

MANUAL DE APICULTURA EXTENSIVA ORGANICA

El material con que escribo aquí de manera gratuita este manual, lo tenía preparado para escribir un libro que pensaba publicar, con derechos de autor, por supuesto.

El manual completo está en mi blog <http://oscarperone.blogspot.com> a disposición de quien quiera que crea que puede llegar a serle útil.

Allí tienen todos los datos sobre mi persona.

Creo que de esta manera, a través de Internet, está al alcance de mucha más gente de todo el mundo que necesita conocimientos prácticos que le permitan equivocarse menos en esta profesión de detalles que es la apicultura.

Todo esto que escribo lo aprendí equivocándome, que es en realidad como se aprenden todas las cosas, por el método de prueba y error, y aprender de ese error, para probar de nuevo y así.

La vida me enseñó que el que más da, es el que más recibe.

Espero que esto les sirva a todos los que lo necesiten.

Voy a empezar mi manual con algunas consideraciones:

ZYX y CBA de la Apicultura:

La mayoría de los conocimientos teóricos que poseemos, y en los que están basadas la inmensa mayoría de las técnicas que usamos, nos vienen de mucho tiempo atrás, e insensiblemente, nos hemos dejado adormecer sin tener la voluntad de revisar lo aprendido usando las cinco herramientas necesarias para tener criterio propio: Poder de observación, poder de razonamiento, lógica, sentido común e instinto.

Nos hemos dejado inundar, por teorías que provienen de empresas fabricantes y comercializadoras de implementos apícolas, editoras al mismo tiempo de catálogos de sus productos en venta, disfrazados de libros de apicultura, y en los que –claro- se recomienda el uso y abuso de cuanto elemento haya sido inventado por propios y ajenos, y donde metódicamente se enumera todo “lo necesario” para ser un buen apicultor.

Catálogos que cuando son terminados de leer se encuentra uno con que sabe menos que cuando se empezó, pues el editor-autor, entre otras cosas, no se juega nunca expresando cual implemento es mejor que otro, pues no quiere quedar mal con ninguno de sus proveedores pues los vende a todos (Ejemplo: “Este implemento parecería que es mejor que aquel, pero hay muchos apicultores que piensan lo contrario”)

Con el consiguiente daño mental para el que está leyendo, y que piensa que lo que lee es un libro técnico de apicultura; necesario para aprender, sin advertir que es un catálogo de venta

Creemos que ya es hora de que estas cuestiones se discutan y se piensen y mediten con aquellas cinco herramientas que mencionáramos, pero también con el bolsillo (El de los apicultores, claro) que es el que ha salido de todo esto perjudicado por no ser tratado el tema con el debido cuidado.

Y para hacerlo de esta manera veamos donde creemos que están las incongruencias, los fallos, y de qué manera estas incongruencias y fallos nos llevan a cometer errores en las técnicas que usamos y que nos salen carísimos, aunque más de una vez este costo se nos pase inadvertido por creer a “pie juntillas” en lo que está aceptado como “lo que debe ser” y por dejarnos llevar por un error que cometemos a menudo los apicultores: Más de una vez creemos que sabemos de apicultura más que las abejas.

Veamos por partes:

1. **La temperatura del racimo invernal y la del interior de la colmena.**
2. **Las reservas invernales y las enfermedades – La relación entre ellas.**
3. **Tiempo de uso de los panales y el uso de la cera estampada.**
4. **La cámara de cría ideal.**
5. **Los enjambres.**

Todo esto lo iremos desarrollando en un capítulo por tema.

Oscar Perone

<http://oscarperone.blogspot.com>

1 - LA TEMPERATURA DEL RACIMO INVERNAL Y LA DEL INTERIOR DE LA COLMENA

Aquí nos conviene remitirnos a quien posiblemente haya sido el que más estudió sobre el tema, nos referimos al Dr. C. L. Farrar, de la Oficina de Entomología y Cuarentena Vegetal del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, quien escribiera en un artículo publicado en el "Gleanings in Bee Culture" de Septiembre de 1943 (Obsérvense las fechas), lo siguiente:

"El racimo de invierno no pretende calentar el interior de la colmena Durante los años 1929 a 1931, el autor estudió las temperaturas del racimo de la colmena, registrando cientos de cifras en colmenas de dos cuerpos, equipada cada una con 118 o más pilas termoeléctricas. Se compararon colonias alojadas en colmenas de pared simple con otras en colmenas de doble pared y en colmenas comunes protegidas con grados extremos de aislación."

"El uso de muchas pilas termoeléctricas distribuidas en colmenas de dos pisos determinó el hecho de que durante un período frío prolongado de temperatura del aire que rodea el racimo se aproximará a la temperatura exterior, cualquiera fuera el grado de aislación de la colmena."

"Aún una piquera considerablemente reducida, es lo suficientemente grande para que se produzcan corrientes de aire, que disipan la pequeña cantidad de calor que el racimo irradia de su superficie."

"El racimo de invierno suministra su propia aislación contra la pérdida de calor. La caparazón aislante de abejas muy apretadas, llenando los espacios entre los panales y cualesquiera celdas vacías, en un espesor que varía desde 3 hasta 7 centímetros, lo protegen exteriormente, y las abejas más sueltamente agrupadas en el centro generan calor."

De aquí se deduce que son erróneos los reiterados consejos que se dan de reducir el espacio de la colmena en el invierno con el equivocado concepto de que un espacio grande dentro de la colmena enfría el racimo invernal.

Y este equivocado concepto gatilla una multitud de errores en la técnica usada, como el uso del tristemente famoso "poncho", o el uso de una entretapa entre el racimo invernal y las reservas de miel "para que no se enfríe el nido".

Tratemos a manera de ejemplo primero el uso del "poncho" :

Ya sabemos por lo que estudiara el Dr. C. L. Farrar que las abejas no pretenden calentar el interior de la colmena, y que la temperatura de esta emparejará tarde o temprano con la del exterior por la sencilla razón de que tiene abierta en la piquera una entrada para que esto suceda, por lo que es inútil que se achique el espacio buscando que "no se enfríe", tengamos en cuenta ahora que los que forman el racimo invernal son seres vivos que por ser tal respiran y transpiran, creando por eso mismo humedad, humedad esta que al encontrarse con una lámina de plástico necesariamente más fría se debe condensar, condensación esta que necesariamente caerá en forma de gotas sobre el racimo creando excelentes condiciones para el desarrollo de hermosas micosis (enfermedades originadas por hongos) entre otros muchos inconvenientes que podremos imaginar ahora que estamos considerando los hechos tal como suceden en la realidad.

Consideremos ahora como ejemplo el uso de una entretapa entre el racimo invernal y las reservas de miel.

Ya sabemos que achicar el espacio no solo es inútil, sino perjudicial, porque la humedad que necesariamente se genera no tiene donde condensarse lo más lejos posible del racimo invernal, sin causar perjuicio y para comprender como tendrían que suceder las cosas en nuestras colmenas, para conseguir evitar este perjuicio, tengamos en cuenta por un momento como están dispuestas las cosas en una población de abejas habitando un hueco en un árbol, o sea en su ámbito natural y que es donde la abeja tiene en claro lo que tiene que hacer para sobrevivir desde hace no menos de treinta y cinco millones de años.

En una colmena natural siempre el racimo invernal y las crías, cuando hay, están por debajo de la miel y esto es así por cuanto la miel operculada, además de ser reserva alimenticia, cumple otras dos funciones poco recordadas o poco conocidas:

Primera, la miel no solo sirve de reservas alimenticias sino que cumple funciones de ayuda en la calefacción del nido invernal, por cuanto el panal de miel operculada es en su totalidad un material de alta inercia térmica (material que toma y pierde con dificultad temperatura), un ejemplo de material con alta inercia térmica es el hormigón armado y quien tenga la experiencia de no poder dormir bajo un techo de este material en el verano sabe que un techo de losa de hormigón armado toma con dificultad todo el calor que recibe durante el día pero que tarda mucho en perderlo durante la noche con lo que se duerme bajo una verdadera estufa.

Esta función de estufa es la que cumplen los panales con miel y esto explica también porqué es conveniente que a las colmenas tengan abundantes reservas y que en el invierno les dé el sol durante el día.

Pensemos en otro dato también poco tenido en cuenta o poco conocido que es que el racimo de abejas hace que la porción de panal que ocupe tome la temperatura del interior del racimo consiguiendo de esta manera aprovechar la alta inercia térmica del mismo para ayudarse en la tarea de conservar la temperatura necesaria, pero también para que las abejas puedan desopercular las celdas que contienen miel, cosa absolutamente imposible de lograr para las abejas, con opérculos de celdas que estén frías.

Segunda, con los panales vacíos que por su inmensa superficie son verdaderos radiadores, que se encuentren por encima del nido que es donde necesariamente van a parar los vapores de agua de la transpiración, ésta tendrá donde condensarse sin causar daño.

Con todos estos datos podemos comprender ahora porque se mueren colmenas con reservas de miel cuando estas están separadas del racimo invernal por una entretapa. Este elemento corta el camino del racimo invernal para llegar a las reservas y aunque estas queden a milímetros del racimo, es como si estuvieran en otro universo: Imposible llegar hasta ellas sin dividir el racimo, que es lo mismo que una condena segura de muerte, y desgraciadamente para amargura de todos los que tuvieron, por usar una entretapa de esta manera, que enfrentarse a la metódica muerte de sus colmenas.

Lo más triste (y lo hemos escuchado expresar) es que esto da la excusa para decir que "Por más miel que se les deje, no la quieren, se mueren igual".

Viene bien aquí que recordemos este sabio y antiguo dicho en apicultura: “Las abejas no mueren de frío, mueren de hambre”.

Este es un clarísimo ejemplo de lo que decíamos cuando expresábamos que los que pagamos el precio por los errores en la técnica que se nos aconseja somos los apicultores, y lo que es más triste, los que más alto precio pagan son los apicultores noveles, las personas que cada año se acercan a la apicultura para aprender y que cometen errores que la mayoría de las veces los dejan fuera de la carrera de manera definitiva, como por ejemplo, las que todos los años compran cuando recién están haciendo sus pininos en apicultura, extractores de miel, que en la mayoría de las veces nunca llegarán a usar porque todavía no tienen suficientes abejas, y si llegan a usar será para cosechar las reservas invernales de sus primeras y por esto mismo últimas colmenas, sin saber que eso no se hace, sin pagar el consiguiente precio en muerte o enfermedad de las colmenas.

Oscar Perone

<http://oscarperone.blogspot.com>

2 - LAS RESERVAS INVERNALES Y LAS ENFERMEDADES - LA RELACION ENTRE ELLAS

Es necesario aquí que primero analicemos el concepto mismo de Producto Orgánico:

Se dice que un producto orgánico lo es cuando en la cadena de su elaboración no ha tenido contacto con productos de síntesis que lo contaminen, conservando su condición de producto natural. Aquí quisiéramos subrayar la palabra natural.

O sea, un durazno será orgánico, cuando no haya sido contaminado en su producción y comercialización.

Pero observemos: Un dulce elaborado con este durazno orgánico y azúcar orgánica, cuidando que en su elaboración y comercialización no se contamine ¿Puede ser denominado "Dulce de durazno Orgánico? Dice la ley que sí, pero consideremos lo siguiente:

Así como el electrón es la unidad de la electricidad, y el fotón es la unidad de la luz, la unidad de la vida son las enzimas.

Y esto es así porque todo proceso que realice un ser vivo es un proceso enzimático.

Sin enzimas es imposible que guiñemos un ojo, respiremos, caminemos o pensemos, pues en cada uno de estos y de todos los procesos de la vida, es necesario un tipo específico de enzima.

Pero quizás lo más importante, sin enzimas es imposible que llegue a cada una de las células que forman nuestro cuerpo la información estructural que proviene de ese alimento comido así como está en la naturaleza: crudo.

Como ejemplo:

Pensemos que el cuerpo vivo es el hardware (todo lo que se puede tocar en una computadora) y el alimento el software (todo lo que no se puede tocar, como por ejemplo los programas que hacen andar la computadora)

Con esta información estructural, con este software (El manual si se quiere) cada una de esas células tendrá la información necesaria para comportarse como es necesario y para que todo funcione como es debido, en fin, para que tengamos salud.

Pensemos que uno de los procesos más importantes para nosotros, los seres vivos, es el proceso de asimilación, sin el cual no es posible que siga la vida.

Y Dios en su infinita sabiduría dispuso las cosas en la naturaleza de modo que cada cosa que puede ser convertida en alimento, contenga en sí misma las enzimas que le permitirán, al ser que ingiera esa cosa, poder digerirla y asimilarla.

Por ejemplo, en los hidratos de carbono crudos (como la hierba) está presente la hidrolasa que es la enzima que permite que pueda ser digerida.

En las proteínas crudas (como la carne cruda) está la proteasa que permite que puedan ser digeridas.

En las grasas (tanto animales como vegetales y siempre que estén crudas) está la lipasa que permitirá que estas puedan ser digeridas y asimiladas para dar salud y vida.

Y eso es lo que le falta a los alimentos cocinados, pues las enzimas son destruidas por el calor. En el ejemplo del software, pensemos en lo que pasaría si ponemos a hervir un rato el CD que lo contenga antes de instalarlo en la computadora.

Y aquí detengámonos y pensemos en la diferencia entre alimento y comestible.

Muchos creen que son sinónimos pero son antónimos:

Alimento Es todo lo creado por Dios para que sirva para nutrir a los seres vivos.

Un alimento cuenta no solo con nutrientes (aminoácidos, minerales, enzimas, etc.), sino y quizá lo más importante con información estructural, y los elementos que le brindan al ser vivo que los ingiere la entropía negativa que necesita para mantenerse vivo y sano.

Alimento en una palabra es todo elemento natural que brinda la naturaleza y que forma parte de la cadena trófica: Vegetales, herbívoros y sus parásitos, carnívoros y sus parásitos, carroñeros, insectos, y los descomponedores que forman el suelo fértil donde crecen los vegetales aprovechando además los minerales.

Y la cadena recomienza con ellos.

Comestible en cambio es todo lo creado por el hombre y su industria.

Comestible en una palabra, es sinónimo de masticable, y proviene del final de una cadena de elaboración y comercialización y que pretende sin lograrlo alimentar, que pretende ser comida y no lo es, y para la que fue necesario inventar la expresión "comida chatarra".

Comestible es algo que no existe en la naturaleza, que no crece bajo el sol (piense si existe en algún lugar, un árbol o vegetal del que cuelguen maduras al sol las botellas de gaseosa o los racimos de chizitos)

Pero observemos: comestible es también un alimento que haya sido desnaturalizado por el hombre por medio del fuego (somos el único animal que cocina lo que come) cocinándolo, hirviéndolo, asándolo, friéndolo, etc. Matando las enzimas, destruyendo la información estructural necesaria para que las células de ese ser vivo que lo ingiere sepan como se sigue con vida y con salud (el ejemplo de hervir el CD).

Y en el interior de nuestro cuerpo eso que ingerimos que es comestible (ya sea alimento destruido por el fuego o producido por la industria que sistemáticamente destruye las enzimas, es tratado como tóxico pues otra cosa no es.

Y esos tóxicos nos desequilibran, nos estresan, nos debilitan, creando las condiciones para que las enfermedades se desarrollen a cual mejor.

Obsérvense los Hospitales abarrotados, mírese a usted mismo, que se abonó a una clínica privada, haciendo cola para sacar número igual que en los Hospitales Públicos de los que pretendió huir, para justamente, no hacer colas.

Lo invitamos a pensar si será bueno comer algo que simplemente no se hecha a perder porque está muerto y convertido en algo de plástico que no tiene ni vida y que por eso mismo acerca la muerte.

Es por eso por lo que el dulce de durazno “orgánico” no es natural porque para elaborarlo, hubo que hacer hervir el durazno y el azúcar y eso los desnaturaliza de manera irremediable.

Y por más que al consumidor se le asegure y certifique que el durazno y el azúcar que se utilizaron para hacer el dulce sean orgánicos, el producto que el consumidor compra, no es lo que buscaba:

Un producto natural.

De resultas de todo esto notamos que el único dulce natural que existe en este planeta es el dulce de flores, que es el único preparado sin cocinar y que es elaborado por nuestras amigas las abejas (el otro nombre del dulce de flores es miel).

Fíjese ahora:

Para fabricar azúcar o glucosa o Sucrodex o Levudex, etc. etc. es necesario para la industria el uso de ácido sulfúrico, además de altísimas temperaturas que destruyen cualquier tipo de vitaminas y enzimas que hubo en el jugo de caña de azúcar o cualquiera otra sustancia natural que se utilizara en el inicio del proceso de fabricación.

¿Qué cree usted que va a pasar cuando estos elementos químicos (el azúcar o cualquier otro sustituto de alimentación natural y el ácido sulfúrico entre otros tan dañinos) pasen por el tracto digestivo de las pobres abejas a las que por haberles ROBADO el apicultor dueño de las cajas que habitan, sus reservas de miel, tiene que “alimentarlas” con estas sustancias que son más “baratas”?

Fácil de imaginar:

Van a carecer de todos los elementos necesarios para mantener su salud.

Van a quedar abiertas de par en par las puertas para que pasen por ellas con bombos y platillos todas las enfermedades habidas y por haber: Por ejemplo: Loque Americana, Loque Europea y Loque Sea.

Y si no fíjese en los apicultores de España, de Bélgica, de Alemania, de Estados Unidos, que están cansados de preguntarles a las autoridades sanitarias apícolas de su país, porqué se mueren como moscas sus colmenas sin conseguir respuesta.

Y la respuesta es sencilla, está ahí, dentro de sus colmenas: Son las abejas que las habitan, hijas, nietas, biznietas, tataranietas, choznas en fin, de reinas y abejas criadas con azúcar o cualquier otro producto de síntesis.

¿Porqué cree que quedaron en la historia de la apicultura argentina la altísima calidad de las reinas que criaba Don Jacinto Naveiro?

PORQUE LAS ALIMENTABA SOLO CON PANALES OPERCULADOS.

¿Qué clase de abeja estamos criando?

Una que se nos muere en las manos soñando con que alguna vez le permitieran gozar de las reservas invernales que con tanto esfuerzo juntaran en la última temporada.

¿Sabe dónde lo comprobamos con mayor crudeza?

En la provincia de Formosa, aquí en la República Argentina.

Que es adonde llegamos con nuestras colmenas huyendo del “Paquete Tecnológico” de la soja y su tristemente célebre acompañante: el Glifosato (Que es vendido como Herbicida sin avisar, sin querer por supuesto, que es Totalicida) y los únicos seres vivientes que no mueren a su contacto: Los organismos genéticamente modificados (modificados por supuesto para que resistan sin morir semejante veneno)

En Formosa, prácticamente las únicas abejas que hay, son las salvajes, las del monte, esas que te saltan como tigres al cogote en cuanto te querés arrimar.

Y esto es así porque están africanizadas y gozando del mismo entorno y ambiente del lugar de donde provienen, por estar en el mismo paralelo de su país de origen. (No olvidar que América del Sur estaba unida a Africa y esta provincia tiene animales que existen actualmente en ambas zonas)

Estas locas (gracias a Dios) ni saben lo que es un alimentador, ni ellas ni sus parientes más lejanos nunca tuvieron “la fortuna” de saborear la exquisita azúcar. No saben las pobres lo que es Sucrodex . Ignorantes totales, nunca escucharon ni hablar del Levudex. No conocen ninguna de las Loques y menos la Loque Sea.

Estas abejas no saben tampoco lo que es morir a manos de la Varroa, porque de brutas no más que son, se las matan entre ellas.

Ahora sí, después de este largo pero necesario introito, estamos en condiciones de hablar con usted de reservas invernales y enfermedades y las relaciones que hay entre ambas.

Cuando usted tome en cuenta que el mejor alimentador del mundo es una serie de panales de miel operculada acomodada por las mismas abejas donde debe estar: Por encima del nido.

Cuando usted se tome el trabajo de sacar la cuenta de cuanto cuestan los alimentadores y el alimento artificial, cuanto cuesta en tiempo, mano de obra, transporte y estrés de sus pobres abejas alimentar en invierno, que es cuando usted tendría que estar tomando mate con tortas fritas en vez de estar destruyendo sus colmenas.

Cuando usted tenga en cuenta que por alimentar artificialmente a sus abejas está iniciando el proceso de las enfermedades y sus consecuentes curaciones que usted tendrá que abonar, dejará de tener cajas con abejas que causan gastos, y empezará a tener colmenas cosecheras que le dejarán lo que le deben dejar, en sus bolsillos.

Oscar Perone

<http://oscarperone.blogspot.com>