

Los Andes, V Región

Contenido:

<i>Los Andes, V Región</i>	1	Los Andes La provincia de Los Andes la integran las comunas de San Esteban, Rinconada, Calle Larga y Los Andes, es una zona con un micro clima muy particular, en el que se desarrollan tierras fértiles para los cultivos, por lo que se desarrolla una importante actividad agrícola.
<i>Colmenares Cordillera</i>	1	
<i>El Predio</i>	2	
<i>El Proceso</i>	2	
<i>Comercialización</i>	2	El valle se caracteriza, principalmente, por sus paisajes de cultivos y abundancia de frutales. Esto favorece a que exista una gran gama de flores donde las abejas pueden obtener polen para producir miel y otros productos.

Apicultura en Chile

La especie de abeja que se encuentra en Chile es *Apis mellifera*, la que fue traída por los primeros colonos españoles en los siglos XVII y XVIII, los que desarrollaron la actividad con la técnica de sus países de origen y de acuerdo a las condiciones de la época.

El clima templado, la gran diversidad de especies melíferas nativas y las largas temporadas de floración, hacen de Chile un lugar único para la crianza de abejas y la obtención de todos los productos de la colmena.

Clima

El comportamiento climático de Los Andes corresponde a una zona de transición climática entre un régimen de Estepa con gran sequedad atmosférica y Templado cálido con estación seca prolongada de 6 a 7 meses, con una precipitación promedio anual de 398 mm. La temperatura media anual para Los Andes es de 10,5 °C con una peculiar amplitud térmica, en donde los meses de mayor insolación puede sobrepasar los 33 °C y los meses de invierno promedia los 3 °C.

Colmenares Cordillera

Valle del Río Putaendo:

- Historia
- Apicultura en Chile
- Clima

El comité Colmenares Cordillera se creó el año 2000, y está conformado por 43 productores del Valle Aconcagua, los que se especializan principalmente en miel, y algunos de ellos también en la producción de propóleo, éste comité se reúne y entrega información a los interesados en apicultura y comparten experiencias entre apicultores.

Además existe una cooperativa formada por 16 personas, la que funciona como ente comercializador de los productos extraídos de las colmenas.

Cada productor tiene sus propios apiarios, pero la cosecha la realizan en dos salas especializadas, Comercial Hayduk Ltda. y Colmenares Cordillera, las que cumplen con las normas de

higiene para cosechar y envasar miel.

En un trabajo conjunto entre los apicultores y COMPARTE se ha logrado exportar propóleo a Italia durante el año 2007 y para este año 2009 se pretende lograr la segunda exportación a éstos clientes.



"La cooperativa se precocupa de velar por los intereses de todos los miembros y tener un trato igualitario para todos "

Los Predios

En el caso de los apicultores, cada uno tiene sus colmenas en distintos lugares, los predios utilizados pueden ser propios, o en algunos casos llegar a acuerdos con dueños de predios para instalar sus colmenas, ambos se ven beneficiados, en el caso de los dueños de los predios, las abejas ayudan a la polinización de sus plantaciones y en el caso de los apicultores, por que las

abejas extraen néctar de las flores y obtienen los productos de la colmena como miel, pólen, propóleo, etc. En otras ocasiones, los apicultores "pagan" el espacio que ocupan las colmenas con algunos kilos de miel.

Algunos apicultores tienen repartidas sus colmenas en distintos lugares, esto hace que obtengan distintos tipos de miel según las flores que rodean las col-

menas, siempre obteniendo un exquisito y sano producto.



El Proceso



El principal proceso que desarrollan los apicultores, es la cosecha de la miel, el proceso de producción propiamente tal, lo desarrollan las abejas y ocurre durante la primavera debido a la floración. Comienza con la recolección del néctar, luego dentro de las colmenas van generando la miel, con lo que se

alimentan y viven durante las estaciones frías, pues las abejas no salen de sus colmenas cuando las temperaturas no son muy calidas y adecuadas para ellas.

La cosecha de la miel ocurre durante los meses de octubre a marzo aproximadamente, y está determinado por el tiempo en

el que haya pólen en las flores. La cantidad de miel cosechada, también dependerá de la cantidad de néctar de las plantas y del agua que haya en las proximidades de sus colmenas.



Productos:

Miel
Propóleos
Pólen

Comercialización

Actualmente la cooperativa exporta la miel obtenida por los apicultores, generalmente se ha exportado a granel, en tambores de 300 kg. y la cantidad aportada por cada apicultor dependerá de su producción y la cantidad de kilos de la exportación, se asigna un pago igualitario para cada apicultor y se

fija un precio de común acuerdo, fijado por todos los participantes de la cooperativa.

Además, cada apicultor vende su miel por kilo a personas de la zona, familiares y amigos de lo que no es exportado.

También se ha exportado propóleo a Italia, que es

un producto de grandes cualidades medicinales, pero la cantidad es más reducida y es vendido por kilo, ya que su proceso es bastante complejo, lo que lo hace un producto muy caro.

