

BUENAS PRÁCTICAS DE MELIPONICULTURA.

Señor Carlos Vargas

carlosvargas@floranueva.com

1. Obtener las primeras colmenas con el método de trampas con envases desechables de refresco, para no tener que cortar o dañar árboles para obtener las primeras colmenas.
2. Tomar en cuenta las especies a utilizar, no estén en peligro de extinción.
3. Sólo se, pueden extraer colmenas de árboles muertos, plantaciones forestales, en árboles con permiso de tala otorgado por el MINAE, o derribado por catástrofes naturales.
4. Construir un meliponario, "sitio seguro donde ubicar las colmenas obtenidas "
5. Se recomienda colocar las colmenas en estantes y no colgando.
6. El meliponario no debe estar a menos de veinte metros de focos contaminación: animales estabulados, bodegas de agroquímicos, botaderos de basura, sitios dónde se preparan biofermentos.
7. Y a más de quinientos metros de aguas contaminadas, y agricultura intensiva, como melón, piña, sandía, arroz, banano, tomate ni chile.
8. Tomar en cuenta que es mejor instalar el meliponario cerca de casa de habitación, pues las colmenas son fáciles de manipular por terceros y de robar.
9. Valorar y reproducir la flora melífera del sitio donde se construiría el meliponario, no albergar más de treintena colmenas por meliponario, y a no menos de seiscientos metros entre meliponarios.
10. Utilizar cajas racionales, que permitan un adecuado manejo tanto de las abejas como de la miel.
11. Que el diseño de la caja permita cosechar la miel con las mejores reglas de inocuidad, posibles.
12. Solicitar el certificado veterinario de operación CVO en la oficina del SENASA más cercano.
13. Buscar apoyo y capacitación para lograr el mayor éxito posible en la manipulación de las colmenas, para luego poner en práctica la reproducción asistida " división " de las colmenas de su meliponario y así no extraer más colmenas del campo.
14. Construir o acondicionar un sitio adecuado para la extracción de la miel.
15. Que cuente con agua potable para que las abejas puedan beberla
16. Para la extracción de miel o al preparar alimento de colonias utilice utensilios limpios, que no se oxiden y que cumplan con la normativa de la manipulación de alimentos.