en los Obeliscos de la Costanera, donde además de charlas informativas y degustaciones de cerveza artesanal a base de miel y otros productos en cuya elaboración es utilizada la miel, habrá productos elaborados por la facultad de bromatología UNER, y además se comercializarán productos apícolas de productores locales. Esta actividad se realizará de 14 a 18 hs.

<http://www.gualeguaychu.gov.ar/redaccion/semana-de-la-miel:-sumale--miel-a-tu-vida>

PRODUCCIÓN. Comenzó la “Semana de la Miel” en Formosa

Se trata de posicionar a la miel como un producto del consumo diario a nivel país y teniendo en cuenta que es un noble producto.

14 de mayo de 2019



Bajo el slogan “Súmale miel a tu vida”, se extiende hasta el sábado la “Semana de la Miel”, propuesta del ministerio de Producción y Ambiente de la provincia alentando el consumo del nutritivo alimento y al mismo tiempo dar a conocer sus bondades y presentar los diferentes tipos de producciones en nuestro territorio. Andrea Aignasse, referente del Programa Apícola Provincial dio algunos detalles a la AM990 sobre el amplio programa que se desarrollará.

Esta iniciativa se realiza desde hace cuatro años, por una iniciativa de los productos apícolas. “Se trata de posicionar a la miel como un producto del consumo diario a nivel país y teniendo en cuenta que es un noble

producto”, inició afirmando y destacó que es un “antibacteriano muy importante y puede utilizarse en muchos tipos de alimentos”.

La miel contiene antioxidantes, vitaminas como la B, C, D y E y numerosos minerales como hierro cobre, fósforo, potasio, calcio, magnesio, zinc y manganeso. Además de ser muy sabrosa y suponer un excelente suplemento del azúcar, los beneficios de la miel para la salud son muy variados.

Además, Aignasse comentó que los registros de producción se renueva cada años. “Estamos teniendo un momento muy bueno, con miel de muy buena calidad y el invierno pasado la colmena descansó e inició una primavera con toda la población lista para las floraciones que hubo en la provincia”, especificó a la AM990.

El día sábado 18, a las 17 horas en la plaza San Martín se llevarán a cabo la venta, la degustación y la promoción de mieles de distintas zonas de la provincia de Formosa. “Una colonia de abejas ofrece una gran diversificación al productor apícola, porque salen productos absolutamente naturales y que se pueden utilizar desde el consumo hasta la utilización en productos cosméticos”, afirmó.

Cabe mencionar que hay casos de exportación de la miel formoseña a países del exterior. “Mediante empresas encargadas se hacen las tratativas necesarias e incluso a llegado a ir a Europa la producción de miel del interior provincial”, declaró.

<https://am990formosa.com/produccion-comenzo-la-semana-de-la-miel-en-formosa/>

Campana adhiere a la "Semana de la Miel"

Por cuarto año consecutivo, el Municipio se suma a la campaña nacional con distintas actividades que se extenderán hasta el 20 de mayo

Con distintas actividades, el Municipio adhiere por cuarto año consecutivo a la campaña nacional "Sumale miel a tu vida", que se extiende desde este martes 14 al 20 de mayo.

Al respecto, el secretario de Producción, Turismo y Empleo, Fabio Hernández, expresó que esta iniciativa cuenta con el impulso del Ministerio de Agroindustria de la Nación y fue declarada de Interés Municipal "con el objetivo de otorgarle mayor relevancia al sector y, en especial, a los productores locales para fomentar su producción".

Además, mencionó que la apicultura "es una actividad que está en pleno crecimiento" y este tipo de iniciativas permiten "promover su desarrollo para generar más empleo y mayor exportación".

En este marco, los apicultores recorrerán distintos puntos de la ciudad exhibiendo sus productos. Así, tras estar presente hoy en la plaza España, "regresarán este miércoles acompañando al programa 'El Mercado en tu Barrio'", detalló la directora de Producción, Sandra Gotelli.

El viernes 17, en tanto, se ubicarán en la plazoleta Belgrano (frente a la estación de trenes), mientras que el sábado 18 volverán a la plaza España.

Ese día, habrá una Sala de Extracción Móvil de la Cooperativa APIDEL, productos de las marcas locales Don Alfredo, Don Julio, David Salvetti, y Campana Originario.

También, se podrá degustarse Hidromiel y conocer algunas recetas de emprendedores locales.

Finalmente, el martes 21 se ubicarán en la Plaza España junto a la Feria de Productores Locales.

"Todas las actividades se desarrollarán de 7:30 a 13", concluyó Gotelli.

(InfoBAN) Publicada el 14/05/2019 | 16:24

http://infoban.com.ar/despachos.asp?cod_des=103753&ID_Secion=12

Invitan a actividades en el marco de la Semana de la Miel



14/05/2019 - 23:40 Santiago

Organizadas por la Dirección General de Agricultura y Ganadería, dependiente del Ministerio de Producción de Santiago del Estero, se desarrollan diferentes actividades en el marco de la Semana de la Miel, del 14 al 20 de mayo, por lo que invitan a la comunidad a tomar parte.

De acuerdo con la información proporcionada, ayer hubo una Jornada de Apicultura con charlas técnicas y feria de productos en el Nodo Tecnológico, ubicado en el Parque Industrial La Isla de La Banda.

Para hoy está prevista una charla sobre los productos de la colmena y manejo de cosecha de miel, con feria de productos, en el colegio Agrotécnico La Granja, en La Banda, de 14 a 16.

Mañana se realizará la promoción de la miel con feria de productos de la colmena, con la participación de productores de Cambio Rural, GAL, Inta, Dirección de Agricultura, Unse y otras instituciones, en la plaza Libertad de la ciudad capital, de 8,30 a 12.30.

Para el viernes está prevista la realización de una feria de productos de la colmena con la participación de productores GAL del departamento Río Hondo y Las Talitas, además de personal del Inta y de la Subsecretaría de Agricultura Familiar, que se desarrollará en la plaza Güemes de la ciudad de Las Termas, de 17.30 a 20.30.

<https://www.elliberal.com.ar/noticia/487261/invitan-actividades-marco-semana-miel>

Arrancó la cuarta edición de la Semana de la Miel en todo el país

La Secretaría de Gobierno de Agroindustria de la Nación y el Consejo Apícola Nacional dieron comienzo hoy a la cuarta edición de la Semana de la Miel, bajo el lema "Su

Por **AGENCIA TELAM**

14-05-2019 08:00

La Secretaría de Gobierno de Agroindustria de la Nación y el Consejo Apícola Nacional dieron comienzo hoy a la cuarta edición de la Semana de la Miel, bajo el lema "Sumale miel a tu vida".

Hasta el 20 de mayo habrá actividades en todo el país para promocionar el consumo, difundir los beneficios de la polinización para la preservación de la biodiversidad y promover las economías regionales.

Durante el día inaugural se realizaron muestras de dibujos de los niños del Jardín de Infantes de Senasa, degustación de mieles y nuevos sabores de helados con miel.

En el patio de Agroindustria se realizó una feria de productos apícolas y más tarde, la gastronómica Mónica Borda Marinaro -

conocida como Madame Papin-, compartió unos secretos para cocinar con miel.

"Es una semana muy importante para promover el consumo de miel entre los argentinos, pero también para difundir la importancia que tiene la apicultura, y el rol de la abeja como polinizadora para la producción de alimentos y como fuente de biodiversidad", comentó la directora nacional de Alimentos y Bebidas, Mercedes Nimo, durante la apertura.

La funcionaria estuvo acompañada por el secretario de Alimentos y Bioeconomía, Andrés Murchison; el secretario de Agricultura Familiar, Coordinación y Desarrollo Territorial, Santiago Hardie; el subsecretario de Desarrollo Territorial, Felipe Crespo; el subsecretario de Coordinación de Coordinación Técnica y Administrativa, Juan Miguens; el presidente del Senasa, Ricardo Negri; y la embajadora de Eslovenia, Jadranka Sturm Kocian.

"En Eslovenia el consumo de miel es de 4,5 kilos per cápita, y en la Argentina es de 200 gramos; somos grandes productores y exportadores, pero no consumidores; debemos tomar conciencia de los beneficios que produce la miel y valorar el producto de excelencia que tenemos", agregó Murchison.

Por otra parte, Sturm Kocian comentó: "En Eslovenia promovemos una vez por año el desayuno a base de miel, sobre todo para los más chicos, que van tomando conciencia de la importancia de la abeja para el ecosistema y para la producción agrícola".

El 20 de mayo es el Día Mundial de la Abeja, declarado en diciembre de 2017 por la Asamblea General de las Naciones Unidas.

A través de la campaña, la Secretaría ofrece a los productores difundir las actividades aquí y que utilicen el hashtag #semanadelamiel para mostrar como prefieren utilizar la miel y que tipos de productos conocen.

<https://www.noticiasde.com.ar/agropecuario/arranco-la-cuarta-edicion-de-la-semana-de-la-miel-en-todo-el-pais-40997>

LA NACION

Con degustaciones y charlas, empezó la semana de la miel



La campaña culminará este domingo y tiene como objetivo dar a conocer los beneficios de la miel y divulgar la apicultura

15 de mayo de 2018 • 13:10

Con degustaciones, charlas de apicultores y venta frente al Obelisco, comenzó ayer la semana de miel, organizada por el Ministerio de Agroindustria junto al Consejo Apícola Nacional. La tercera edición de la campaña nacional, destinada a promover el consumo y divulgar la apicultura, se realizará hasta este domingo 20 de mayo, día mundial de la Abeja, declarado en diciembre pasado por la Asamblea General de las Naciones Unidas (ONU).

La Argentina cuenta con unas 2.500.000 colmenas y más de 20.000 productores. [Tal como informó LA NACION](#), la producción ronda las 60.000 toneladas al año y según datos de la FAO (Organización Agrícola y de Alimentos de las Naciones Unidas) es el tercer productor de [miel](#) del mundo. Cerca del 95% se vende a otros países.

"El consumo interno aún resulta bajo respecto al que exhiben grandes consumidores como Alemania, Estados Unidos y Japón, que superan ampliamente el kilogramo per cápita, mientras que en nuestro país se observa una tendencia creciente pero lejos de esa cifra", explicaron desde el ministerio.

La primera jornada

Ayer se realizó el lanzamiento de la campaña "Súmale miel a tu vida" en el Ministerio de Agroindustria. La subsecretaria de Alimentos y Bebidas, Mercedes Nimo, dijo que "en cada una de las provincias los productores prepararon numerosas actividades para promocionar la miel de cada región". Además, participó Dolli Irigoyen, que detalló los usos de la miel en la cocina y la importancia de diferenciarla por su origen botánico.

Según confirmaron desde la cartera que dirige el ministro de Agroindustria, Luis Miguel Etchevehere, la campaña contará con actividades en todo el país y el objetivo es lograr que la miel "forme parte de las compras habituales de los argentinos, difundir los beneficios de la polinización para la preservación de la biodiversidad y promover las economías regionales".

En el 2017, 22 provincias participaron de la iniciativa y 234 municipios de todo el país. Según el Ministerio, la iniciativa tuvo un impacto directo en más de dos millones de personas. La apuesta es duplicar lo alcanzado el año pasado.

Actividades

Frente al Obelisco habrá un tráiler que funcionará hasta el viernes, de 10 a 17, con degustaciones de distintos tipos de mieles, juegos para niños y exposiciones de los materiales apícolas que forman la colmena. A su vez, integrantes de la Comisión Nacional de Promoción de Miel Fraccionada venderán miel y subproductos, y apicultores darán charlas informativas.



Frente al Obelisco habrá un tráiler con degustaciones y ventas de distintos tipos de mieles

Hoy, de 11 a 14, habrá charla informativa y una feria de productos apícolas en la sede anexo del Congreso. Mañana habrá un menú especial para el presidente y funcionarios en Casa Rosada y el jueves se prevé una dinámica de extracción de miel en el programa de televisión Cocineros Argentinos. Por último, el viernes habrá una actividad de promoción en el jardín del Senasa y otras instituciones escolares, y el sábado una actividad de promoción en el Museo Casa Rosada. Las actividades se replicarán en las provincias y en los municipios.

<https://www.lanacion.com.ar/economia/con-degustaciones-y-charlas-arranco-la-semana-de-la-miel-nid2134707>



AGROINDUSTRIA

Arrancó la cuarta edición de la Semana de la Miel en todo el país

Hasta el 20 de mayo habrá actividades para promocionar el consumo, difundir los beneficios de la polinización para la preservación de la biodiversidad y promover las economías regionales. Actividades en todas las regiones del país.

15 de Mayo de 2019

La Secretaría de Gobierno de Agroindustria de la Nación y el Consejo Apícola Nacional dieron comienzo a la cuarta edición de la Semana de la Miel. Bajo el lema "Sumale miel a tu vida", la campaña federal propone a las provincias, municipios y entidades privadas de la cadena apícola a impulsar actividades en todo el país.

El objetivo es estimular y promocionar el consumo, informar sobre las bondades de la miel, la importancia que tiene la abeja melífera para la producción agropecuaria, los beneficios de la polinización para la preservación de la biodiversidad, y promover las economías regionales.

Durante el día inaugural se realizaron muestras de dibujos de los niños del Jardín de Infantes de Senasa, degustación de mieles, y nuevos sabores de helados con miel. En el patio de Agroindustria se realizó una feria de productos apícolas y más tarde, la gastronómica Mónica Borda Marinaro, conocida como Madame Papin, compartió unos secretos para cocinar con miel.

"Es una semana muy importante para promover el consumo de miel entre los argentinos, pero también para difundir la importancia que tiene la apicultura, y el rol de la abeja como polinizadora para la producción de alimentos y como fuente de biodiversidad", comentó durante la apertura, la directora Nacional de Alimentos y Bebidas, Mercedes Nimo, quien estuvo acompañada por el secretario de Alimentos y Bioeconomía de la Secretaría de Gobierno de Agroindustria, Andrés Murchison; el secretario de Agricultura Familiar, Coordinación y Desarrollo Territorial, Santiago Hardie; el subsecretario de Desarrollo Territorial, Felipe Crespo; el subsecretario de Coordinación de Coordinación Técnica y Administrativa, Juan Miguens; el presidente del Senasa, Ricardo Negri; y la embajadora de Eslovenia, Jadranka Sturm Kocian.

"En Eslovenia el consumo de miel es de 4,5 kilos per cápita, y en la Argentina es de 200 gramos. Somos grandes productores y exportadores, pero no consumidores. Debemos tomar conciencia de los beneficios que produce la miel y valorar el producto de excelencia que tenemos", agregó el secretario de Alimentos y Bioeconomía, Andrés Murchison.

Por otra parte, la embajadora de Eslovenia, Jadranka Sturm Kocian comentó: "Es muy interesante el trabajo que realiza la Secretaría de Agroindustria para promover el consumo de la exquisita miel que se produce aquí. En Eslovenia promovemos una vez por año el desayuno a base de miel, sobre todo para los más chicos, que van tomando conciencia de la importancia de la abeja para el ecosistema y para la producción agrícola".

Cabe recordar que el 20 de mayo es el Día Mundial de la Abeja, declarado en diciembre de 2017 por la Asamblea General de las Naciones Unidas, le da un marco más amplio a la campaña, con repercusiones a nivel mundial. A ello debemos sumar que desde la cartera Agroindustrial se estableció por resolución la Semana de la Miel.

A través de la campaña, la Secretaría ofrece a los productores difundir las actividades aquí y que utilicen el hashtag #semanadelamiel para mostrar como prefieren utilizar la miel y que tipos de productos conocen.

Fuente: Secretaría de Agroindustria

<http://www.revistachacra.com.ar/nota/27122-arranco-la-cuarta-edicion-de-la-semana-de-la-miel-en-todo-el-pais/>

Anunciaron actividades por la “Semana de la Miel”



Tandil sigue junto a la Campaña Nacional de Promoción de la Miel, iniciativa que surgió del Consejo Nacional Apícola y que impulsa el Ministerio de Agroindustria de la Nación, con el objetivo de difundir las bondades del producto y estimular su consumo en la Argentina.

La semana, que se realizará simultáneamente en diferentes ciudades del país, busca fomentar el consumo de miel en la población, lograr que el producto forme parte de las compras habituales de los argentinos, difundir los beneficios de la polinización para la mejora e incremento en la producción de cultivos y la biodiversidad.

El evento cuenta con la participación del Municipio de Tandil, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), el Taller Protegido Tandil, los productores de Miel Aleluya, Miel Don Coloman de Cerro Leones, Cerros Verdes, Alfa Apicultura, la Cooperativa de Servicios a Productores Apícolas y la Cooperativa Apícola de Tandil.

Esta edición marca la realización de una exposición en la sede del INTA, los días 14 y 15 de mayo, donde los chicos de las diferentes escuelas van a poder participar, conociendo más de la actividad apícola y sobre lo que es la miel y la calidad.

Está dirigida a estudiantes de 2º y 3º Grado, pudiendo ver todos los instrumentos con los que se trabaja y como se prepara este alimento vital.

[http://www.abchoy.com.ar/leernota.php?id=156387&titulo=anunciaron actividades por la semana la miel](http://www.abchoy.com.ar/leernota.php?id=156387&titulo=anunciaron_actividades_por_la_semana_la_miel)



Inició este martes la semana de la Miel en la FCV

Con degustaciones de diferentes mieles y de productos elaborados a partir de la miel, se realiza de este martes 14 y hasta el 17 de mayo en el Hall del Edificio Central y en el parque Luis Pasteur. La actividad es abierta a toda la comunidad.

Last updated May 15, 2019

En la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNL se realiza la semana de la miel, enmarcada en la campaña de carácter nacional promovida desde el Ministerio de Agroindustria (Resolución 95-E/2017).

La misma tiene como objetivo destacar y promover las particularidades de la miel, sus propiedades nutricionales y sus múltiples usos gastronómicos. Será del martes 14 al viernes 17 de mayo de 9 a 13 hs. La actividad es abierta a toda la comunidad.

En el Parque Luis Pasteur, donde se encuentra el Árbol Azul, se exhibirán diferentes materiales utilizados en la actividad apícola y afiches informativos, mientras que, en el Hall Central del Edificio Central, se realizarán diferentes actividades organizadas por integrantes del Grupo de Estudio Dirigido Apícola como degustaciones de diferentes mieles y productos elaborados a partir de miel.

La actividad es organizada por el Grupo de Estudio Dirigido Apícola.

<https://www.esperanzadiaxdia.com.ar/inicio-este-martes-la-semana-de-la-miel-en-la-fcv/>

Participa de las actividades 2019

Todos vamos a estar participando en diferentes puntos del país haciendo la campaña.

- Degustaciones de mieles de distintas regiones en las principales ciudades del país.
- Charlas del apicultor al consumidor.
- Charlas y degustaciones en edificios públicos.
- Exposición y venta de mieles en distintos puntos del país.

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/sumalemielatuvida/agenda/>

EL SÁBADO A LAS 17 HORAS EN LA PLAZA SAN MARTÍN SE REALIZARÁ LA VENTA, DEGUSTACIÓN Y LA PROMOCIÓN

Se puso en marcha la Semana de la Miel

Miércoles, 15 de Mayo de 2019

El programa para el Desarrollo Apícola de la provincia, dependiente de la cartera productiva, junto con diversas instituciones y organizaciones, han coordinado la propuesta dirigida a la comunidad en general con el fin de alentar el consumo de productos regionales y dar a conocer sus bondades.



Bajo el slogan Sumale miel a tu vida, desde este martes y hasta el sábado 18, se extenderá la Semana de la Miel, propuesta de la cartera de Producción y Ambiente de la provincia alentando el consumo del nutritivo alimento y al mismo tiempo dar a conocer sus bondades y presentar los diferentes tipos de producciones en nuestro territorio.

El programa para el Desarrollo Apícola de la provincia, dependiente de la cartera productiva, junto con diversas instituciones y organizaciones, han coordinado la propuesta dirigida a la comunidad en general. Técnicos ministeriales como Karina Tiñuk y Alfredo Caballero, aludieron al programa de actividades que se puso en marcha este martes 14 en la intersección de la avenida 25 de Mayo y Moreno, donde en horas de la mañana se realizó la venta y promoción de miel dentro de las ofertas de la propuesta Bolsones Saludables.

Esta actividad se repetirá este jueves 16 a las 9 horas en ese mismo lugar, a lo cual se sumará una charla en la escuela Juan E. Dring.

El viernes 17, en tanto, en el marco de la feria franca del Instituto PAIPPA, que se desarrolla en el playón del organismo en Padre Grotti 1.040, se concretará la promoción y venta de mieles. Finalmente, el sábado 18, a las 17 horas en la plaza San Martín se llevarán a cabo la venta, la degustación y la promoción de mieles de distintas zonas de la provincia de Formosa.

En ese marco, se podrá conocer un poco más acerca del arduo trabajo con las abejas y los productos de la colmena que concretan los productores y técnicos formoseños, mostrar al público en general las variedades de mieles de la provincia, explicar a qué se debe su color y su sabor y, finalmente, enseñar los beneficios del consumo diario del producto.

Desde el Programa para el Desarrollo Apícola se trabaja en “conformar una estructura provincial que permita el desarrollo de una apicultura sustentable y sostenible, con aplicación de tecnologías y genética adecuada a la región con intensas acciones que fortalezcan a grupos asociativos”. Incluso a cada uno de estos se acompaña con técnicos o paratécnicos en el territorio propiciando en el tiempo a la conformación de pequeñas empresas apícolas en manos de productores locales ofreciendo productos de la colmena de alta calidad.

http://www.diarioformosa.net/notix/noticia/78291_se-puso-en-marcha-la-semana-de-la-miel.htm

LAS CELEBRACIONES DE LA MIEL DESTACAN ENTRE LAS PROPUESTAS TURÍSTICAS BONAERENSES DEL FIN DE SEMANA

15-05-2019

Las celebraciones que tendrán como protagonista a la miel en Chascomús y Lobos se destacan entre las propuestas turísticas bonaerenses para el fin de semana venidero, informó hoy la Subsecretaría de Turismo de la provincia de Buenos Aires.

La Semana de la Miel comenzó en esta jornada y se extenderá hasta el lunes próximo en el centro cultural Municipal, de Chascomús, donde habrá actividades para conocer el proceso de su producción en la zona y sus propiedades.

Chascomús también contará el domingo con el 7° Encuentro de Vehículos Antiguos y Clásicos, que se largará desde la plaza Independencia.

Lobos tendrá su Fiesta de la Miel el sábado, en el Paseo de las Esculturas, con una feria de productores, clases de cocina en vivo y talleres de artesanos, entre otras actividades recreativas.

En materia cultural, el 14° Festival Internacional de Artes Escénicas Bahía Teatro se desarrollará desde mañana y hasta el domingo en varios espacios culturales de Bahía Blanca, mientras que Tandil será sede del Mayo Teatral a partir de mañana y hasta el 31 de este mes.

En Junín se desarrollará el Festival Internacional de Tango, desde mañana y hasta el domingo, en lugares de esa ciudad destinados a la actividad artística.

En el mismo rubro, Saladillo tendrá su Feria Arte, que se llevará a cabo el sábado y domingo, en la plaza principal de la ciudad.

La tradición tendrá su expresión en Ministro Rivadavia, en el partido de Almirante Brown, donde se desarrollará Un Día en la Vida del Gaucho, un encuentro destinado a conocer las costumbres de campo.

En el plano gastronómico, el Circuito Ruta de la Cerveza se realizará el sábado en Santa Clara del Mar, en tanto que la 41° Fiesta del Raviol se hará el mismo día en el club Colonial Ferré, de General Arenales.

En materia deportiva, el 3° Free Tour, una caravana turística vehicular, se largará el sábado desde el museo de Puán; el Rally Mar y Sierras se correrá del viernes al domingo en General Madariaga, y el 2° Campeonato Laprida 50K, de ciclismo rural, se disputará el domingo en el complejo municipal El Paraíso, de esa comuna. (Télam)

<https://www.grupolaprovincia.com/zona/las-celebraciones-de-la-miel-destacan-entre-las-propuestas-turisticas-bonaerenses-del-fin-de-semana-285802>



FERIA | 15/05/2019

La campaña para promover el consumo de la miel llegará a la Feria Caminos y Sabores



Durante la semana de la miel, que va del martes 14 al lunes 20 de mayo, Caminos y Sabores propone productos elaborados con miel que llegarán a la feria a realizarse del 6 al 9 de julio en La Rural.

De la mano de apicultores nacionales, uno de los productos más exportados por [Argentina](#), tendrá su espacio en el “Camino Dulce” y el “Camino de Aceite y Aderezos” del gran mercado argentino.

Bajo el lema «Sumale miel a tu vida», del 14 al 20 de mayo, la Secretaría de Agroindustria, sponsor de Caminos y Sabores, junto con los miembros del Consejo Nacional Apícola, iniciaron la cuarta campaña nacional para promover el consumo de la miel. En este sentido, los apicultores nacionales que estarán presentes en el “Camino Dulce” y el “Camino de Aceite y Aderezos” de Caminos y Sabores, proponen distintas alternativas con miel. Tal es el caso de Beepure y Vinagre de Miel Gourmet, que compartirán su historia, experiencia y productos junto a otros emprendedores en la [feria](#) que se realizará del 6 al 9 de julio en [La Rural](#).

Hoy [Argentina](#) cuenta con 2.600.000 colmenas y más de 20.000 apicultores que producen un promedio de unas 65.000 toneladas de miel por año. Cerca del 95% (60.000 toneladas) de la miel producida se exporta, lo que ubica al país como segundo exportador mundial, detrás de China.

José Minnella, socio y gerente comercial de Beepure, que este año participará del “Camino Dulce” de Caminos y Sabores, produce miel líquida, cremosa, granola con miel y cerveza con miel. “Lo que más se vende es la miel cremosa y la granola, y elegimos la 15° edición de Caminos y Sabores para lanzar este año la cerveza con miel”, afirma Minnella, socio de Jorge Omar Rafael, fundador. “El público exige calidad, elige la buena miel y se trabaja mucho sobre eso. Lo nuestro es todo puro puro, nada rebajado, ni con conservantes. Vamos directamente del campo a la góndola” describe Minnella.

Héctor Nieva de Vinagre de Miel Gourmet, ganadores del premio a la mejor hidromiel en Expo Maciá 2019: Fiesta Nacional de la Apicultura Expo Apícola del Mercosur, señala que el vinagre de miel se utiliza mucho en platos como ensaladas mediterráneas, comidas con cerdo y también es muy usado en postres. “Esto recién comienza, hoy producimos entre 3.000 y 5.000 litros, avanzamos de a poco porque es un camino largo de prueba y error”, agrega Nieva, quien estará presente en el “Camino de Aceite y Aderezos” de Caminos y Sabores.

Sobre cómo llegaron a trabajar con miel, Minella recuerda que la motivación surgió de la mano de Jorge, socio fundador que comenzó a producir en Las Flores, Buenos Aires. Por otro lado, Nieva es médico oriundo de Santo Tomé (Santa Fe) y comenzó a los 50 años cuando la apicultura despertó su curiosidad. Inició con la miel a granel, y en 2013 empezaron a darle valor agregado haciendo vinagre de miel. “Elegimos hacerlo porque es más gourmet y no existe en muchos lugares”, resalta Nieva.

Minnella de Beepure, indica que “la miel evita la infección de heridas y la gente no lo sabe, además de ser rica en vitaminas C, B1, B2, B3 y B5, tiene ácido fólico, minerales (fósforo, calcio, magnesio, hierro, zinc), entre otros”. Por su parte, Nieva destaca que los beneficios son múltiples: digestivos, para la piel y las articulaciones, son los más conocidos, todos se potencian con la acción del vinagre, que es un alimento antiinflamatorio.

Los productores ya se preparan para la 15ª edición de Caminos y Sabores. Minnella, afirma que deciden volver a la [feria](#) en la que participaron desde sus comienzos cuando realizaron los primeros lanzamientos, y les sirvió. En tanto, Nieva es la primera vez que se hará presente en “el gran mercado argentino” y argumenta: “Participa casi todo el país, lo que para una empresa familiar representa una oportunidad ideal para poder llegar a todos”.

<https://www.hostnews.com.ar/index.php/news/25749/16/La-campana-para-promover-el-consumo-de-la-miel-llegara-a-la-Feria-Caminos-y-Sabore.htm>

Argentina, tercer exportador mundial de miel, tuvo la peor cosecha en diez años

En el marco de la Semana de la Miel, un apicultor y un criador de abejas analizan la coyuntura de un sector complicado por la caída en la producción y el estancamiento de los precios.

El vínculo entre las abejas y las flores es un toma y daca a precio justo. Las abejas van de flor en flor recolectando el néctar con el que luego producirán miel y dejan a cambio el “servicio” de polinización para la reproducción vegetal.

En el contexto de la semana de la miel, que se conmemora hasta el 20 de mayo (el día mundial de la abeja), Clarín Rural consultó a un apicultor y a un criador de abejas reina para conocer de primera mano cómo está la actividad. La intensificación de la producción agrícola junto con algunas particularidades comerciales está afectando la supervivencia de un sector en el que predominan las empresas familiares y el trabajo artesanal.

El apicultor bonaerense, José Ringuelet, puso bajo la lupa la **campaña desde lo productivo: “Los rendimientos este año han sido malos, de hecho, fue la peor cosecha en diez años”**. Junto a un socio, Ringuelet lleva adelante Colmenares de Magdalena, una empresa de tipo familiar que empezó con 25

colmenas en 1998 pero hoy tiene 1.500 y que produce miel para exportar pero también, un 30%, lo fraccionan y venden al mercado interno con marca propia.

Según datos de la Secretaría de Agroindustria, el 80% de los apicultores tiene 200 colmenas o menos y sólo un 5% tiene 2.000 o más colmenas. Hay que diferenciar entre el pequeño apicultor que con 50 colmenas sólo se ocupa los fines de semana, porque en la semana necesita otro trabajo, el apicultor mediano, de 50 a 400 colmenas que también necesita otro trabajo porque no le da la escala y el apicultor profesional que tiene más de 500 colmenas.

Para el criador de abejas reina Malka Queens, Martín Braunstein, **“ya el año pasado la cosecha fue muy mala producto de la sequía, y este año, si bien la primavera 2018 dio buenas precipitaciones, el verano tuvo la combinación de dos circunstancias que conspiraron contra la producción: baja temperatura y alta humedad afectaron la producción de néctar”**.

De hecho, Braunstein destacó que las 52.000 toneladas de miel que se produjeron este año están muy por debajo del potencial argentino que rondaría las 72.000 toneladas por la cantidad de colmenas que hay en el país.

Argentina es el tercer productor y el tercer exportador mundial de miel. Con 3,9 millones de colmenas y 23.000 apicultores.

Comercialización

En lo que respecta a la comercialización, Braunstein contó que “el precio que reciben los apicultores está planchado, estático desde hace 3 o 4 meses, en un contexto en el que ha aumentado el dólar pero el apicultor no está recibiendo nada **extra por eso**”. **“Esa parte de la diferencia se la queda el exportador”**, remarcó.

Ringuelet lo vive en carne propia. “El precio no acompañó porque cuando teníamos un dólar a 20 pesos nos pagaban 2 dólares el kilo pero ahora, que el dólar está a 45 nos pagan 1,40 dólares, algo que llama la atención porque casi toda la miel que **producimos y vendemos en barriles a granel se exporta**”, se **quejó Ringuelet, quien destacó que “son unos pocos** acopiadores/exportadores que compran la miel a un precio bajo a productores necesitados de efectivo para cubrir costos, mientras que los que pueden, como nosotros, la aguantamos hasta ver **si sube al rango histórico de los 2 dólares**”. La cuenta es simple: 2 dólares a una cotización de 20 pesos da 40 pesos por kilo de miel. Si ahora estuvieran cobrando el equivalente en pesos a 2 dólares serían alrededor de 90 pesos. Sin embargo, están cobrando 63 pesos.

Para colmo, a una producción que se exporta casi toda las **retenciones no le sentaron bien.** “Las retenciones vienen a complicar más a un sector que está golpeadísimo, los apicultores están muy golpeados y todos los análisis de costos **de dan pérdidas**”, apuntó Braunstein.

El criador, que tuvo que viajar a Francia para aceitar la venta de sus abejas reina con trazabilidad a apicultores franceses (una

exigencia sanitaria que muchas veces se convierte en una traba para arancelaria), contó que el precio de la miel argentina está **por el piso en Europa: “Hoy están pagando 2.000-2.100 dólares por tonelada, cuando debería ser por lo menos 3.000-3.200 dólares”**.

Braunstein también se mostró preocupado por la adulteración de la miel por parte de China. **“Se da en volúmenes tan grandes que son disruptivos, rompen el mercado saturándolo con mieles adulteradas más baratas”**, contó. La miel se disuelve con jarabes de maíz, azúcar o arroz, pero se vende como miel pura.

En el mundo el consumo de miel ha aumentado de la mano del incremento de una alimentación más saludable. Sea en fresco así como también incorporada a productos para darles ese toque de endulzante natural. Comparado con otros habitantes del mundo, y teniendo en cuenta que Argentina es uno de los protagonistas de la producción mundial, los argentinos no son grandes consumidores de miel. Con apenas 250 gramos está lejos de los europeos que están en el rango de 1,5 kilos/habitante/año, ni hablar de los eslovenos que están en 4,5 kilos per cápita.

Sin embargo, a Colmenares de Magdalena con el fraccionamiento no le está yendo **mal. “El mercado interno tiene sus vaivenes pero nosotros tenemos demanda, incluso para aumentar la partida, sólo que tendríamos que agrandarnos, porque una cosa es producir y otra comercializar, lo tenemos como desafío, aumentar las colmenas de 1.500 a 3.000,**

aumentar la producción y poder, algún día, enviar miel **envasada al mundo**”, **soñó Ringuelet. Este año, la magra cosecha general los está favoreciendo con un aumento de demanda interna.**

Menos flores para polinizar

La intensificación en el uso de la tierra, el avance de la agricultura junto con una ganadería menos extensiva han complicado el trabajo de las abejas y también el de los apicultores. Esto no sucede sólo en Argentina, es un problema mundial.

“Donde hay pasturas hay flores lo que nos da la posibilidad de llevar nuestras colmenas para que las abejas hagan la polinización, las malezas como cardos, donde haya tréboles, alfalfas, lotus, incluso en montes con álamos o sauces, todo eso sirve para el trabajo de las abejas pero cada vez hay menos”, lamentó Ringuelet. Y agregó: “Hace 20 años que estoy en la apicultura y veo que cada vez tenemos menos rendimiento, creo que es por la intensificación, sumado a problemas sanitarios porque la deficiente nutrición que facilita a aparición de enfermedades, como en **todas las especies”.**

En el horizonte, Ringuelet, destacó “que es una tarea artesanal, es un oficio difícil de aprender, no es fácil conseguir gente, pero encima necesitamos de buenos caminos para sacar la producción y mejores condiciones de comercialización, no pedimos nada, sólo que nos den las condiciones”.

https://www.clarin.com/rural/argentina-tercer-exportador-mundial-miel-peor-cosecha-anos_0_sDWOawwkC.html

SE REALIZA LA SEMANA DE LA MIEL EN LA PAMPA PARA INCENTIVAR EL CONSUMO

La Semana de la Miel comenzó en la ciudad de General Pico, La Pampa, una campaña de carácter federal que tiene como objetivo fomentar el consumo de este producto en los hogares de todo el país.

El Ministerio de la Producción de La Pampa destacó hoy la importancia de esta actividad que promueve al consumo de miel, un producto que ubica a la Argentina como tercer país productor mundial detrás de China y Turquía, y que exporta el 90% de la producción nacional.

Las charlas educativas e interactivas se desarrollan en el Parque Apícola y Agroalimentario de General Pico, y se aguarda la participación de más de un millar de alumnos de segundo y tercer grado de las escuelas primarias.

El Plan pretende, dentro de sus premisas fundacionales, convertirse en un instrumento para la formación de jóvenes y adultos interesados en el mundo de la abeja y su beneficio económico como una pronta salida laboral, como también está orientado a la formación del personal de salas de extracción.

La actividad apícola pampeana cuenta con alrededor de 300 apicultores, con unas 180.000 colmenas y una producción de alrededor de 4 mil toneladas.

Esa producción permitió que el año pasado ingresen al tesoro provincial unos \$ 240 millones.

"La miel pampeana se caracteriza por su calidad dado que proviene del sistema del caldenal; es un producto natural, prácticamente orgánico, lo único que precisa es la certificación", destacó la cartera de Producción.

"A su vez, la calidad de la misma permite que sea considerada como una miel de corte para mejorar otras producidas en distintas partes del mundo; esto hace que la miel pampeana sea requerida y que hoy haya un mercado muy fluido de exportación", concluyó el ministerio.

<https://www.grupolaprovincia.com/agropecuario/se-realiza-la-semana-de-la-miel-en-la-pampa-para-incentivar-el-consumo-286706>

Semana de la miel: actividad en el Municipio

Esta mañana personal del INTA y la Facultad de Ciencias Agrarias estuvo realizando una actividad en el hall del palacio municipal en el contexto de la Semana de la Miel que impulsa el Ministerio de Agroindustria de la Nación y que tiene como objetivo incentivar el consumo de ese producto. En un stand que se montó se realizó una degustación de diferentes tipos de miel. Profesionales de ambas instituciones dialogaron con personal, funcionarios, contribuyentes y vecinos, sobre las bondades saludables del producto que se extrae de las abejas. El propio intendente, Esteban Reino, también fue partícipe de esta acción.

Vale destacar que, en nuestra ciudad, las actividades están a cargo de la Agencia de Desarrollo Local, con el apoyo de la Municipalidad, el INTA, a través del PROAPI y su agencia de Extensión, el Programa Pro-Huerta, la Facultad de Ciencias Agrarias, el Grupo de Apicultores Balcarce, incluido el Grupo Apícola Serrana de Cambio Rural y fraccionadores locales de miel.

Cronograma de actividades

- Durante la semana: Visitas a instituciones educativas con integrantes del grupo de productores, docentes y técnicos de la Facultad de Ciencias Agrarias y del INTA Balcarce.
- Sábado 19: En la Feria Agroecológica, ubicada en Av. Aristóbulo del Valle entre 12 y 14, por la mañana habrá degustación y promoción del producto.
- Sábado 19 y domingo 20: Se montará un stand en la plaza Libertad, que funcionará de 11 a 17. Allí donde se contará con degustación y venta de miel por parte del grupo de apicultores y colmenas demostrativas a cargo de técnicos y docentes de la Facultad de Ciencias Agrarias y del INTA Balcarce.

<http://www.diariolavanguardia.com/noticias/22327-semana-de-la-miel--actividad-en-el-municipio/>

Semana de la Miel: Ofrecerán charlas educativas e interactivas el Parque Apícola de General Pico

Por cuarto año consecutivo la provincia de La Pampa toma parte hasta el viernes próximo de la denominada “Semana de la miel”, campaña de carácter federal que tiene como objetivo fomentar el consumo de miel en los hogares de todo el país. Datos estadísticos confirman que Argentina se ubica como tercer país productor de miel en el mundo, presidido por China y Turquía, y que el 90% de la producción nacional de miel va al mercado externo.

Las actividades de promoción en La Pampa estarán a cargo de la Dirección General de Planificación Productiva del Ministerio de la Producción, a cargo de María Belén Paesani. Durante la presente semana se realizarán diferentes actividades que buscarán visibilizar la importancia de la actividad apícola en la Provincia. Es la cuarta participación de La Pampa en la campaña, donde se trata de incentivar al consumidor para que se conozcan las bondades de la miel e incorpore este alimento rico, saludable y energético en sus compras cotidianas.

La Provincia se posiciona en los primeros lugares de participación en el mercado de exportación de miel, con el 11%. La apicultura es una actividad importante porque el entramado productivo apícola moviliza durante el año y principalmente en primavera y hasta el otoño a los apicultores y sus familias, generando empleo genuino en diversos emprendimientos.

Como parte de las actividades programadas se ofrecerán charlas educativas e interactivas en el Parque Apícola y Agroalimentario de la ciudad de General Pico, donde se aguarda el pasaje de más de un millar de alumnos de segundo y tercer grado de las escuelas primarias que durante las cursadas siguen de cerca los procesos productivos. Según resaltó la funcionaria, desde el Ministerio de la Producción se trata de fortalecer al sector apícola mediante diferentes herramientas, “no solo la extracción de miel a granel, sino también haciendo hincapié en la diferenciación de los productos de la colmena, como el fraccionamiento, la certificación de miel orgánica, cera, abejas reinas y otros, que posibiliten oportunidades de negocios, agregado de valor y mejorar la competitividad y rentabilidad para el sector”.

Con la participación estudiantil como observadores de una actividad generadora de empleo para producir un alimento de excelencia, se pretende mediante la campaña “que lleven ese mensaje a sus hogares y aprovechar el contexto de la infraestructura disponible para los productores para que se transmita la actividad”, afirmó Paesani. La Pampa, a través del Ministerio de la Producción a cargo de Ricardo Moralejo, lleva adelante el Plan de Activación Apícola 2016-2020 donde se insertan numerosas actividades para sostener y acompañar la actividad de los apicultores pampeanos.

El Plan pretende, dentro de sus premisas fundacionales, convertirse en un instrumento para la formación de jóvenes y adultos interesados en el mundo de la abeja y su beneficio económico como una pronta salida laboral, el desarrollo de competencias en el área académica para docentes secundarios y universitarios y también está orientado a la formación continua del personal de salas de extracción. “Consideramos la actividad apícola como muy importante para la Provincia, especialmente para aquellos que quieren iniciar un emprendimiento productivo, por toda la potencialidad que tiene. Hoy podemos decir que la actividad apícola pampeana contiene a alrededor de 300 apicultores, con unas 180.000 colmenas y una producción de alrededor de 4 mil toneladas”, señaló el ministro.

Esa producción permitió que el año pasado ingresen al tesoro provincial unos 240 millones de pesos, de ahí la importancia de la constante promoción de la actividad apícola provincial. “La miel pampeana se caracteriza por su calidad dado que proviene del sistema del caldenal, es un producto natural, prácticamente orgánico, lo único que precisa es la certificación. A su vez, la calidad de la misma permite que sea considerada como una miel de corte para mejorar otras producidas en distintas partes del mundo, esto hace que la miel pampeana sea requerida y que hoy haya un mercado muy fluido de exportación”, sostuvo Moralejo.

Ante este presente no dudó en reiterar y poner en valor la labor que se viene desarrollando desde el área de Apicultura de la Facultad de Veterinarias de General Pico, que continúa trabajando en genética apícola y generando abejas reina que después se exportan a países de Europa tales como España, Francia y Holanda. Desde el Gobierno provincial, concluyó, “venimos acompañando desde lo tecnológico, con capacitación y financiación a quienes comienzan o tomaron la actividad con seriedad y compromiso”.

<https://www.infopico.com/sociales/30912-semana-de-la-miel-ofreceran-charlas-educativas-e-interactivas-el-parque-apicola-de-general-pico>

Miel, productores locales revelan sus secretos

Bajo el lema “**Sumale miel a tu vida**”, hasta el 20 de mayo se celebra la **semana de la miel** y la 15° edición de la **Feria Caminos y Sabores** adelanta los productos con miel que consumen los argentinos. La feria tendrá lugar del 6 al 9 de julio en **La Rural** de Buenos Aires.

Sumate a la conversación en redes: **#SEMANADELAMIEL**

La **Secretaría de Agroindustria**, sponsor de Caminos y Sabores, junto con los miembros del **Consejo Nacional Apícola**, iniciaron la cuarta campaña nacional para promover el consumo de la miel. En este sentido, los apicultores nacionales que estarán presentes en el “**Camino Dulce**” y el “**Camino de Aceite y Aderezos**” de Caminos y Sabores, proponen distintas alternativas con miel. Tal es el caso de **Beepure** y **Vinagre de Miel Gourmet**, que compartirán su historia, experiencia y productos junto a otros emprendedores en la feria que se realizará del 6 al 9 de julio en La Rural.

Actualmente Argentina cuenta con 2.600.000 colmenas y más de 20.000 apicultores que producen un promedio de unas 65.000 toneladas de miel por año. Cerca del 95% (60.000 toneladas) de la miel producida se exporta, lo que ubica al país como segundo exportador mundial, detrás de China.

USO Y CONSUMO

José Minnella, socio y gerente comercial de Beepure, que este año participará del “Camino Dulce” de Caminos y Sabores, produce miel líquida, cremosa, granola con miel y cerveza con miel. “Lo que más se vende es la miel cremosa y la granola, y elegimos la 15° edición de Caminos y Sabores para lanzar este año la cerveza con miel”, afirma Minnella, socio de Jorge Omar Rafael, fundador. “El público exige calidad, elige la buena miel y se trabaja mucho sobre eso. Lo nuestro es todo puro puro, nada rebajado, ni con conservantes. Vamos directamente del campo a la góndola” describe Minella.

Héctor Nieva de Vinagre de Miel Gourmet, ganadores del premio a la mejor hidromiel en **Expo Maciá 2019: Fiesta Nacional de la Apicultura Expo Apícola del Mercosur**, señala que el vinagre de miel se utiliza mucho en platos como ensaladas mediterráneas, comidas con cerdo y también es muy usado en postres. “Esto recién comienza, hoy producimos entre 3.000 y 5.000 litros, avanzamos de a poco porque es un camino largo de prueba y error”, agrega Nieva, quien estará presente en el “Camino de Aceite y Aderezos” de Caminos y Sabores.

LOS INICIOS

Sobre cómo llegaron a trabajar con miel, Minella recuerda que la motivación surgió de la mano de Jorge, socio fundador que comenzó a producir en Las Flores, Buenos Aires. Por otro lado, Nieva es médico oriundo de Santo Tomé (Santa Fe) y comenzó a los 50 años cuando la apicultura despertó su curiosidad. Inició con la miel a granel, y en 2013 empezaron a darle valor agregado haciendo vinagre de miel. “Elegimos hacerlo porque es más gourmet y no existe en muchos lugares”, resalta Nieva.

BENEFICIOS

Minnella de Beepure, indica que “la miel evita la infección de heridas y la gente no lo sabe, además de ser rica en vitaminas C, B1, B2, B3 y B5, tiene ácido fólico, minerales (fósforo, calcio, magnesio, hierro, zinc), entre otros”. Por su parte, Nieva destaca que los beneficios son múltiples: digestivos, para la piel y las articulaciones, son los más conocidos, todos se potencian con la acción del vinagre, que es un alimento antiinflamatorio.

PRODUCTOS

Miel líquida: Una miel cristalina de fácil disolución, ideal para el uso cotidiano.

Miel cremosa: Una miel de textura agradable, suave y de calidad única. Es untable, conserva su sabor y propiedades naturales.

Granola artesanal con miel: Mix de avena, miel, semillas de zapallo, almendras, avellanas, semillas de girasol, crispines de arroz.

Vinagre de miel: un producto natural que se obtiene a partir de los azúcares de la miel por doble fermentación. Cuanto más se lo deja estacionado, adquiere mejor aroma y sabor.

Los productores ya se preparan para la 15ª edición de Caminos y Sabores.

Acerca de Caminos y Sabores

Instituida como uno de los espacios de mayor representatividad cultural, desde 2005, Caminos y Sabores es un gran mercado federal de productos regionales elaborados con valor agregado por productores de alimentos, artesanos, cocineros y emprendedores quienes comercializan, exponen, presentan, toman contacto, difunden sus especialidades, realizan clases y demostraciones de cocina ante el gran público del centro del país. Así, la feria acerca a los productores de distintos puntos del territorio argentino a más de 90.000 personas promedio, que cada año visitan la feria con un paladar cada vez más exigente.

Caminos y Sabores los reúne a todos durante cuatro días en el predio de La Rural de Palermo de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, creando un ámbito de encuentro y relacionamiento que contagia la revalorización por lo nacional y realza el sentido de pertenencia. De esta manera se establece como una experiencia única para sus visitantes que ofrece la posibilidad de comprar, degustar y conocer en profundidad alimentos, bebidas, artesanías y destinos turísticos.

<https://latitud2000.com/miel-productores-locales-revelan-sus-secretos/>



Se inicia la Semana de la Miel

Habrá degustaciones de diferentes mieles y de productos elaborados a partir de la miel. Se realizará del martes 14 al 17 de mayo de 2019 en el Hall del Edificio Central y en el parque Luis Pasteur. La actividad es abierta a toda la comunidad.

En la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNL se realizará la semana de la miel. La que estr  enmarcada en la campaña de carácter nacional promovida desde el Ministerio de Agroindustria (Resolución 95-E/2017).

La misma tiene como objetivo destacar y promover las particularidades de la miel. Como así también sus propiedades nutricionales y sus múltiples usos gastronómicos. Será del martes 14 al viernes 17 de mayo de 9 a 13 hs. La actividad es abierta a toda la comunidad.

En el Parque Luis Pasteur, donde se encuentra el  rbol Azul, se exhibirán diferentes materiales utilizados en la actividad apícola y afiches informativos, mientras que, en el Hall Central del Edificio Central, se realizarán diferentes actividades organizadas por integrantes del Grupo de Estudio Dirigido Apícola como degustaciones de diferentes mieles y productos elaborados a partir de miel.

La actividad es organizada por el Grupo de Estudio Dirigido Apícola.

<https://www.sinmordaza.com/noticia/633036-se-inicia-la-semana-de-la-miel.html>



Campana adhiere a la "Semana de la Miel"

Por cuarto año consecutivo, el Municipio se suma a la campaña nacional con distintas actividades que se extenderán hasta el 20 de mayo.

Con distintas actividades, el Municipio adhiere por cuarto año consecutivo a la campaña nacional "Sumale miel a tu vida", que se extiende desde este martes 14 al 20 de mayo.

Al respecto, el secretario de Producción, Turismo y Empleo, Fabio Hernández, expresó que esta iniciativa cuenta con el impulso del Ministerio de Agroindustria de la Nación y fue declarada de Interés Municipal "con el objetivo de otorgarle mayor relevancia al sector y, en especial, a los productores locales para fomentar su producción".

Además, mencionó que la apicultura "es una actividad que está en pleno crecimiento" y este tipo de iniciativas permiten "promover su desarrollo para generar más empleo y mayor exportación".

En este marco, los apicultores recorrerán distintos puntos de la ciudad exhibiendo sus productos. Ayer estuvieron presentes en la plaza España, acompañando al programa `El Mercado en tu Barrio´.

Este viernes 17, en tanto, se ubicarán en la plazoleta Belgrano (frente a la estación de trenes), mientras que el sábado 18 volverán a la plaza España.

Ese día, habrá una Sala de Extracción Móvil de la Cooperativa APIDEL, productos de las marcas locales Don Alfredo, Don Julio, David Salvetti, y Campana Originario.

También, se podrá degustarse Hidromiel y conocer algunas recetas de emprendedores locales.

Finalmente, el martes 21 se ubicarán en la Plaza España junto a la Feria de Productores Locales.

"Todas las actividades se desarrollarán de 7:30 a 13", concluyó Gotelli.

<http://www.encampana.com/cat.php?txt=860&lad=159672>



Semana de la Miel en la explanada municipal

Hoy y mañana, de 8 a 14, habrá stand para degustar y comprar productos.

Con motivo de la celebración de la Semana de la Miel, durante toda esta semana habrá stand en la explanada municipal para degustar y aprender sobre el proceso de elaboración de este producto.

La Semana de la Miel se conmemora del 14 al 20 de mayo, por lo que en esta ocasión se festejará en la Comuna hasta este viernes.

De 8 a 14 apícolas independientes de la Comuna junto a la Cooperativa Apícola Alhué, expondrán su variada producción, como polen, propóleo, hidromiel, mieles cremogenadas y con frutos secos, entre otros.

Especialistas indicaron que esta celebración apunta a concientizar sobre los beneficios del consumo regular de este endulzante natural y sus derivados.

<https://www.mendovoz.com/guaymallen/la-comuna/2019/5/16/semana-de-la-miel-en-la-explanada-municipal-61373.html>

Semana de la Miel: Ofrecerán charlas educativas e interactivas el Parque Apícola de General Pico

Por cuarto año consecutivo la provincia de La Pampa toma parte hasta el viernes próximo de la denominada “Semana de la miel”, campaña de carácter federal que tiene como objetivo fomentar el consumo de miel en los hogares de todo el país. Datos estadísticos confirman que Argentina se ubica como tercer país productor de miel en el mundo, presidido por China y Turquía, y que el 90% de la producción nacional de miel va al mercado externo.

Las actividades de promoción en La Pampa estarán a cargo de la Dirección General de Planificación Productiva del Ministerio de la Producción, a cargo de María Belén Paesani. Durante la presente semana se realizarán diferentes actividades que buscarán visibilizar la importancia de la actividad apícola en la Provincia. Es la cuarta participación de La Pampa en la campaña, donde se trata de incentivar al consumidor para que se conozcan las bondades de la miel e incorpore este alimento rico, saludable y energético en sus compras cotidianas.

La Provincia se posiciona en los primeros lugares de participación en el mercado de exportación de miel, con el 11%. La apicultura es una actividad importante porque el entramado productivo apícola moviliza durante el año y principalmente en primavera y hasta el otoño a los apicultores y sus familias, generando empleo genuino en diversos emprendimientos.

Como parte de las actividades programadas se ofrecerán charlas educativas e interactivas en el Parque Apícola y Agroalimentario de la ciudad de General Pico, donde se aguarda el pasaje de más de un millar de alumnos de segundo y tercer grado de las escuelas primarias que durante las cursadas siguen de cerca los procesos productivos. Según resaltó la funcionaria, desde el Ministerio de la Producción se trata de fortalecer al sector apícola mediante diferentes herramientas, “no solo la extracción de miel a granel, sino también haciendo hincapié en la diferenciación de los productos de la colmena, como el fraccionamiento, la certificación de miel orgánica, cera, abejas reinas y otros, que posibiliten oportunidades de negocios, agregado de valor y mejorar la competitividad y rentabilidad para el sector”.

Con la participación estudiantil como observadores de una actividad generadora de empleo para producir un alimento de excelencia, se pretende mediante la campaña “que lleven ese mensaje a sus hogares y aprovechar el contexto de la infraestructura disponible para los productores para que se transmita la actividad”, afirmó Paesani. La Pampa, a través del Ministerio de la Producción a cargo de Ricardo Moralejo, lleva adelante el Plan de Activación Apícola 2016-2020 donde se insertan numerosas actividades para sostener y acompañar la actividad de los apicultores pampeanos.

El Plan pretende, dentro de sus premisas fundacionales, convertirse en un instrumento para la formación de jóvenes y adultos interesados en el mundo de la abeja y su beneficio económico como una pronta salida laboral, el desarrollo de competencias en el área académica para docentes secundarios y universitarios y también está orientado a la formación continua del personal de salas de extracción. “Consideramos la actividad apícola como muy importante para la Provincia, especialmente para aquellos que quieren iniciar un emprendimiento productivo, por toda la potencialidad que tiene. Hoy podemos decir que la actividad apícola pampeana contiene a alrededor de 300 apicultores, con unas 180.000 colmenas y una producción de alrededor de 4 mil toneladas”, señaló el ministro.

Esa producción permitió que el año pasado ingresen al tesoro provincial unos 240 millones de pesos, de ahí la importancia de la constante promoción de la actividad apícola provincial. “La miel pampeana se caracteriza por su calidad dado que proviene del sistema del caldenal, es un producto natural, prácticamente orgánico, lo único que precisa es la certificación. A su vez, la calidad de la misma permite que sea considerada como una miel de corte para mejorar otras producidas en distintas partes del mundo, esto hace que la miel pampeana sea requerida y que hoy haya un mercado muy fluido de exportación”, sostuvo Moralejo.

Ante este presente no dudó en reiterar y poner en valor la labor que se viene desarrollando desde el área de Apicultura de la Facultad de Veterinarias de General Pico, que continúa trabajando en genética apícola y generando abejas reina que después se exportan a países de Europa tales como España, Francia y Holanda. Desde el Gobierno provincial, concluyó, “venimos acompañando desde lo tecnológico, con capacitación y financiación a quienes comienzan o tomaron la actividad con seriedad y compromiso”.

<https://www.infopico.com/sociales/30912-semana-de-la-miel-ofreceran-charlas-educativas-e-interactivas-el-parque-apicola-de-general-pico>



Se desarrolla con éxito la Semana de la Miel

Comenzó ayer en la remozada Plaza Independencia de Trelew, la Semana de la Miel, con un stand donde se pueden degustar y adquirir distintos tipos de miel, producto de nuestros apicultores del Valle Inferior del Río Chubut.

El stand está disponible hoy y mañana de 11 a 13 horas, atendido por la joven estudiante Natalia Candia Fossa, quien brinda información sobre el proceso de este producto de la zona.

El programa de la Semana de la Miel indica que mañana viernes a las 18 horas es el cierre del Curso de Iniciación Apícola, en la Estación Experimental Agropecuaria del Inta Trelew, donde se realizará la entrega de certificados, presentación de Asociaciones del Virch, y charla del manejo doble reina.

En otra actividad contemplada para esta especial semana, se anunció que el sábado a las 10 horas, en la Feria de la Sociedad Rural de Trelew, estará el stand de asociaciones y productores independientes, con degustación y venta de este particular alimento.

Para el domingo 19 del presente, el stand que atiende la estudiante Natalia estará a partir de las 14 horas en la Feria de la Plaza Julio A. Roca de Gaiman, donde los productores de las asociaciones independientes ofrecerán al público que semanalmente concurre a esta plaza de la localidad valletana: información, degustación y venta del producto.

Cabe recordar que la miel que se expone en el stand de los productores independientes, corresponden a la producción y procesamiento de panales de las localidades del Valle.

La Semana de la Miel se realiza bajo la consigna «Sumale a tu vida miel», y cuenta con el apoyo del Ministerio de la Producción del Gobierno del Chubut.

<https://www.elchubut.com.ar/nota/2019-5-15-23-32-0-se-desarrolla-con-exito-la-semana-de-la-miel>

Alumnos de la EFA Avellaneda promueven el consumo de miel

COLONIA DORA, Avellaneda. Con un stand ubicado en el predio de la terminal de ómnibus de Colonia Dora, los alumnos de 5° año de la EFA “Avellaneda” ofrecen miel elaborada en su establecimiento educativo y otros productos regionales.

La miel es un alimento natural producido por las abejas obreras a partir del néctar de las flores que ellas mismas recogen, transforman y combinan con sustancias propias. En la Argentina se consume muy poco este producto natural de alta calidad. Para promover su consumo se realiza la “Semana de la Miel”, del 14 al 20 de mayo.

Los alumnos del establecimiento educativo ubicado en el paraje Acequia Vieja, sobre ruta 34, entre las localidades de Colonia Dora y Herrera, bajo el lema “Sumale polen a tu vida”, ofrecen la miel explicando sus propiedades y la forma de elaboración.

También tienen en venta, otros productos regionales, como mermeladas de frutas, zapallo en almíbar, escabeche entre otros.

El objetivo principal es fomentar el consumo de miel en la población para lograr que el producto forme parte de los hábitos alimenticios en el país.

<https://www.elliberal.com.ar/noticia/487672/alumnos-efa-avellaneda-promueven-consumo-miel>



En la Semana de la Miel, recomiendan adoptar su consumo por beneficios de salud

Para promover su consumo a nivel nacional, tiene lugar hasta el 20 de mayo la Semana de la Miel bajo el lema "Sumale miel a tu vida".

Entre los objetivos de la actividad, figuran el de informar sobre las bondades del producto y la importancia que tiene la abeja para la producción agropecuaria, los beneficios de la polinización para la preservación de la biodiversidad y la promoción de las economías regionales.

El presidente de la Cámara de Apicultores de Tres Arroyos Ruben Vacca especificó por **Radio 3** la importancia de la ingesta de productos naturales.

"Insistimos sobre el cuidado de la abeja para la biodiversidad, porque brinda productos naturales con muchas propiedades. Desde 2010 a ahora hemos perdido un 40% de productores a nivel país porque mas allá de los costos de producción, tenemos el tema del transporte", indicó.

<http://www.diario3.com.ar/en-la-semana-de-la-miel-recomiendan-adoptar-su-consumo-por-beneficios-de-salud/>

Semana de la Miel

17 mayo, 2019

Personal del INTA y la Facultad de Ciencias Agrarias estuvo realizando una actividad en el hall del palacio municipal en el contexto de la Semana de la Miel que impulsa el Ministerio de Agroindustria de la Nación y que tiene como objetivo incentivar el consumo de ese producto.

En un stand que se montó se realizó una degustación de diferentes tipos de miel. Profesionales de ambas instituciones dialogaron con personal, funcionarios, contribuyentes y vecinos, sobre las bondades saludables del producto que se extrae de las abejas. El propio intendente, Esteban Reino, también fue partícipe de esta acción.

Vale destacar que, en nuestra ciudad, las actividades están a cargo de la Agencia de Desarrollo Local, con el apoyo de la Municipalidad, el INTA, a través del PROAPI y su agencia de Extensión, el Programa Pro-Huerta, la Facultad de Ciencias Agrarias, el Grupo de Apicultores Balcarce, incluido el Grupo Apícola Serrana de Cambio Rural y fraccionadores locales de miel.

Cronograma de actividades

Durante la semana: Visitas a instituciones educativas con integrantes del grupo de productores, docentes y técnicos de la Facultad de Ciencias Agrarias y del INTA Balcarce

Sábado 19: En la Feria Agroecológica, ubicada en Av. Aristóbulo del Valle entre 12 y 14, por la mañana habrá degustación y promoción del producto.

Sábado 19 y domingo 20: Se montará un stand en la plaza Libertad, que funcionará de 11 a 17. Allí donde se contará con degustación y venta de miel por parte del grupo de apicultores y colmenas demostrativas a cargo de técnicos y docentes de la Facultad de Ciencias Agrarias y del INTA Balcarce.

<http://www.puntonueve.com.ar/semana-de-la-miel/>

Argentina, tercer exportador mundial de miel, tuvo la peor cosecha en diez años

En el marco de la Semana de la Miel, un apicultor y un criador de abejas analizan la coyuntura de un sector complicado por la caída en la producción y el estancamiento de los precios.

El vínculo entre las abejas y las flores es un toma y daca a precio justo. Las abejas van de flor en flor recolectando el néctar con el que luego producirán miel y dejan a cambio el “servicio” de polinización para la reproducción vegetal.

En el contexto de la semana de la miel, que se conmemora hasta el 20 de mayo (el día mundial de la abeja), **Clarín Rural** consultó a un **apicultor y a un criador de abejas reina** para conocer de primera mano cómo está la actividad. La intensificación de la producción agrícola junto con algunas particularidades comerciales está afectando la supervivencia de un sector en el que predominan las empresas familiares y el trabajo artesanal.

El apicultor bonaerense, José Ringuelet, puso bajo la lupa la campaña desde lo productivo: “Los rendimientos este año han sido malos, de hecho, **fue la peor cosecha en diez años**”. Junto a un socio, Ringuelet lleva adelante Colmenares de Magdalena, una empresa de tipo familiar que empezó con 25

colmenas en 1998 pero hoy tiene 1.500 y que produce miel para exportar pero también, un 30%, lo fraccionan y venden al mercado interno con marca propia.

Según datos de la Secretaría de Agroindustria, **el 80% de los apicultores tiene 200 colmenas** o menos y sólo un 5% tiene 2.000 o más colmenas. Hay que diferenciar entre el pequeño apicultor que con 50 colmenas sólo se ocupa los fines de semana, porque en la semana necesita otro trabajo, el apicultor mediano, de 50 a 400 colmenas que también necesita otro trabajo porque no le da la escala y **el apicultor profesional que tiene más de 500 colmenas.**

Para el criador de abejas reina Malka Queens, Martín Braunstein, “ya el año pasado la cosecha fue muy mala producto de la sequía, y este año, si bien la primavera 2018 dio buenas precipitaciones, el verano tuvo la combinación de **dos circunstancias que conspiraron contra la producción: baja temperatura y alta humedad** afectaron la producción de néctar”.

De hecho, Braunstein destacó que las 52.000 toneladas de miel que se produjeron este año están muy por debajo del potencial argentino que rondaría las **72.000 toneladas por la cantidad de colmenas que hay en el país.**

Argentina es el tercer productor y **el tercer exportador mundial de miel.** Con 3,9 millones de colmenas y 23.000 apicultores.

Comercialización

En lo que respecta a la comercialización, Braunstein contó que **“el precio que reciben los apicultores está planchado,**

estático desde hace 3 o 4 meses, en un contexto en el que ha aumentado el dólar pero el apicultor no está recibiendo nada extra por eso”. “Esa parte de la diferencia se la queda el exportador”, remarcó.

Ringuelet lo vive en carne propia. “El precio no acompañó porque cuando teníamos un dólar a 20 pesos nos pagaban 2 dólares el kilo pero ahora, que el dólar está a 45 nos pagan 1,40 dólares, algo que llama la atención porque casi toda la miel que producimos y vendemos en barriles a granel se exporta”, se quejó Ringuelet, quien destacó que “son unos pocos acopiadores/exportadores que compran la miel a un precio bajo a productores necesitados de efectivo para cubrir costos, mientras que los que pueden, como nosotros, la aguantamos hasta ver **si sube al rango histórico de los 2 dólares**”.

La cuenta es simple: 2 dólares a una cotización de 20 pesos da 40 pesos por kilo de miel. Si ahora estuvieran cobrando el equivalente en pesos a 2 dólares serían alrededor de 90 pesos. Sin embargo, **están cobrando 63 pesos**.

Para colmo, a una producción que se exporta casi toda las retenciones no le sentaron bien. “Las retenciones vienen a complicar más a un sector que está golpeadísimo, los apicultores están muy golpeados y todos los análisis de costos de dan pérdidas”, apuntó Braunstein.

El criador, que tuvo que viajar a Francia para aceitar la venta de sus abejas reina con trazabilidad a apicultores franceses (una exigencia sanitaria que muchas veces se convierte en una traba paraarancelaria), contó que el precio de la miel argentina está por el piso en Europa: “Hoy están pagando 2.000-2.100 dólares por tonelada, **cuando debería ser por lo menos 3.000-3.200 dólares**”.

Braunstein también se mostró preocupado por **la adulteración del a miel por parte de China**. “Se da en volúmenes tan grandes que son disruptivos, rompen el mercado saturándolo con mieles adulteradas más baratas”, contó. **La miel se disuelve con jarabes de maíz, azúcar o arroz**, pero se vende como miel pura.

En el mundo el consumo de miel ha aumentado de la mano del incremento de una alimentación más saludable. Sea en fresco así como también incorporada a productos para darles ese toque de endulzante natural. Comparado con otros habitantes del mundo, y teniendo en cuenta que Argentina es uno de los protagonista de la producción mundial, **los argentinos no son grandes consumidores de miel**. Con apenas 250 gramos está lejos de los europeos que están en el rango de 1,5 kilos/habitante/año, ni hablar de los eslovenos que están en 4,5 kilos per cápita.

Sin embargo, a Colmenares de Magdalena con el fraccionamiento no le está yendo mal. “El mercado interno tiene sus vaivenes pero nosotros tenemos demanda, incluso para aumentar la partida, sólo que tendríamos que agrandarnos, porque una cosa es producir y otra comercializar, lo tenemos como desafío, aumentar las colmenas de 1.500 a 3.000, aumentar la producción y poder, algún día, enviar miel envasada al mundo”, soñó Ringuelet. Este año, la magra cosecha general los está favoreciendo con un aumento de demanda interna.

Menos flores para polinizar

La intensificación en el uso de la tierra, el avance de la agricultura junto con una ganadería menos extensiva **han complicado el trabajo de las abejas y también el de los apicultores**. Esto no sucede sólo en Argentina, es un problema mundial.

“Donde hay pasturas hay flores lo que nos da la posibilidad de llevar nuestras colmenas para que las abejas hagan la polinización, las malezas como cardos, donde haya tréboles, alfalfas, lotus, incluso en montes con álamos o sauces, todo eso sirve para el trabajo de las abejas pero cada vez hay menos”, lamentó Ringuelet. Y agregó: “Hace 20 años que estoy en la apicultura y **veo que cada vez tenemos menos rendimiento**, creo que es por la intensificación, sumado a problemas sanitarios porque la deficiente nutrición que facilita a aparición de enfermedades, como en todas las especies”.

En el horizonte, Ringuelet, destacó “que es una tarea artesanal, es un oficio difícil de aprender, no es fácil conseguir gente, pero encima necesitamos de buenos caminos para sacar la producción y mejores condiciones de comercialización, no pedimos nada, sólo que nos den las condiciones”.

https://www.clarin.com/rural/argentina-tercer-exportador-mundial-miel-peor-cosecha-anos_0_sDWOawwkC.html

Se desarrolla la Semana de la Miel con charlas en colegios y degustaciones en toda la Provincia

El Ministerio de Agroindustria de la Provincia de Buenos Aires, a través de la Unidad de Coordinación Apícola, lleva adelante la 4º Edición de la Semana de la Miel con diversas actividades en colegios, universidades, charlas y degustaciones en todo el territorio bonaerense.

Desde el 14 al 20 de mayo se desarrolla la iniciativa que se promociona junto con el Gobierno Nacional y a la que la cartera agroindustrial bonaerense acompaña desde su inicio cuando en 2016 declaró de interés provincial el "Consumo de Miel y los Beneficios de la Polinización a los Cultivos y la Biodiversidad".

Este 2019 se realizó un "Corredor Apícola" por las plazas más importantes de Calle 13, en la Plata, con la finalidad de promocionar el consumo interno de miel y difundir las bondades que posee su incorporación en la dieta diaria. Además se llevaron a cabo diversas actividades en universidades, jardines de infantes y colegios de la Provincia.

La Provincia de Buenos Aires representa hoy el 55% de la producción de miel del total nacional y el compromiso que se asumió desde el inicio de la gestión es trabajar para aumentar los niveles de rentabilidad, los volúmenes de producción y la calidad de este segmento agroindustrial que hoy representa 3.067 productores registrados, con 11.235 colmenas y casi 900.00 apiarios. La Argentina es el segundo país exportador de miel detrás de China y el tercer país en producción de miel del mundo.

Hay que destacar al Fondo Rotatorio Apícola, una herramienta de financiamiento muy importante que logró no solo instalarse, sino también posicionarse y afianzarse como un instrumento para los productores apícolas; el que actualmente tiene en ejecución proyectos por más de \$7 millones de pesos y amplió su espectro para incluir también proyectos que incluyan insumos y valor agregado.

El Ministro Leonardo Sarquís destacó el trabajo de los productores apícolas en materia de trazabilidad "ya que es una herramienta que permite la apertura de nuevos mercados internacionales. Los mercados son cada vez más exigentes y tenemos que adaptarnos para seguir creciendo y generando empleo, el eje principal de la gestión de la Gobernadora Vidal".

La Provincia de Buenos Aires en 2016 exportó USD 35 millones, en 2017 por USD 85 millones y en 2018 USD 122 millones consolidándose como una de las actividades agroindustriales más importantes de la Provincia. En el Laboratorio Apícola solo en 2018 se analizaron 2596 muestras, las cuales corresponden a

los laboratorios de Sanidad, Melisopalinología y Calidad de Productos de la Colmena; logrando convertirse en una herramienta fundamental para los productores apícolas. Además realizamos capacitaciones y conferencias en todo el territorio provincial sobre Registro de Productores, Sala de Extracción de Miel, Fraccionamiento, nuevo Sistema de Trazabilidad, Supervisión de Cursos, Sanidad, y Alimentación.

<http://tiemponoticias.com.ar/noba/2019/05/17/se-desarrolla-la-semana-de-la-miel-con-charlas-en-colegios-y-degustaciones-en-toda-la-provincia/>



Apicultura: Argentina, tercer exportador mundial de miel, tuvo la peor cosecha en diez años

17-05-2019, 10:39 - En el marco de la Semana de la Miel, un apicultor y un criador de abejas analizan la coyuntura de un sector complicado por la caída en la producción y el estancamiento de los precios.

En el marco de la Semana de la Miel, un apicultor y un criador de abejas analizan la coyuntura de un sector complicado por la caída en la producción y el estancamiento de los precios.

El vínculo entre las abejas y las flores es un toma y daca a precio justo. Las abejas van de flor en flor recolectando el néctar con el que luego producirán miel y dejan a cambio el "servicio" de polinización para la reproducción vegetal.

En el contexto de la semana de la miel, que se conmemora hasta el 20 de mayo (el día mundial de la abeja), Clarín Rural consultó a un apicultor y a un criador de abejas reina para conocer de primera mano cómo está la actividad. La intensificación de la producción agrícola junto con algunas particularidades comerciales está afectando la supervivencia de un sector en el que predominan las empresas familiares y el trabajo artesanal.

El apicultor bonaerense, José Ringuelet, puso bajo la lupa la campaña desde lo productivo: "Los rendimientos este año han sido malos, de hecho, fue la peor cosecha en diez años". Junto a un socio, Ringuelet lleva adelante Colmenares de Magdalena, una empresa de tipo familiar que empezó con 25 colmenas en 1998 pero hoy tiene 1.500 y que produce miel para exportar pero también, un 30%, lo fraccionan y venden al mercado interno con marca propia.

Según datos de la Secretaría de Agroindustria, el 80% de los apicultores tiene 200 colmenas o menos y sólo un 5% tiene 2.000 o más colmenas. Hay que diferenciar entre el pequeño apicultor que con 50 colmenas sólo se ocupa los fines de semana, porque en la semana necesita otro trabajo, el apicultor mediano, de 50 a 400 colmenas que también necesita otro trabajo porque no le da la escala y el apicultor profesional que tiene más de 500 colmenas.

Para el criador de abejas reina Malka Queens, Martín Braunstein, "ya el año pasado la cosecha fue muy mala producto de la sequía, y este año, si bien la primavera 2018 dio buenas precipitaciones, el verano tuvo la combinación de dos circunstancias que conspiraron contra la producción: baja temperatura y alta humedad afectaron la producción de néctar".

De hecho, Braunstein destacó que las 52.000 toneladas de miel que se produjeron este año están muy por debajo del potencial argentino que rondaría las 72.000 toneladas por la cantidad de colmenas que hay en el país.

Argentina es el tercer productor y el tercer exportador mundial de miel. Con 3,9 millones de colmenas y 23.000 apicultores.

Comercialización

En lo que respecta a la comercialización, Braunstein contó que "el precio que reciben los apicultores está planchado, estático desde hace 3 o 4 meses, en un contexto en el que ha aumentado el dólar pero el apicultor no está recibiendo nada extra por eso". "Esa parte de la diferencia se la queda el exportador", remarcó.

Ringuelet lo vive en carne propia. "El precio no acompañó porque cuando teníamos un dólar a 20 pesos nos pagaban 2 dólares el kilo pero ahora, que el dólar está a 45 nos pagan 1,40 dólares, algo que llama la atención porque casi toda la miel que producimos y vendemos en barriles a granel se exporta", se quejó Ringuelet, quien destacó que "son unos pocos acopiadores/exportadores que compran la miel a un precio bajo a productores necesitados de efectivo para cubrir costos, mientras que los que pueden, como nosotros, la aguantamos hasta ver si sube al rango histórico de los 2 dólares".

La cuenta es simple: 2 dólares a una cotización de 20 pesos da 40 pesos por kilo de miel. Si ahora estuvieran cobrando el equivalente en pesos a 2 dólares serían alrededor de 90 pesos. Sin embargo, están cobrando 63 pesos.

Para colmo, a una producción que se exporta casi toda las retenciones no le sentaron bien. "Las retenciones vienen a complicar más a un sector que está golpeadísimo, los apicultores están muy golpeados y todos los análisis de costos de dan pérdidas", apuntó Braunstein.

El criador, que tuvo que viajar a Francia para aceitar la venta de sus abejas reina con trazabilidad a apicultores franceses (una exigencia sanitaria que muchas veces se convierte en una traba paraarancelaria), contó que el precio de la miel argentina está por el piso en Europa: "Hoy están pagando 2.000-2.100 dólares por tonelada, cuando debería ser por lo menos 3.000-3.200 dólares".

Braunstein también se mostró preocupado por la adulteración de la miel por parte de China. "Se da en volúmenes tan grandes que son disruptivos, rompen el mercado saturándolo con mieles adulteradas más baratas", contó. La miel se disuelve con jarabes de maíz, azúcar o arroz, pero se vende como miel pura.

En el mundo el consumo de miel ha aumentado de la mano del incremento de una alimentación más saludable. Sea en fresco así como también incorporada a productos para darles ese toque de endulzante natural. Comparado con otros habitantes del mundo, y teniendo en cuenta que Argentina es uno de los protagonistas de la producción mundial, los argentinos no son grandes consumidores de miel. Con apenas 250 gramos está lejos de los europeos que están en el rango de 1,5 kilos/habitante/año, ni hablar de los eslovenos que están en 4,5 kilos per cápita.

Sin embargo, a Colmenares de Magdalena con el fraccionamiento no le está yendo mal. "El mercado interno tiene sus vaivenes pero nosotros tenemos demanda, incluso para aumentar la partida, sólo que tendríamos que agrandarnos, porque una cosa es producir y otra comercializar, lo tenemos como desafío, aumentar las colmenas de 1.500 a 3.000, aumentar la producción y poder, algún día, enviar miel envasada al mundo", soñó Ringuelet. Este año, la magra cosecha general los está favoreciendo con un aumento de demanda interna.

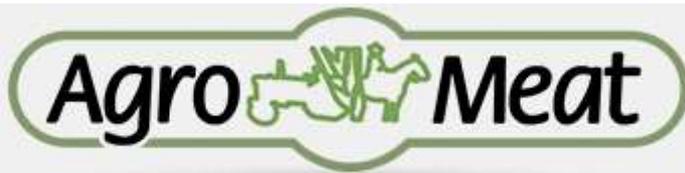
Menos flores para polinizar

La intensificación en el uso de la tierra, el avance de la agricultura junto con una ganadería menos extensiva han complicado el trabajo de las abejas y también el de los apicultores. Esto no sucede sólo en Argentina, es un problema mundial.

“Donde hay pasturas hay flores lo que nos da la posibilidad de llevar nuestras colmenas para que las abejas hagan la polinización, las malezas como cardos, donde haya tréboles, alfalfas, lotus, incluso en montes con álamos o sauces, todo eso sirve para el trabajo de las abejas pero cada vez hay menos”, lamentó Ringuélet. Y agregó: “Hace 20 años que estoy en la apicultura y veo que cada vez tenemos menos rendimiento, creo que es por la intensificación, sumado a problemas sanitarios porque la deficiente nutrición que facilita a aparición de enfermedades, como en todas las especies”.

En el horizonte, Ringuélet, destacó “que es una tarea artesanal, es un oficio difícil de aprender, no es fácil conseguir gente, pero encima necesitamos de buenos caminos para sacar la producción y mejores condiciones de comercialización, no pedimos nada, sólo que nos den las condiciones”.

<http://www.ondasdecampo.com.ar/nota-9907-apicultura-argentina-tercer-exportador-mundial-de-miel-tuvo-la-peor-cosecha-en-diez-anos.html>



Argentina, tercer exportador mundial de miel, tuvo la peor cosecha en diez años

En el marco de la Semana de la Miel, un apicultor y un criador de abejas analizan la coyuntura de un sector complicado por la caída en la producción y el estancamiento de los precios.

El vínculo entre las abejas y las flores es un toma y daca a precio justo. Las abejas van de flor en flor recolectando el néctar con el que luego producirán miel y dejan a cambio el “servicio» de polinización para la reproducción vegetal.

En el contexto de la semana de la miel, que se conmemora hasta el 20 de mayo (el día mundial de la abeja), **Clarín Rural** consultó a un **apicultor y a un criador de abejas reina** para conocer de primera mano cómo está la actividad. La intensificación de la producción agrícola junto con algunas particularidades comerciales está afectando la supervivencia de un sector en el que predominan las empresas familiares y el trabajo artesanal.

El apicultor bonaerense, José Ringuélet, puso bajo la lupa la campaña desde lo productivo: “Los rendimientos este año han sido malos, de hecho, **fue la peor cosecha en diez años**”. Junto a un socio, Ringuélet lleva adelante Colmenares de Magdalena, una empresa de tipo familiar que empezó con 25 colmenas en 1998 pero hoy tiene 1.500 y que produce miel para exportar pero también, un 30%, lo fraccionan y venden al mercado interno con marca propia.

Según datos de la Secretaría de Agroindustria, **el 80% de los apicultores tiene 200 colmenas** o menos y sólo un 5% tiene 2.000 o más colmenas. Hay que diferenciar entre el pequeño apicultor que con 50 colmenas sólo se ocupa los fines de semana, porque en la semana necesita otro trabajo, el apicultor mediano, de 50 a 400 colmenas que también necesita otro trabajo porque no le da la escala y **el apicultor profesional que tiene más de 500 colmenas**.

Para el criador de abejas reina Malka Queens, Martín Braunstein, “ya el año pasado la cosecha fue muy mala producto de la sequía, y este año, si bien la primavera 2018 dio buenas precipitaciones, el verano tuvo la combinación de **dos circunstancias que conspiraron contra la producción: baja temperatura y alta humedad** afectaron la producción de néctar”.

Una empresa argentina, Malka Queens, logró cumplir con las estrictas normas de trazabilidad francesas y exportó abejas reina a ese mercado.

De hecho, Braunstein destacó que las 52.000 toneladas de miel que se produjeron este año están muy por debajo del potencial argentino que rondaría las **72.000 toneladas por la cantidad de colmenas que hay en el país**.

Argentina es el tercer productor y **el tercer exportador mundial de miel**. Con 3,9 millones de colmenas y 23.000 apicultores.

Comercialización

En lo que respecta a la comercialización, Braunstein contó que **“el precio que reciben los apicultores está planchado**, estático desde hace 3 o 4 meses, en un contexto en el que ha aumentado el dólar pero el apicultor no está recibiendo nada extra por eso”. “Esa parte de la diferencia se la queda el exportador”, remarcó.

En la Argentina el consumo de miel es de apenas 250 gramos por habitante cada año. En Europa, en cambio, es de 1,5 kilos.

Ringuelet lo vive en carne propia. “El precio no acompañó porque cuando teníamos un dólar a 20 pesos nos pagaban 2 dólares el kilo pero ahora, que el dólar está a 45 nos pagan 1,40 dólares, algo que llama la atención porque casi toda la miel que producimos y vendemos en barriles a granel se exporta”, se quejó Ringuelet, quien destacó que “son unos pocos acopiadores/exportadores que compran la miel a un precio bajo a productores necesitados de efectivo para cubrir costos, mientras que los que pueden, como nosotros, la aguantamos hasta ver **si sube al rango histórico de los 2 dólares**”.

La cuenta es simple: 2 dólares a una cotización de 20 pesos da 40 pesos por kilo de miel. Si ahora estuvieran cobrando el equivalente en pesos a 2 dólares serían alrededor de 90 pesos. Sin embargo, **están cobrando 63 pesos**.

Para colmo, a una producción que se exporta casi toda las retenciones no le sentaron bien. “Las retenciones vienen a complicar más a un sector que está golpeadísimo, los apicultores están muy golpeados y todos los análisis de costos de dan pérdidas”, apuntó Braunstein.

José Ringuelet, de la empresa Colmenares de Magdalena, reconoció que los rendimientos de este año fueron malos por la alta humedad y las bajas temperaturas.

El criador, que tuvo que viajar a Francia para aceitar la venta de sus abejas reina con trazabilidad a apicultores franceses (una exigencia sanitaria que muchas veces se convierte en una traba paraarancelaria), contó que el precio de la miel argentina está por el piso en Europa: “Hoy están pagando 2.000-2.100 dólares por tonelada, **cuando debería ser por lo menos 3.000-3.200 dólares**”.

Braunstein también se mostró preocupado por **la adulteración del a miel por parte de China**. “Se da en volúmenes tan grandes que son disruptivos, rompen el mercado saturándolo con mieles adulteradas más baratas”, contó. **La miel se disuelve con jarabes de maíz, azúcar o arroz**, pero se vende como miel pura.

En el mundo el consumo de miel ha aumentado de la mano del incremento de una alimentación más saludable. Sea en fresco así como también incorporada a productos para darles ese toque de endulzante natural. Comparado con otros habitantes del mundo, y teniendo en cuenta que Argentina es uno de los protagonista de la producción mundial, **los argentinos no son grandes consumidores de miel**. Con apenas 250 gramos está lejos de los europeos que están en el rango de 1,5 kilos/habitante/año, ni hablar de los eslovenos que están en 4,5 kilos per cápita.

Sin embargo, a Colmenares de Magdalena con el fraccionamiento no le está yendo mal. “El mercado interno tiene sus vaivenes pero nosotros tenemos demanda, incluso para aumentar la partida, sólo que tendríamos que agrandarnos, porque una cosa es producir y otra comercializar, lo tenemos como desafío, aumentar las colmenas de 1.500 a 3.000, aumentar la producción y poder, algún día, enviar miel envasada al mundo”, soñó Ringuelet. Este año, la magra cosecha general los está favoreciendo con un aumento de demanda interna.

Menos flores para polinizar

La intensificación en el uso de la tierra, el avance de la agricultura junto con una ganadería menos extensiva **han complicado el trabajo de las abejas y también el de los apicultores**. Esto no sucede sólo en Argentina, es un problema mundial.

“Donde hay pasturas hay flores lo que nos da la posibilidad de llevar nuestras colmenas para que las abejas hagan la polinización, las malezas como cardos, donde haya tréboles, alfalfas, lotus, incluso en montes con álamos o sauces, todo eso sirve para el trabajo de las abejas pero cada vez hay menos”, lamentó Ringuelet. Y agregó: “Hace 20 años que estoy en la apicultura y **veo que cada vez tenemos menos rendimiento**, creo que es por la intensificación, sumado a problemas sanitarios porque la deficiente nutrición que facilita a aparición de enfermedades, como en todas las especies”.

En el horizonte, Ringuelet, destacó “que es una tarea artesanal, es un oficio difícil de aprender, no es fácil conseguir gente, pero encima necesitamos de buenos caminos para sacar la producción y mejores condiciones de comercialización, no pedimos nada, sólo que nos den las condiciones”.

<https://www.agromeat.com/267825/argentina-tercer-exportador-mundial-de-miel-tuvo-la-peor-cosecha-en-diez-anos>

Norte en línea

Ese dulce encanto de la miel

La agencia San Vicente del INTA AMBA acompaña actividades que se realizan en el marco de la semana de este producto que se lleva a cabo en todo el país hasta el 20 de mayo.

“**La mieles del éxito**”, así se vive la semana de la miel con diversas iniciativas y campañas en todo el país. El objetivo de la propuesta es promocionar el consumo interno de este alimento.

Por esto la Agencia San Vicente del INTA AMBA acompaña diversas iniciativas realizadas en su zona de influencia.

De las diversas actividades participó un grupo de Cambio Rural integrado por socios de la Cooperativa apícola San Vicente que trabaja con la agencia junto con la Municipalidad de San Vicente mediante la dirección de Producción, y las escuelas agrarias del distrito: San José y Escuela N°1.

Leonardo Davies, jefe de la Agencia San Vicente, destacó la tarea conjunta realizada con las escuelas, jardines en la plaza principal degustando miel y explicando el trabajo que se hace en apicultura.

“Estas tareas de articulación son siempre fomentadas por la agencia en este caso con la participación de un grupo de Cambio Rural formado por socios de la Cooperativa Apícola que viene trabajando con nosotros de forma sostenida y próspera”, agregó Davies.

La Campaña “**Sumale miel a tu vida**” tiene su origen en la primera reunión del Consejo Nacional Apícola en marzo de 2016, en 2017 se establece la Semana de la Miel entre el 14 y 20 de mayo mediante la Resolución E95/2017 del ex Ministerio de Agroindustria de la Nación, consolidándose en 2018 como una campaña federal con participación de más de 200 Municipios en 22 provincias y Ciudad de Buenos Aires, se lee en un trabajo de la Secretaría de Agroindustria de la Nación del Ministerio de Producción y Trabajo.

Para todos

Según números oficiales de la Secretaría esta campaña, que cuenta con miles de productores, llega a más de 2 millones de personas en todo el país. Para esto se realizan acciones como: exposición y venta de mieles en diferentes puntos de país, degustaciones, charlas del apicultor al consumidor en ferias, fiestas, escuelas, espacios públicos y exposiciones.

Recientemente en San Vicente se realizó la Fiesta Regional de la Miel donde se lució el agregado de valor de este producto en la Argentina. Es de destacar que la miel producida en la Argentina se exporta en más del 80 por ciento debido a su óptima calidad.

Davies remarcó que ese espacio se **“potenció la tarea de los apicultores de la región con una vidriera que les permitió exponer y vender su producción; nosotros los acompañamos e impulsamos desde el INTA AMBA en esa labor diaria”**.

<https://www.norteenlinea.com/buenos-aires/ese-dulce-encanto-de-la-miel>



Se desarrolla la Semana de la Miel con charlas en colegios y degustaciones en toda la Provincia

Por InfoAzulDiario

El Ministerio de Agroindustria de la Provincia de Buenos Aires, a través de la Unidad de Coordinación Apícola, lleva adelante la 4ª Edición de la Semana de la Miel con diversas actividades en colegios, universidades, charlas y degustaciones en todo el territorio bonaerense.

Desde el 14 al 20 de mayo se desarrolla la iniciativa que se promociona junto con el Gobierno Nacional y a la que la cartera agroindustrial bonaerense acompaña desde su inicio cuando en 2016 declaró de interés provincial el "Consumo de Miel y los Beneficios de la Polinización a los Cultivos y la Biodiversidad".

Este 2019 se realizó un "Corredor Apícola" por las plazas más importantes de Calle 13, en la Plata, con la finalidad de promocionar el consumo interno de miel y difundir las bondades que posee su incorporación en la dieta diaria. Además se llevaron a cabo diversas actividades en universidades, jardines de infantes y colegios de la Provincia.

La Provincia de Buenos Aires representa hoy el 55% de la producción de miel del total nacional y el compromiso que se asumió desde el inicio de la gestión es trabajar para aumentar los niveles de rentabilidad, los volúmenes de producción y la calidad de este segmento agroindustrial que hoy representa 3.067 productores registrados, con 11.235 colmenas y casi 900.00 apiarios. La Argentina es el segundo país exportador de miel detrás de China y el tercer país en producción de miel del mundo.

Hay que destacar al Fondo Rotatorio Apícola, una herramienta de financiamiento muy importante que logró no solo instalarse, sino también posicionarse y afianzarse como un instrumento para los productores apícolas; el que actualmente tiene en ejecución proyectos por más de \$7 millones de pesos y amplió su espectro para incluir también proyectos que incluyan insumos y valor agregado.

El Ministro Leonardo Sarquís destacó el trabajo de los productores apícolas en materia de trazabilidad "ya que es una herramienta que permite la apertura de nuevos mercados internacionales. Los mercados son cada vez más exigentes y tenemos que adaptarnos para seguir creciendo y generando empleo, el eje principal de la gestión de la Gobernadora Vidal".

La Provincia de Buenos Aires en 2016 exportó USD 35 millones, en 2017 por USD 85 millones y en 2018 USD 122 millones consolidándose como una de las actividades agroindustriales más importantes de la Provincia. En el Laboratorio Apícola solo en 2018 se analizaron 2596 muestras, las cuales corresponden a los laboratorios de Sanidad, Melisopalinología y Calidad de Productos de la Colmena; logrando convertirse en una herramienta fundamental para los productores apícolas. Además realizamos capacitaciones y conferencias en todo el territorio provincial sobre Registro de Productores, Sala de Extracción de Miel, Fraccionamiento, nuevo Sistema de Trazabilidad, Supervisión de Cursos, Sanidad, y Alimentación.

http://www.infoazuldiario.com.ar/ver_noticia?id=34196

RÍO NEGRO

Con una estación de realidad virtual ofrecen aceite y miel en el centro de Neuquén

Hoy y mañana se desarrollará "Experiencia de sabores" con una globa en la que se podrá degustar y comprar los productos neuquinos.

Ya se volvió una costumbre en Neuquén esperar a que se instale la globa en el centro para comprar aceites de oliva y mieles hechos en la provincia. "Experiencia de sabores", como se llama este evento, regresó este viernes para quienes quieran degustar y comprar. Esta vez, la invitación tiene un plus porque se instalará una estación de realidad virtual para conocer el proceso productivo de la miel.

La globa estará instalada hoy y mañana, de 10 a 17, en la avenida Olascoaga casi Mitre. En el lugar se expondrán aceites y mieles de productores de la provincia, que ofrecerán degustaciones para ayudar en la elección. Todo se hará en coincidencia con la "Semana de la miel", que se desarrolla en todo el país.

En otras oportunidades, la actividad que organiza el gobierno provincial también ha ofrecido hongos o semillas, con productos novedosos como el [queso rallado de semillas](#) o la leche de nuez.

Desde el Centro Pyme Adeneu se informó que en este caso participarán elaboradores de aceite de oliva “Eternum Patagonia” de Rincón de los Sauces, “Olivares del Neuquén” de Añelo y “Praderas Neuquinas” de Centenario, y asociaciones apícolas San Martín de los Andes, Aluminé, Zapala y Las Lajas, Picún Leufú, Confluencia y del norte neuquino.

Actualmente la provincia cuenta con 256 hectáreas dedicadas a la producción olivícola, de las cuales el 50 por ciento se encuentran ubicadas en Añelo. En 2018 la producción para aceite rondó los 530.000 kilos, el equivalente a 90.000 litros de aceite. Además, se asesora a 277 productores apícolas, quienes poseen 22.000 colmenas a partir de las cuales se obtienen 500 toneladas de miel. De las colmenas también se obtienen propóleos, polen, pan de polen y cera que son utilizados como materia prima para elaborar cremas, comprimidos y ungüentos, entre otros subproductos.

<https://www.rionegro.com.ar/con-una-estacion-de-realidad-virtual-ofrecen-aceite-y-miel-en-el-centro-de-neuquen-981677/>

La Voz de Bragado

Las cooperativas apícolas protagonizan la Semana de la Miel

-Habrá actividades en todo el país hasta el lunes 20.

Bajo la consigna Súmale miel a tu vida, la Secretaría de Agroindustria de la Nación, impulsa el consumo de este producto junto con asociaciones, cooperativas e instituciones que componen el Consejo Nacional Apícola.

La iniciativa busca fomentar el consumo de miel en la población para lograr que el producto forme parte de los hábitos alimenticios de las mesas argentinas, además de difundir los beneficios de la polinización para mejorar la biodiversidad y la producción de cultivos.

Como parte de esta Semana de la Miel -que incluye diversas actividades en todo el país hasta el lunes 20 de mayo, Día Mundial de la Abeja- la Federación de Cooperativas Apícolas (Fecoapi) tendrá un stand de ventas en la plaza del Vaticano, junto al Teatro Colón, en la Ciudad de Buenos Aires, este miércoles, jueves y viernes.

“Defendemos y apostamos por el mercado interno. Esta es una oportunidad de apoyar tanto esfuerzo de los productores y de distintos miembros de la cadena apícola. Nos complace que después de algunas ediciones siga creciendo en todo el territorio”, señalaron desde esta federación.

Sol Nativo, la miel producida por cinco entidades asociadas a la Federación de Cooperativas de Corrientes, formará parte de la muestra que propone Hecho en Corrientes en el pasaje Thomas Edison, en la costanera capitalina.

El sábado pasado este producto estuvo en el espacio Alma Rural, del Inta, en el Mercado del Patio, en Rosario. Allí hubo degustación de miel y pastelería de la mano del chef Emiliano Molina.

El programa Alimentos Cooperativos también será de la partida, con mieles de diferentes procedencias, entre ellas San Pedro, Cañuelas, Corrientes, Entre Ríos, Bahía Blanca, Mendoza y Córdoba. “Aprovechemos esta semana para incorporar miel a nuestra dieta y ayudar a los pequeños apicultores”, alentaron.

La miel tiene cualidades reconocidas y utilizadas por los seres humanos desde tiempos remotos como alimento. También se la utiliza como endulzante, además de ser fuente de energía rápidamente disponible por su composición de azúcares.

En su composición se pueden encontrar pequeñas cantidades de minerales y vitaminas del complejo B, vitamina C, D y E; y una variedad considerable de antioxidantes (flavonoides y fenólicos).

Este producto natural, ha sido, y todavía es, ampliamente utilizado en la cocina. Sus propiedades físicas, como su viscosidad, sus tonos y su brillo, lo convierten en un ingrediente atractivo para recubrir preparaciones culinarias.

Si bien la miel argentina es considerada una de las mejores del mundo por su calidad, solamente el 5% de este producto se vende en el mercado interno y la cantidad consumida por persona no alcanza los 250 gramos por año.

La Argentina compite con China por ser el primer exportador mundial. El 95% de la producción de este producto natural de alta calidad lo disfrutaban los habitantes de países como Estados Unidos, Alemania, Japón, entre otros.

Nuestro país hoy cuenta con unos 20.000 productores apícolas, de los cuales el 97% tiene menos de 500 colmenas, trabajan con alrededor de 2.600.000 colmenas. Son pequeños productores y empresas familiares que en total significan unos 100.000 puestos de trabajo directos.

Entre productores y otros actores vinculados a la comercialización de productos e insumos relacionados y representa una de las principales actividades para la agricultura familiar y las economías regionales.

<https://lavozdebragado.com.ar/2019/05/18/las-cooperativas-apicolas-protagonizan-la-semana-de-la-miel/>

Cuesta: “Nuestras mieles chaqueñas son reconocidas a nivel mundial”

En la Semana de la Miel, el Poder Legislativo declaró de interés legislativo y provincial las actividades promocionales de las mieles chaqueñas impulsadas por la agencia de desarrollo Acerca, la Red de Organizaciones Apícolas del Chaco y el Ministerio de la Producción. En este marco la presidenta Elida Cuesta destacó el sabor y el valor nutritivo de las mieles chaqueñas asegurando que “el sector apícola debe ser uno de los motores de crecimiento del Chaco”.

En este sentido, la legisladora destacó la calidad y la competitividad de este producto, además del potencial que tiene la provincia. “El sector apícola de nuestra provincia es muy competitivo a nivel mundial, en mayo se enviaron cuatro toneladas de miel orgánica a Francia y Alemania. Esto demuestra que este producto debe ser uno del motores del crecimiento del Chaco”, aseguró.

Por otra parte, Cuesta alentó al Estado provincial a promover el desarrollo de los sectores productivos en este momento de crisis. “En los momentos de crisis que está pasando la provincia y el país, debemos impulsar al sector privado, ayudando a todo chaqueño que tenga ganas de emprender y generar puestos de trabajo, nuestra fuerza emprendedora debe ser lo que saque a la provincia y a todo el país adelante”, manifestó.

<http://www.diariochaco.com/noticia/cuesta-nuestras-mieles-chaquenas-son-reconocidas-nivel-mundial>

Sumale miel a tu vida

En el marco de la semana de la miel se desarrollan diferentes actividades en la ciudad que tienen como objetivo difundir los beneficios de la miel como alimentación saludable.

Desde el 14 hasta el 20 de mayo se desarrolla la semana de la miel, que tiene como objetivo "promocionar, fomentar el consumo de miel y revalorizarla como un alimento sano y saludable, difundiendo las bondades de este producto teniendo como objetivo un mayor consumo, por tal motivo se realizarán una serie de actividades" según detalló Lorena Arrozogaray, directora de Producción y Desarrollo Económico. Estas actividades se trabajan de manera articulada con el INTA y la Facultad de Bromatología UNER.

Esta iniciativa es propuesta por la secretaria de la Producción de la Provincia de Entre Ríos y la Secretaría de Agroindustria. El miércoles estuvieron presentes en la plazoleta Gardel productores apícolas quienes con el acompañamiento del INTA dieron charlas informativas y degustaciones de los diferentes tipos de miel.

Asimismo, esta tarde, de 14 a 18 hs se continuará con actividades en los Obeliscos de la Costanera, donde además de charlas informativas y degustaciones de cerveza artesanal a base de miel y otros productos en cuya elaboración es utilizada la miel, habrá productos elaborados por la Facultad de Bromatología UNER, y se comercializarán productos apícolas de productores locales.

<https://www.diarioelargentino.com.ar/noticias/196070/Sumale-miel-a-tu-vida>

AMBIENTALISTAS EN DEFENSA DE LAS ABEJAS

En adhesión a la Campaña Nacional "Sumale miel a tu vida" y concientizando sobre la importante mortandad de abejas que genera la aplicación de agroquímicos y sus consecuencias en la polinización; el grupo de ambientalistas de nuestra ciudad, instaló un stand contiguo al de la semana de la miel, en plaza Sarmiento.

Desde allí se brindó información a los vecinos, hablaron representantes locales del grupo ambientalistas Pigüé y el abogado e investigador en la estación experimental INTA Bordenave, Edgardo Gabriel González.

El letrado "no defendemos las abejitas solamente porque queremos tener miel, sino porque son importantes para la polinización y necesarias para todo el ciclo productivo. El ecosistema está alterado" sostuvo González quien a la vez hizo hincapié en el derecho que tiene la población de consumir alimentos sanos y de cambiar el modelo productivo a partir de políticas que garanticen el acceso a la tierra. "Estos espacios sirven para reflexionar sobre qué modelo de campo, sociedad y ambiente queremos y ese modelo atraviese a todos los gobiernos" concluyó el integrante del Centro de Atención Jurídica Gratuita para Productores Agropecuarios Familiares.

En el mismo tono Natalia Litre, citó a Albert Einstein expresando "¿Si las abejas murieran, cuántos años de vida le quedarían a la tierra? Cuatro, cinco... Sin abejas no hay polinización y sin polinización no hay plantas, ni animales, ni gente. Lo dijo en rueda de amigos y se le rieron. Ahora resulta que en el mundo hay cada vez menos abejas y eso no ocurre por voluntad divina ni maldición diabólica, sino por el asesinato de montes nativos y la proliferación de bosques industriales por los cultivos de exportación que prohíben la diversidad de la flora, por los venenos que matan las plagas y de paso la vida natural, por los fertilizantes químicos que esterilizan el suelo" dijo la ambientalista Natalia Litre.

A su turno, Maxi Volpe, también integrante de ambientalistas Pigüé "nos manifestamos también para denunciar a los gobiernos, ministros, senadores, diputados que sin importar de que partido sean se han encargado de legislar en pos del crecimiento de este modelo. A los organismos de control que hacen oídos sordos a la realidad y a las universidades nacionales que firman convenios con las peores corporaciones formando profesionales moldeados por esas empresas y a disposición de ellas" concluyó el joven ambientalista.

<http://www.semreflejos.com.ar/inf-general-sec/18629-ambientalistas-en-defensa-de-las-abejas-2.html>



el territorio

Jardín América: apicultores en la Semana de la Miel

En la tarde de hoy se realizó una pequeña exposición de productos apícolas en la Galería Municipal de esta ciudad en adhesión a la Semana de la Miel que se conmemora a nivel nacional.

Al respecto, el Ing. Marcelo Quiroz, de la Secretaría de Agricultura Familiar, destacó “estamos en la Semana de la Miel que se celebra a nivel nacional con actividades que se van desarrollando desde el 14 al 20 de mayo, se realizan simultáneamente en diferentes ciudades del país”.

“El objetivo de estas acciones es buscar y fomentar el consumo de miel en la población y lograr que el producto forme parte de las compras habituales de los argentinos” agregó Quiroz.

En ese marco este domingo se hicieron presentes un grupo de apicultores del municipio para sumarse a la Semana de la Miel tan, “la región que ya cuenta con más de 16 productores apícolas registrados”.

<https://www.eltterritorio.com.ar/jardin-america-apicultores-en-la-semana-de-la-miel-30057-et>



Semana de la miel en La Pampa

Por cuarto año consecutivo La Pampa toma parte desde el lunes pasado y hasta el viernes próximo de la denominada "Semana de la miel", campaña de carácter federal que tiene como objetivo fomentar el consumo de miel en los hogares de todo el país.

Datos estadísticos confirman que Argentina se ubica como tercer país productor de miel en el mundo, presidido por China y Turquía, y que el 90% de la producción nacional de miel va al mercado externo.

Las actividades de promoción en La Pampa estarán a cargo de la Dirección General de Planificación Productiva del Ministerio de la Producción, a cargo de María Belén Paesani. Durante la presente semana se realizarán diferentes actividades que buscarán visibilizar la importancia de la actividad apícola en la Provincia. Es la cuarta participación de La Pampa en la campaña, donde se trata de incentivar al consumidor para que se conozcan las bondades de la miel e incorpore este alimento rico, saludable y energético en sus compras cotidianas.

La Provincia se posiciona en los primeros lugares de participación en el mercado de exportación de miel, con el 11%. La apicultura es una actividad importante porque el entramado productivo apícola moviliza durante el año y principalmente en primavera y hasta el otoño a los apicultores y sus familias, generando empleo genuino en diversos emprendimientos.

Como parte de las actividades programadas se ofrecerán charlas educativas e interactivas en el Parque Apícola y Agroalimentario de General Pico, donde se aguarda el pasaje de más de un millar de alumnos de segundo y tercer grado de las escuelas primarias que durante las cursadas siguen de cerca los procesos productivos. Según resaltó la funcionaria, desde el Ministerio de la Producción se trata de

fortalecer al sector apícola mediante diferentes herramientas, “no solo la extracción de miel a granel, sino también haciendo hincapié en la diferenciación de los productos de la colmena, como el fraccionamiento, la certificación de miel orgánica, cera, abejas reinas y otros, que posibiliten oportunidades de negocios, agregado de valor y mejorar la competitividad y rentabilidad para el sector”.

Con la participación estudiantil como observadores de una actividad generadora de empleo para producir un alimento de excelencia, se pretende mediante la campaña “que lleven ese mensaje a sus hogares y aprovechar el contexto de la infraestructura disponible para los productores para que se transmita la actividad”, afirmó Paesani.

La Pampa, a través del Ministerio de la Producción a cargo de Ricardo Moralejo, lleva adelante el Plan de Activación Apícola 2016-2020 donde se insertan numerosas actividades para sostener y acompañar la actividad de los apicultores pampeanos.

http://www.laarena.com.ar/la_pampa-semana-de-la-miel-en-la-pampa-2054949-163.html



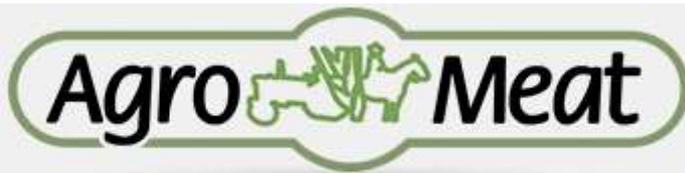
Semana de la Miel

18 mayo, 2019

Con diversas actividades que se desarrollarán en la plaza Francia, culmina hoy la “Semana de la Miel”, que se organizó con el objetivo de incentivar el consumo del producto y fortalecer la actividad apícola en nuestro departamento.

Además de stands informativos, charlas y degustaciones, quienes concurren a la plaza podrán recorrer “la abeja gigante”. Las actividades comienzan a las 3 de la tarde.

<https://diariosanrafael.com.ar/semana-de-la-miel-168253/>



Semana de la miel: cuáles son sus beneficios para la salud

La Argentina es de los principales exportadores mundiales, y el mercado interno tiene margen para crecer

Abejas, flores, néctar y dulzura: la miel es uno de los endulzantes naturales más apreciados por los consumidores dado que aporta una **gran cantidad de beneficios para la salud de las personas**. Este producto alimenticio, que es elaborado por las abejas a partir del néctar de las flores, está compuesto de enzimas, vitaminas y minerales que protegen a nuestro organismo de las bacterias; y posee un **poder antioxidante** que ayuda a combatir el envejecimiento de nuestro cuerpo y la piel.

Aunque Argentina está entre **los tres primeros productores y proveedores a nivel mundial de miel de alta calidad**, con múltiples variedades de acuerdo al tipo de cultivo que es polinizado, **nuestro mercado interno consume apenas el 10%** y exporta todo lo restante.

En el marco de la campaña “Alimentos Saludables” desde el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) destacaron algunos de los principales beneficios de este producto, que suman a los controles que se realizan a lo largo de la cadena de producción y comercialización.

Beneficios para la salud

- Refuerza el sistema inmunológico: tiene una gran cantidad de antioxidantes, vitaminas y minerales que combaten infecciones.
- Calma la tos y el dolor de garganta: cubre las paredes de la garganta y puede aliviar las distintas membranas irritadas en su parte posterior.
- Es un endulzante natural sin aditivos ni conservantes agregados: es una alternativa sana por sobre las azúcares refinadas.
- Restablece la función intestinal: tiene efectos laxantes suaves que favorecen el tránsito intestinal y ayuda a combatir el estreñimiento.
- Es un cicatrizante y antiséptico: permite prevenir la infección de ciertas heridas o quemaduras; su densidad protege contra bacterias y suciedad que entran en una herida.

Manipulación adecuada de la miel

- Utilice utensilios limpios y secos para no contaminar la miel; recuerde que el agua deteriora el producto y permite la proliferación bacteriana.
- En caso de estar compacta, fluidifique la miel en baño maría a baja temperatura para evitar la desnaturalización de sus propiedades.

- No es necesario conservar la miel en la heladera; un lugar seco y no expuesto a la luz solar directa es adecuado.

Controles del Senasa

El Senasa habilita y fiscaliza los colmenares en donde se produce la miel en materia de sanidad y uso de productos apícolas; realiza la habilitación y control de los establecimientos donde se extrae, acopia, homogeneiza y fracciona el producto; y vela por el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene y manipulación que preservan su inocuidad e identidad.

En la comercialización a granel, el organismo aprueba los tambores contenedores, que deben ser elaborados de acuerdo a la normativa y estándares de calidad acreditados, y controla su comercialización con certificación oficial que garantiza su trazabilidad e inocuidad hasta el consumidor, tanto para consumo nacional como de exportación.

En este último caso, la miel es muestreada para controlar la presencia de sustancias que afectan su inocuidad en niveles no permitidos y certifica el producto conforme los acuerdos con cada país de destino.

La conjunción entre los diferentes eslabones de la cadena apícola y los controles del Senasa permiten disponer de un producto de calidad e inocuo que ofrece una gran variedad de aromas, texturas y sabores que los consumidores pueden sumar de manera saludable a sus dietas.

<https://www.agromeat.com/268019/268019>

Riohondeños expusieron sus productos apícolas en la plaza San Martín

LAS TERMAS, Río Hondo (C) En el marco de la Semana de la Miel, los apicultores riohondeños e invitados de otros puntos de la provincia, expusieron sus productos de colmena.

La jornada se realizó en la plaza San Martín, con el acompañamiento de los técnicos en apicultura del Inta Ariel Ledesma y José Luís Zeman y la referente zonal Ing. Silvina Coronel.

La propuesta consistió en la exposición, degustación y venta de productos de colmena, tales como la miel, polen, y otros derivados. También se sumó un stand del Ministerio de la Producción.

Fue incesante la cantidad de personas que pasaron por el lugar, interiorizándose sobre la propuesta, degustando y adquiriendo los productos.

La referente zonal Ing. Silvina Coronel graficó que la actividad fue organizada por el Inta, y contó con la participación de Producción de la provincia, y la colaboración de la municipalidad que permitió el uso del espacio físico.

<https://www.elliberal.com.ar/noticia/487954/riohondenos-expusieron-sus-productos-apicolas-plaza-san-martin>

Apicultores pampeanos apuntan a la miel orgánica para afirmarse en los mercados internacionales

La 'Semana de la miel' que desde el lunes pasado y hasta el viernes próximo se desarrollará en todo el país, tiene a los apicultores pampeanos como protagonistas centrales de una "celebración" que pretende profundizar el mercado interno para un mayor consumo del producto por parte de los argentinos.

El mundo reconoce al país por la calidad de la miel, gracias al trabajo que realizan día a día los que protagonizan el desarrollo de la actividad apícola, tanto desde el sector público como el sector privado.

Argentina exporta el 90 por ciento de la miel que se produce, y eso es posible por el esfuerzo de los productores y el acompañamiento de los distintos gobiernos provinciales, dinamizadores indisimulables de las economías regionales. La Pampa cuenta, según estadísticas oficiales, con más de 300 apicultores involucrados directamente en la actividad y tiene, además, casos emblemáticos de vecinos que recibieron importantes premios a nivel nacional por la calidad del producto.

Victorica

El caso del victoriquense José Ziaurriz, productor que elabora bajo la marca comercial Elkargune, es uno de ellos porque hace dos años obtuvo el primer premio en la categoría 'mieles claras' en el 19º concurso internacional de mieles multiflorales, organizado en el marco de la Fiesta Nacional de la Apicultura y de la 22º edición de la Exposición Apícola del Mercosur, que se realizó en la ciudad entrerriana de Macia.

El producto cosechado en el oeste provincial fue elegido como la mejor miel clara de Argentina, entre cien muestras provenientes de distintas provincias. "Es un premio al esfuerzo y a la dedicación", reflexionó, previo a confirmar que su miel ya llega al exigente mercado europeo y próximamente al musulmán y árabe merced a las certificaciones bajo los ritos Kosher y Halal.

Ziaurriz no duda en aconsejar el consumo del producto orgánico, distintivo porque las colmenas se encuentran ubicadas en el interior del cardenal pampeano, con florecimientos naturales provenientes de especies autóctonas como el piquillín, caldén, chañar, algarrobo, jarillas o azahar del monte, zonas "donde no existe el sembradío de soja o girasol que necesitan distintos agroquímicos, herbicidas o fertilizantes, el nuestro es un producto netamente natural".

Macachín

El apicultor Aurelio Oscar Mellinger elabora 'Emeley' desde hace un cuarto de siglo en la zona de Macachín y hace seis años decidió, junto a su esposa María Inés, darle mayor agregado al producto instalando una fraccionadora y obteniendo inmediatamente la certificación correspondiente para comercializar su miel "libre de gluten".

Como en otros casos, Aurelio decidió proseguir su vida laboral activa como productor mielero, luego de un extenso pasaje por la actividad privada. "Resultó un esfuerzo, me jubilé hace poco y ahora tengo más tiempo para dedicarle a la actividad. Tenemos 250

colmenas pero estamos en vías de comprar porque no nos alcanza la producción. No vivimos de esto, pero seguimos apostando a la actividad, tuvimos temporadas buenas y malas, con vaivenes climatológicos como en todas las producciones pampeanas, pero no bajamos los brazos porque es una actividad apasionante”, afirma.

Toay

Javier Claudio Sanso, desde hace 25 años en Toay, es otro de los exponentes pampeanos en la actividad apícola. Elabora, fracciona y vende su producto bajo el nombre comercial ‘Néctar del Monte’, una miel ciento por ciento natural y pampeana fruto de unas 3 mil colmenas (500 orgánicas) que el apicultor posee en zonas de Catrilo, Lonquimay, Miguel Riglos y Winifreda.

“‘Néctar del Monte’ es una miel totalmente natural, sin ningún aditivo. También trabajamos la orgánica y es una ventaja porque se produce en pleno monte, es multifloral porque hay gran diversidad de flores como la de caldén, algarrobo, piquillín, chañar, molle, entre otras especies. Es miel libre de contaminación porque en el monte no hay cultivo intensivo, no se utilizan fertilizantes, agroquímicos, ni pesticidas”, afirma.

Su producto fue expuesto en la última ExpoPymes, y ocupa góndolas de comercios en la provincia de La Pampa. ‘Néctar del Monte’ cuenta con el asesoramiento del Ministerio de la Producción de la provincia y el INTI (Instituto Nacional de Tecnología Industrial).

Sanso aprovechó muy bien la posibilidad de entablar lazos comerciales a través de las misiones de empresarios a las comunidades de Dubai y Abu Dabi, Emiratos Árabes Unidos.

“Nuestra miel gusta, la miel argentina es considerada una de las mejores del mundo por su calidad, aunque no se venda tanto en el mercado interno; pero es una de las principales actividades para la agricultura familiar y las economías regionales, como varios colegas estamos buscando insertar nuestro producto en los mercados internacionales, creo que esa debería ser la búsqueda conjunta”, sostuvo.

Para el productor “lo orgánico marca tendencia en todo el mundo, la gente quiere productos sanos. En La Pampa somos tres o cuatro que hacemos orgánico en la miel, y entre todos estamos tratando de buscar el exportador para vender a granel. En el caso de fraccionado tengo que esperar una auditoría que llegará en diciembre para que me lo habilite, allí recién voy a poder etiquetar como orgánico”.

“Son controles muy rigurosos que llevan su tiempo, no es tan fácil, pero seguimos produciendo con la mayor calidad posible. La apicultura pasó por distintos estadios, buenos y malos desde lo económico, mucha gente quedó en el camino y otros seguimos como pudimos, es todo un desafío estar y seguir”, concluyó.

<http://www.diariolareforma.com.ar/2013/apicultores-pampeanos-apuntan-a-la-miel-organica-para-afirmarse-en-los-mercados-internacionales/>



Apicultores pampeanos apuntan a la miel orgánica

La "Semana de la miel" que desde el lunes pasado y hasta el viernes próximo se desarrollará en todo el país, tiene a los apicultores pampeanos como protagonistas centrales de una "celebración" que pretende profundizar el mercado interno para un mayor consumo del producto por parte de los argentinos.

El mundo reconoce al país por la calidad de la miel, gracias al trabajo que realizan día a día los que protagonizan el desarrollo de la actividad apícola, tanto desde el sector público como el sector privado.

Argentina exporta el 90 por ciento de la miel que se produce, y eso es posible por el esfuerzo de los productores y el acompañamiento de los distintos gobiernos provinciales, dinamizadores indisimulables de las economías regionales. La Pampa cuenta, según estadísticas oficiales, con más de 300 apicultores involucrados directamente en la actividad y tiene, además, casos emblemáticos de vecinos que recibieron importantes premios a nivel nacional por la calidad del producto.

Palabra de apicultores

El caso del victoriquense José Ziaurriz, productor que elabora bajo la marca comercial Elkargune, es uno de ellos porque hace dos años obtuvo el primer premio en la categoría «mieles claras» en el 19º concurso internacional de mieles multiflorales, organizado en el marco de la Fiesta Nacional de la Apicultura y de la 22 edición de la Exposición Apícola del Mercosur, que se realizó en la ciudad entrerriana de Macia.

El producto cosechado en el oeste provincial fue elegido como la mejor miel clara de Argentina, entre cien muestras provenientes de distintas provincias. «Es un premio al esfuerzo y a la dedicación» reflexionó,

previo a confirmar que su miel ya llega al exigente mercado europeo y próximamente al musulmán y árabe merced a las certificaciones bajo los ritos Kosher y Halal.

Ziaurriz no duda en aconsejar el consumo del producto orgánico, distintivo porque las colmenas se encuentran ubicadas en el interior del cardenal pampeano, con florecimientos naturales provenientes de especies autóctonas como el piquillín, caldén, chañar, algarrobo, jarillas o azahar del monte, zonas "donde no existe el sembradío de soja o girasol que necesitan distintos agroquímicos, herbicidas o fertilizantes, el nuestro es un producto netamente natural".

El apicultor Aurelio Oscar Mellinger elabora "Emeley" desde hace un cuarto de siglo en la zona de Macachín y hace seis años decidió, junto a su esposa María Inés, darle mayor agregado al producto instalando una fraccionadora y obteniendo inmediatamente la certificación correspondiente para comercializar su miel "libre de gluten". Como en otros casos, Aurelio decidió proseguir su vida laboral activa como productor mielero, luego de un extenso pasaje por la actividad privada. "Resultó un esfuerzo, me jubilé hace poco y ahora tengo más tiempo para dedicarle a la actividad. Tenemos 250 colmenas pero estamos en vías de comprar porque no nos alcanza la producción. No vivimos de esto, pero seguimos apostando a la actividad, tuvimos temporadas buenas y malas, con vaivenes climatológicos como en todas las producciones pampeanas, pero no bajamos los brazos porque es una actividad apasionante", afirma.

Javier Claudio Sanso, desde hace 25 años en Toay, es otro de los exponentes pampeanos en la actividad apícola. Elabora, fracciona y vende su producto bajo el nombre comercial "Néctar del Monte", una miel ciento por ciento natural y pampeano fruto de unas 3 mil colmenas (500 orgánicas) que el apicultor posee en zonas de Catrilo, Lonquimay, Miguel Riglos y Winifreda. «Néctar del Monte» es una miel totalmente natural, sin ningún aditivo. También trabajamos la orgánica y es una ventaja porque se produce en pleno monte, es multifloral porque hay

gran diversidad de flores como la de caldén, algarrobo, piquillín, chañar, molle, entre otras especies. Es miel libre de contaminación porque en el monte no hay cultivo intensivo, no se utilizan fertilizantes, agroquímicos, ni pesticidas», afirma. Su producto fue expuesto en la última ExpoPymes, y ocupa góndolas de comercios en la provincia de La Pampa. «Néctar del Monte» cuenta con el asesoramiento del Ministerio de la Producción de la provincia y el INTI (Instituto Nacional de Tecnología Industrial).

Sanso aprovechó muy bien la posibilidad de entablar lazos comerciales a través de las misiones de empresarios a las comunidades de Dubai y Abu Dabi, Emiratos Árabes Unidos. "Nuestra miel gusta, la miel argentina es considerada una de las mejores del mundo por su calidad, aunque no se venda tanto en el mercado interno; pero es una de las principales actividades para la agricultura familiar y las economías regionales, como varios colegas estamos buscando insertar nuestro producto en los mercados internacionales, creo que esa debería ser la búsqueda conjunta", sostuvo.

Para el productor "lo orgánico marca tendencia en todo el mundo, la gente quiere productos sanos. En La Pampa somos tres o cuatro que hacemos orgánico en la miel, y entre todos estamos tratando de buscar el exportador para vender a granel. En el caso de fraccionado tengo que esperar una auditoría que llegará en diciembre para que me lo habilite, allí recién voy a poder etiquetar como orgánico. Son controles muy rigurosos que llevan su tiempo, no es tan fácil, pero seguimos produciendo con la mayor calidad posible. La apicultura pasó por distintos estadios, buenos y malos desde lo económico, mucha gente quedó en el camino y otros seguimos como pudimos, es todo un desafío estar y seguir", concluyó.

http://www.laarena.com.ar/la_pampa-apicultores-pampeanos-apuntan-a-la-miel-organica-para-afirmarse-en-los-mercados-internacionales-2055228-163.html

Semana de la miel: cuáles son sus beneficios para la salud

La Argentina es de los principales exportadores mundiales, y el mercado interno tiene margen para crecer

Abejas, flores, néctar y dulzura: la miel es uno de los endulzantes naturales más apreciados por los consumidores dado que aporta una **gran cantidad de beneficios para la salud de las personas**. Este producto alimenticio, que es elaborado por las abejas a partir del néctar de las flores, está compuesto de enzimas, vitaminas y minerales que protegen a nuestro organismo de las bacterias; y posee un **poder antioxidante** que ayuda a combatir el envejecimiento de nuestro cuerpo y la piel.

Aunque Argentina está entre **los tres primeros productores y proveedores a nivel mundial de miel de alta calidad**, con múltiples variedades de acuerdo al tipo de cultivo que es polinizado, **nuestro mercado interno consume apenas el 10%** y exporta todo lo restante.

En el marco de la campaña “Alimentos Saludables” desde el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) destacaron algunos de los principales beneficios de este producto, que suman a los controles que se realizan a lo largo de la cadena de producción y comercialización.

Beneficios para la salud

- Refuerza el sistema inmunológico: tiene una gran cantidad de antioxidantes, vitaminas y minerales que combaten infecciones.
- Calma la tos y el dolor de garganta: cubre las paredes de la garganta y puede aliviar las distintas membranas irritadas en su parte posterior.
- Es un endulzante natural sin aditivos ni conservantes agregados: es una alternativa sana por sobre las azúcares refinadas.
- Restablece la función intestinal: tiene efectos laxantes suaves que favorecen el tránsito intestinal y ayuda a combatir el estreñimiento.
- Es un cicatrizante y antiséptico: permite prevenir la infección de ciertas heridas o quemaduras; su densidad protege contra bacterias y suciedad que entran en una herida.

Manipulación adecuada de la miel

- Utilice utensilios limpios y secos para no contaminar la miel; recuerde que el agua deteriora el producto y permite la proliferación bacteriana.
- En caso de estar compacta, fluidifique la miel en baño maría a baja temperatura para evitar la desnaturalización de sus propiedades.
- No es necesario conservar la miel en la heladera; un lugar seco y no expuesto a la luz solar directa es adecuado.

Controles del Senasa

El Senasa habilita y fiscaliza los colmenares en donde se produce la miel en materia de sanidad y uso de productos apícolas; realiza la habilitación y control de los establecimientos donde se extrae, acopia, homogeiniza y fracciona el producto; y vela por el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene y manipulación que preservan su inocuidad e identidad.

En la comercialización a granel, el organismo aprueba los tambores contenedores, que deben ser elaborados de acuerdo a la normativa y estándares de calidad acreditados, y controla su comercialización con certificación oficial que garantiza su trazabilidad e inocuidad hasta el consumidor, tanto para consumo nacional como de exportación.

En este último caso, la miel es muestreada para controlar la presencia de sustancias que afectan su inocuidad en niveles no permitidos y certifica el producto conforme los acuerdos con cada país de destino.

La conjunción entre los diferentes eslabones de la cadena apícola y los controles del Senasa permiten disponer de un producto de calidad e inocuo que ofrece una gran variedad de aromas, texturas y sabores que los consumidores pueden sumar de manera saludable a sus dietas.

<https://www.losandes.com.ar/article/view?slug=semana-de-la-miel-cuales-son-sus-beneficios-para-la-salud>

RÍO NEGRO

Consumo de miel: ¿qué hay que tener en cuenta?

Hoy finaliza la semana de la miel, el país es uno de los grandes productores de este manjar que aporta grandes beneficios para el organismo.

Bajo el lema “Sumale miel a tu vida”, y con el objetivo de “fomentar el hábito”, se cumple ahora la semana de la miel. Y la licenciada en nutrición [María Victoria De Felipe \(MP 12184\)](#), comparte los puntos fuertes de este producto.

- Dependiendo de la variedad de las flores y del tipo de colmena, la miel ofrece más de 60 sustancias diferentes. Destacan los azúcares, ácidos orgánicos (cítrico, láctico, fosfórico...), vitaminas (C, B1, B2, B3, B5), ácido fólico, minerales (fósforo, calcio, magnesio, silicio, hierro, manganeso, yodo, zinc, oro y plata), aminoácidos esenciales, esteroides, fosfolípidos, flavonoides, polifenoles y enzimas.

- Favorece la producción de energía.

- Debido a que 100 gramos de miel aportan unas 300 calorías, su consumo se recomienda especialmente a personas que quieran una dosis adicional de energía, como deportistas, niños en etapa escolar,

personas mayores, trabajadores que realizan un esfuerzo físico, los que tienen una fuerte carga intelectual o los que quieren hacer una dieta para aumentar peso .

- Es importante destacar que no es recomendable para los bebés, hasta los 18 meses. A pesar de que es sometida a ciertos tratamientos antes de comercializarla, en la miel pueden quedar ciertas bacterias que el sistema digestivo del pequeño no es capaz de destruir.

- Como aporta azúcares simples, deben tener precaución aquellas personas con diabetes. resistencia a la insulina, obesidad y triglicéridos elevados.

Si no se mide la porción puede elevar bruscamente el azúcar en sangre y su consumo excesivo diariamente ocasiona acumulación de grasa, ya que si bien aporta beneficios adicionales, en nuestro cuerpo no deja de transformarse en azúcar.

<https://www.rionegro.com.ar/consumo-de-miel-que-hay-que-tener-en-cuenta-983905/>

RÍO NEGRO

La semana de la miel fue un éxito en las escuelas

Pese a que en la región la apicultura está en auge, no se consigue superar los modestos índices de consumo a nivel local y los productores deben acudir a otros mercados.

La producción de miel atraviesa un gran momento en Bariloche y la región andina, pero **no consigue superar los modestos índices de consumo** que se registran a nivel local y que obligan a los productores a depender casi exclusivamente de la comercialización en otros mercados.

Con el fin de torcer esa inercia, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Río Negro, junto al Inta y la Universidad del Comahue llevaron esta semana la miel a varias escuelas, en encuentros que incluyeron la exposición de una colmena viva y que generaron enorme interés de los chicos.

Hoy viernes habrá demostraciones similares en el Centro Cívico. En todos los casos el objetivo es el mismo: **difundir las propiedades alimenticias de la miel regional y fomentar su incorporación a la dieta habitual** de los barilochenses.

El coordinador del programa Apícola del Inta en Patagonia Norte, Guillermo Huerta, dijo que en las escuelas hubo “momentos espectaculares”, que muchos de los chicos “no conocían la miel” y a casi el 100% **“les gustó mucho”**.

Las visitas realizadas a las escuelas 310, 278, 325 y 328 comenzaron con una charla sobre la abeja, su importancia en la polinización, los beneficios del consumo de miel, sus ventajas respecto del azúcar y otros endulzantes, y también una descripción de otros productos de la colmena, como polen, propóleos y jalea real. Luego llegó el momento de la esperada merienda con degustaciones de miel.

“Algunos no tenían idea de que hay una alternativa a las mermeladas o el dulce de leche”, dijo Huerta. También señaló que los alumnos de corta edad quedaron impresionados al conocer a las abejas de primera mano y algunos las trataban como mascotas. “Fue una hermosa experiencia”, dijo el especialista.

Afirmó que en la región la apicultura **“está en pleno auge”** y dijo que se producen mieles “muy variadas y de gran calidad, con reconocimiento internacional”.

Refirió que en el corredor que va desde el norte de Chubut hasta La Angostura “existen unos 600 productores apícolas”. Señaló que en las charlas que brindan anualmente en Bariloche con participación del municipio tienen que poner cupos y “siempre quedan interesados afuera”.

La semana de la miel que se realiza a nivel nacional incluyó en esta ciudad un ciclo de charlas realizadas en el Inta sobre la situación del mercado de la miel, los efectos del monocultivo de soja sobre el rendimiento de las colmenas y las líneas de financiamiento existentes para productores apícolas.

Otro de los paneles denominado “**la miel en nuestras cocinas**”, a cargo de la profesora de la escuela de Hotelería y Gastronomía Graciela Querejeta, aportó valiosos datos sobre el aprovechamiento de ese insumo.

Huerta dijo que se enteró allí de muchas cosas que no conocía sobre el empleo de la miel “**para dar sabor, color y brillo**” a distintos platos.

También hubo en el marco de la semana una propuesta específica a los hoteles para que incluyan la miel en sus desayunos.

Algunos tratan de evitar el producto en esos ámbitos porque creen que no es fácil de untar, se derrama y es pegajoso. Pero Huerta explicó que “**hay mieles más fluidas y otras también que se cristalizan, o está la miel crema, que se puede untar muy bien**”.

Producción en alza

Respecto de la producción local dijo que los volúmenes crecen año a año y que la principal limitación para los productores es la falta de “salas de extracción” habilitadas por el Senasa, que son indispensables para obtener todos los números de habilitación y calificar como proveedores de supermercados.

“Hay una sala de extracción en Chubut, que utilizan todos los productores de la comarca. Y ahora también montaron una en La Angostura, en el edificio del antiguo hospital -aseguró-. **En Bariloche trabajamos en lograr otra sala con participación del municipio**”.

<https://www.rionegro.com.ar/la-semana-de-la-miel-fue-un-exito-en-las-escuelas-983495/>

EL CHUBUT

Culminó en Gaiman la «Semana de la Miel»

La «Semana de la Miel» culminó ayer en la plaza central de la localidad de Gaiman, con actividades de promoción del consumo de este producto, que se llevaron a cabo también en Trelew, Dolavon y 28 de Julio, llevadas a cabo por el Inta y Ministerio de la Producción de Chubut.

Se trata de la cuarta edición de la campaña federal «Sumale miel a tu vida», lema con el cual se desarrolla en todo el país una semana dedicada a la promoción del consumo de miel, con el objetivo de difundir las bondades del producto, fomentar su consumo en Argentina y lograr que forme parte de las compras habituales de los vecinos.

En Gaiman se mostraron implementos y material relacionado con la miel.

Debe destacarse que como parte de las actividades en todo el valle, hubo degustaciones de mieles, charlas de apicultores para el consumidor, como asimismo exposición, venta del producto y derivados de la colmena.

<https://www.elchubut.com.ar/nota/2019-5-19-23-30-0-culmino-en-gaiman-la-semana-de-la-miel>

Mostrarán y venderán la miel que los alumnos cosecharon y envasaron con sus propias manos.

Con el orgullo de haber hecho todo el trabajo con sus propias manos, los alumnos de la Escuela Técnica N° 14 “Doctor Luis A. Luco” de Villa Mercedes exhibirán esta tarde el resultado de su producción apícola.

Desde las 15:30 hasta las 18, colocarán un stand frente al colegio para exhibir y vender su cosecha, pero también para explicar el proceso que realizan desde las colmenas hasta el frasco. La exposición tiene varios motivos.

Por un lado, es una de las tantas actividades que harán a lo largo del ciclo lectivo para festejar los cincuenta años de la institución. Pero también es una forma de adherir a la Semana de la Miel, una campaña de alcance nacional que busca promover un mayor consumo del alimento entre los argentinos. La fecha, incluso, coincide con el Día Mundial de las Abejas, que se conmemora todos los 20 de mayo. El colegio, que es más conocido con el seudónimo “La Agraria”, es uno de los pocos que ofrece una formación agrotécnica en la provincia.

La apicultura es una de las materias de un plan de estudio muy específico, que les permite a los chicos alcanzar el título de técnicos en producción agropecuaria cuando egresan. No solo cuentan con un apiario propio, sino que también disponen de una sala de extracción donde pueden realizar la última etapa del proceso: desopercular la miel de los panales y envasarla.

En marzo de este año, alumnos de tercero y cuarto fueron hasta las colmenas con el traje protector y bajo la

supervisión de los profesores. Allí pudieron obtener la primera cosecha de la temporada, que es de una variedad multifloral porque proviene de diferentes especies de la vegetación que hay en el predio escolar. Más tarde, los estudiantes de primero, segundo y tercero se encargaron de envasar la producción en frascos de un kilo y de medio, con la etiqueta que certifica que cuentan con el aval del Registro Nacional de Productores Apícolas (Renapa). Esa será la producción que pondrán a disposición del público esta tarde en la rotonda que une a la ruta provincial 2B con la ex ruta 7, justo en la intersección donde se levanta el edificio de la escuela.

El viernes, los chicos participaron de las charlas que la Cooperativa Apícola Río V° y otras instituciones organizaron para conmemorar la Semana de la Miel en la ciudad, donde diferentes profesionales expusieron sobre la pureza del alimento y los subproductos que pueden obtenerse de la colmena. En la plaza San Martín, colocaron un stand para incentivar a los villamercedinos a comer más miel.

<https://www.eldiariodelarepublica.com/nota/2019-5-20-7-44-0-este-lunes-una-escuela-exhibe-su-trabajo-apicola>

“El precio de la miel es el más bajo de los últimos años”

La sojización de los campos que ha disminuido los rendimientos, sumado a la situación económica del país, hacen que muchos apicultores estén produciendo a pérdida.

Aprovechando que es la Semana de la Miel, hablamos con Raúl Putero, un productor apícola de la zona de Alcira Gigena en Córdoba, para que cuente cómo es la situación que está atravesando esta actividad.

Putero hace 37 años que se dedica y vive de la apicultura en la provincia de Córdoba. “Estamos en una situación complicada” porque “fue un año de bajos rindes por lo que hay productores que están quebrando”, explica a la vez que asume que “Hoy el precio de la miel es uno de los más bajos de los últimos años, y si no sacamos una cierta cantidad de kilos de miel, estamos perdiendo plata”.

Los costos de producción cada vez son más significativos en el precio final del producto, tanto es así que, según Putero, si solo nos referimos al combustible, antes representaba un 5% del costo total y ahora paso a ser de un 35%.

A esto se le suma la gran cantidad de hectáreas cordobesas deforestadas y sembradas con soja que hace que los rindes bajen: “Los rendimientos han disminuido por la sojización. Nuestra pampa húmeda o nuestra pradera es soja, por lo que tuvimos que trasladarnos hacia zonas marginales donde los rindes son menores y los costos son

mayores”. El apicultor dice que su producción “se está asentando en el poco monte nativo que queda en la provincia de Córdoba” y que incluso tuvo que cambiar “el manejo de la colmena porque la disponibilidad floral es otra”.

Según estadísticas oficiales, Argentina es tercer productor de miel a nivel mundial y principal exportador de este producto. A pesar de esto, el precio que se le paga al apicultor es uno de los más bajos en años. Putero explica que esto se debe a que “El precio lo pone el exportador que va a mantener su ganancia, y el hilo se corta por lo más delgado que son los productores”.

DATOS SOBRE ABEJAS Y MIEL

La miel debe ser: ¿Líquida o sólida? ¿Clara u oscura?
Develamos mitos y conocemos las propiedades de la miel:

- Las abejas son los principales polinizadores del planeta, que permiten transportar el polen al lugar adecuado de la planta para que germine o produzca semillas. Según Paula Melegatti, coordinadora del Programa de Apicultura de la Universidad Nacional de Río Cuarto (UNRC) “el 75% de lo que comemos dependen de la polinización”.

- La especialista cuenta que en Argentina han disminuido hasta un millón de colmenas en los últimos 5 a 10 años. “Hoy hay inscriptos en el Registros Nacional de Productores Apícolas aproximadamente 30 mil apicultores en todo el territorio nacional y se gestiona entre todos entre 2 y 3 millones de colmenas”, detalla y agrega: “La mayoría son pequeños y medianos productores encuadrados en una actividad familiar, y muchos la realizan como una actividad complementaria”.

- El consumo per cápita en Argentina es de 200 gramos al año, lo que significa, en comparación con otros países, un consumo interno muy bajo. Aunque Melegatti aclara que

“Existe un mercado informal de miel bastante amplio en el país, por lo que no se llevan estadísticas exactas”. Para incentivar el consumo, la secretaria de Agroindustria decide celebrar la Semana de la Miel hasta el 20 de mayo, Día Mundial de la Abeja.

<https://www.agroargentina.com/2019/05/17/el-precio-de-la-miel-es-el-mas-bajo-de-los-ultimos-anos/>