



**Segunda
circular**

Segunda Conferencia Mundial en Apicultura Orgánica

San Cristóbal de Las Casas
Chiapas, México
19-25 de marzo de 2012

www.ecosur.mx/abejas



Patrocinadores



Segunda Conferencia Mundial en Apicultura Orgánica

San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México

19-25 de marzo de 2012

Presentación

La Primera Conferencia Mundial en Apicultura Orgánica se llevó a cabo en Bulgaria en agosto de 2010. Las conclusiones obtenidas mostraron que la apicultura orgánica está aún en sus inicios y que para la mayoría de los países, en comparación con la apicultura convencional, es una actividad marginal. Las razones de esto son de diferente índole, entre las que se encuentran: mayores costos de producción, muy poco apoyo por parte de las instituciones gubernamentales, costos relativamente altos para los procesos de certificación, bajas posibilidades de venta de los productos apícolas y, sobre todo, precios no justos.

Parece entonces importante que el sector apícola orgánico conforme una plataforma donde haya intercambios de ideas, se presenten los resultados de investigaciones actuales, se generen estrategias de promoción y posicionamiento de la apicultura orgánica y la apicultura sustentable, y se exija a los diferentes actores del sector comprometerse a resolver los problemas y necesidades propias de la actividad. Con este fin, la Segunda Conferencia Mundial en Apicultura Orgánica se realizará en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México, del 19 al 25 de marzo de 2012.

Organizadores

El evento es organizado por un equipo interdisciplinario e internacional que incluye dos organizaciones de apicultores orgánicos de la región sede (Maya Vinic y Miel del Sur), dos institutos de investigación (FiBL y El Colegio de la Frontera Sur), una asociación internacional para la agricultura orgánica (Natuurland), dos agencias de inspección y certificación orgánica (IMO-LA y Certimex), una consultora (DECA). También son organizadores las federaciones internacionales APIMONDIA e IFOAM.

Patrocinadores

El evento tendrá lugar gracias al apoyo económico y logístico de la CONABIO, BANCHIAPAS y el municipio de San Cristóbal de Las Casas.

Objetivos

Los objetivos de la conferencia son:

- Intercambiar experiencias e información sobre el desarrollo de la apicultura orgánica a escala mundial.
- Posicionar la apicultura orgánica internacionalmente.
- Analizar la problemática en torno a la normatividad para la producción y exportación de miel orgánica a Europa y Estados Unidos.
- Analizar la sustentabilidad económica de la apicultura orgánica a escala mundial.
- Llevar a cabo la Primera Feria de Apicultura Orgánica donde se disponga de información sobre apoyos, asesoría, servicios y venta de productos de y para la apicultura orgánica.
- Realizar una capacitación teórica-práctica en la producción de miel orgánica.

Público

La conferencia se dirige a apicultores, organizaciones apícolas y actores del mercado de la miel orgánica, investigadores que trabajan en la producción orgánica y sustentable, personal de gobierno, entes de capacitación públicos y privados, así como organizaciones de desarrollo y público en general.

Fechas

- 19, 20 y 21 de marzo
Cursos previos
- 22, 23 y 24 de marzo
Conferencia y mesas de discusión
Feria de Apicultura Orgánica
Exposición de miel
Exposición de carteles, fotos y videos
Actividades culturales
- 25 de marzo
Visitas a proyectos de apicultura orgánica
Visitas turísticas

Temas

Durante los tres días de la Conferencia, del 22 al 24 de marzo, se tocarán los temas siguientes:

- 1) Temáticas transversales a trabajar durante los tres días:
 - Sustentabilidad de la apicultura orgánica.
 - Requerimientos de la Unión Europea para la exportación de productos de origen animal (miel) e implementación en los países terceros, sus problemas y soluciones.
- 2) Temáticas paralelas:
 - Situación, problemas y soluciones de la apicultura orgánica.
 - Prospecciones de mercado para productos apícolas certificados.
 - Desarrollo del encadenamiento agroindustrial.
 - Sanidad apícola.
 - El problema de las pérdidas de colmenas.
 - Contaminación de miel por cultivos transgénicos.
 - Normatividad y certificación para la apicultura orgánica y comercio justo.
 - Buenas prácticas apícolas, de manufactura y trazabilidad.
 - Calidad y diferenciación de productos apícolas.

Presentación de trabajos

Se podrán presentar trabajos en forma oral, en carteles y videos. Con la finalidad de abrir la participación tanto a productores y organizaciones como a los académicos, los trabajos podrán ser: 1) con carácter científico, 2) libres, dirigidos principalmente a productores, narrando experiencias y testimonios en la apicultura orgánica. Los trabajos se sujetarán a un proceso de revisión por parte de un comité de especialistas.

Formato de trabajos científicos

Los trabajos deberán ser escritos de manera impersonal con una extensión máxima de 5 cuartillas, escritas en texto justificado con letra Arial 10 puntos con márgenes de 2.5 cm en la parte superior, inferior, derecha e izquierda de la hoja, siguiendo la secuencia:

1. Título del trabajo
2. Autor(es), comenzando por el apellido. Poner en negritas el nombre del autor que hará la exposición
3. Dirección, teléfono y correo electrónico
4. Resumen de 200 palabras como máximo
5. Cinco palabras clave en negritas
6. Introducción y objetivos
7. Materiales y métodos

8. Resultados
9. Discusión y conclusiones
10. Agradecimientos y bibliografía.

Formato de trabajos libres

Los trabajos deberán ser escritos de manera personal con una extensión máxima de 5 cuartillas, escritas en texto justificado, incluyendo gráficas, dibujos, literatura, etc., con letra Arial 10 puntos con márgenes de 2.5 cm en la parte superior, inferior, derecha e izquierda de la hoja, siguiendo la secuencia:

1. Título del trabajo
2. Autor(es), comenzando por el apellido. Poner en negritas el nombre del autor que hará la exposición
3. Dirección, teléfono y correo electrónico
4. Texto

Se considera que los trabajos libres sean principalmente presentados por apicultores narrando observaciones y/o experiencias.

Formato de carteles

Los trabajos presentados en forma de cartel, deberán ser elaborados considerando un espacio de 1.20 m de alto por 1.00 m de ancho, y deberán ser legibles a una distancia de 2 metros. En la parte superior del cartel se anexará el título, nombre de los autores, y la institución a la que pertenecen. El cartel deberá contener una breve introducción, los objetivos del trabajo, la metodología, los resultados (incluyendo tablas y figuras), la discusión y conclusiones, así como la literatura.

Formato de videos

Los videos deberán narrar experiencias de productores u organizaciones, en temáticas relacionadas con la apicultura orgánica, en una duración máxima de 8 minutos. Quienes quieran someter videos deberán inscribirse en <http://www.ecosur.mx/abejas> y someter su video en formato compacto para su visualización y posible selección para la conferencia. Para la conferencia en sí, deberá llevarse el video con máxima resolución, en un formato DVD, y en un archivo alterno en formato AVI.

Fechas de entrega

La fecha límite de entrega de trabajos, bajo cualquier formato es el 31 de enero de 2012. Los trabajos deberán de someterse en la página <http://www.ecosur.mx/abejas>. Se sujetarán a un proceso de revisión, por lo que no habrá prorrogas.

Feria

A la par de la conferencia se realizará la Primera Feria Internacional de Apicultura Orgánica, en la que participarán proveedores de insumos, equipos, material para capacitación y servicios en general (como certificación y financiamiento). La feria se realizará del 22 al 24 de marzo y estará dirigida al sector institucional (hoteles, turismo, protección a la flora y fauna, ONG's,), el sector gubernamental, especialistas y profesionales (apicultores, investigadores, profesionales, comerciantes, redes de consumo). Se abrirá al público en general.

Para conocer las dimensiones y costos de locales, consultar la página <http://www.ecosur.mx/abejas> o escribir a abejas@ecosur.mx.

Cursos previos

Los días 19, 20 y 21 de marzo de 2012 se impartirán los siguientes cursos teóricos-prácticos de dos o tres días.

1. Producción y procesamiento de miel inocua

- Expositor: Yolanda Moguel (INIFAP)
- Lugar: San Cristóbal de Las Casas
- Fecha: 19, 20 y 21 de marzo de 2012
- Idioma: español
- Cupo máximo: 25 personas
- Presentación: Para cumplir actualmente los requerimientos nacionales e internacionales relacionados con la calidad e inocuidad de la miel durante la producción, manejo y envasado es importante que se les proporcione información a todos los actores de la cadena. En este curso se explicará las principales normativas relacionadas con la inocuidad de la miel, así como los puntos que deben ser cuidados durante la producción, extracción y envasado. Se incluirá las Buenas Prácticas de Producción y Envasado, Programas Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Para visualizar y discutir lo aprendido se ofrece una visita a una planta de envasado de miel.

2. Normatividad y Sistema de Control Interno

- Expositores: Manfred Fürst (Naturland), Gerardo Dromundo (IMO), Taurino Reyes (Certimex)
- Lugar: San Cristóbal de Las Casas
- Fecha: 19, 20 y 21 de marzo de 2012
- Idioma: español/ inglés
- Cupo máximo: 25 personas
- Presentación: Certificar productos apícolas significa crear confianza y credibilidad frente al comprador y consumidor. Para comercializar productos apícolas de calidad orgánica a mercados internacionales se tiene que cumplir la normatividad

correspondiente. En este curso se explican los requerimientos de algunas normas (Reglamento CE 834/2007, NOP, Normas privadas), como período de conversión, calidad de cera, origen de abejas, ubicación de las colmenas, alimentación, profilaxis, tratamientos veterinarios, materiales utilizados, y se dan instrucciones prácticas para poder cumplir las normas internacionales. Para integrantes de organizaciones apícolas ofrecemos también capacitación sobre un sistema documentado de aseguramiento de calidad.

3. Producción y manejo de otros productos apícolas (cera, polen, propóleo)

- Expositor: Omar Argüello (Ecosur), Luis Herrera (Copiasuro), Uli Bröker (Apicon)
- Lugar: San Cristóbal de Las Casas
- Fecha: 19, 20 y 21 de marzo de 2012
- Idioma: español/ inglés
- Cupo máximo: 25 personas
- Presentación: La apicultura no solamente significa producir miel. La cera, polen y propóleos son productos de alto valor y se goza de una demanda grande en mercados nacionales e internacionales. Este taller tiene un enfoque muy práctico para dar a los apicultores las herramientas para diversificar su producción con el fin de conocer las propiedades y las aplicaciones comerciales de cada producto.

4. Apicultura biodinámica

- Expositor: Günter Friedmann (Demeter)
- Lugar: San Cristóbal de Las Casas
- Fecha: 20 y 21 de marzo de 2012
- Idioma: español/ inglés
- Cupo máximo: 25 personas
- Presentación: A nivel mundial la apicultura se encuentra en una crisis. La agricultura convencional es responsable de esto, así como aquel apicultor que siempre quiere maximizar el rendimiento de la miel. Para estabilizar la salud de las colonias de abejas se requiere un equilibrio entre los intereses económicos del apicultor y las necesidades naturales de las abejas. Este camino va hacia la apicultura biodinámica, actividad que permite a las colonias vivir con panales naturales. Para la reproducción y rejuvenecimiento se aprovecha el proceso del enjambrazón. En este taller se presenta la filosofía de la apicultura biodinámica, así como su respectiva práctica.

5. Análisis sensorial de la miel

- Expositor: Angélica Zavala (Ecosur)
- Lugar: San Cristóbal de Las Casas
- Fecha: 20 y 21 de marzo de 2012
- Idioma: español
- Cupo máximo: 25 personas
- Presentación: El curso-taller busca que los asistentes conozcan qué es el análisis sensorial y

cómo se aplica para la evaluación de la miel en las diferentes partes de la cadena de producción. Tiene como finalidad que los participantes se familiaricen en el reconocimiento de las mieles, con base en las características que se pueden identificar por medio de los sentidos. El curso es teórico-práctico con múltiples pruebas para despertar los sentidos y hacer la catación de la miel.

6. Plantas melíferas: conocimiento y manejo para la restauración ecológica

- Expositor: Ana María López (Ecosur)
- Lugar: San Cristóbal de Las Casas
- Fecha: 20 y 21 de marzo de 2012
- Idioma: español
- Cupo máximo: 25 personas
- Presentación: Este curso-taller tiene los objetivos de analizar cuál es la importancia que tienen las plantas con flor para la apicultura como proveedoras de néctar y polen y de identificar cuáles son las alternativas de manejo de la flora que existen para propiciar la restauración ecológica de bosques y selvas en zonas apícolas. Se tendrá un acercamiento a las metodologías para el estudio de las plantas melíferas y de la propagación de especies. También se revisarán los valores ambientales de la producción orgánica.

7. Meliponicultura: cría de abejas nativas sin aguijón

- Expositor: Miguel Ángel Guzmán (Ecosur)
- Lugar: Tapachula, Chiapas
- Fecha: 19 y 20 de marzo de 2012
- Idioma: español
- Cupo máximo: 25 personas
- Presentación: En la época prehispánica, en México, los totonacas cultivaron a *Scaptotrigona mexicana* y los mayas lo hicieron con *Melipona beecheii*. Actualmente, la deforestación, el saqueo de nidos silvestres y el desconocimiento de manejo, son factores que afectan a las abejas sin aguijón (meliponinos). Ante la importancia cultural y ecológica de estos insectos, se ofrece el presente curso de meliponicultura a desarrollarse en la unidad de Ecosur en la ciudad de Tapachula. La capacitación abordará sesiones teóricas: generalidades, biología y ecología de meliponinos; en la práctica se trabajará de manera tecnificada con colonias de *S. mexicana* y *M. beecheii*.

8. Construcción del proyecto social en las organizaciones de apicultores

- Expositor: Yliana Delfín (Ecosur)
- Lugar: San Cristóbal de Las Casas, Ecosur
- Fecha: 20 y 21 de marzo de 2012
- Idioma: español
- Cupo máximo: 25 personas

- Presentación: Mediante reflexiones, técnicas, presentaciones y juegos, se pretenden valorar colectivamente las contribuciones (sociales, ambientales y económicas) que generan las organizaciones de productores a sus socios y comunidades, con la intención de construir el proyecto social de la organización. Se realizará un autodiagnóstico de las organizaciones, se reflexionará sobre la producción de miel de forma colectiva contra la producción individual, se construirán las diferentes contribuciones de las organizaciones, entre otros.

9. Actualización en apicultura orgánica para inspectores

- Expositor: Uli Bröker (Apicon)
- Lugar: San Cristóbal de Las Casas
- Fecha: 20 y 21 de marzo de 2012
- Idioma: español/ inglés
- Cupo máximo: 25 personas
- Presentación: Ofrecemos este curso de capacitación y actualización para inspectores de agencias de control y certificación. Se explicará e interpretará los requerimientos de las leyes y normas orgánicas, así como la buena práctica en la manufactura de miel. Se presentarán técnicas en la toma de pruebas de miel y cera, enfocándose a temas actuales como la contaminación de la miel por cultivos transgénicos.

Concursos

Degustación de miel

Se realizará una degustación de mieles orgánicas. Un comité de expertos internacionales describirá las mieles para exponer las mejores durante la conferencia. Quienes deseen participar deben:

- Inscribirse antes del 31 de enero 2012 en la página <http://www.ecosur.mx/abejas>.
- Enviar una muestra en la misma fecha. Se requiere un mínimo de 250 g de miel envasada en un recipiente inocuo y etiquetado con la siguiente información: país, región, norma y agencia bajo la que se certifica la miel, nombre del productor, fecha de producción y floración a la que corresponde.

Concurso fotográfico

Se hará una exposición de fotos, y un concurso entre estas. Cada participante podrá concursar con un máximo de 5 fotos, relacionadas temáticamente con la apicultura orgánica. Quienes deseen participar deben:

- Inscribirse antes del 31 de enero 2012 en la página <http://www.ecosur.mx/abejas>.
- Entregar el 21 ó 22 de marzo 2012, en la mesa de inscripciones, un sobre con el nombre y correo electrónico del autor. Dicho sobre incluirá las fotos,

acompañadas cada una de una hoja con nombre del autor, título de la foto, fecha y lugar de la toma, y detalles técnicos relevantes.

- Un jurado seleccionará las tres mejores fotos, que serán premiadas al final de la conferencia.

Concurso de videos

Se realizará un concurso entre los videos sometidos como trabajos a la conferencia:

- Seguir las instrucciones detalladas en la sección de "trabajos".

- Un jurado seleccionará los mejores videos, que serán premiados al final del seminario.

Concurso de recetas

Se invita a los interesados a crear una receta en donde se incluyan productos de la apicultura orgánica. Para participar se debe:

- Escribir la receta con título, ingredientes y modo de preparación. Incluir nombre del autor, lugar de procedencia, teléfono y correo electrónico.

- Inscribirse y someter la receta antes del 31 de enero 2012 en <http://www.ecosur.mx/abejas>.

- Podrán prepararse las recetas para la muestra gastronómica. Los interesados deberán señalarlo en el correo anterior, para evaluar la factibilidad logística.

- Un jurado seleccionará las mejores recetas, que serán premiadas al final del seminario.

Giras posteriores

La región de los Altos de Chiapas es fascinante por su diversidad cultural, entre pueblos de origen prehispánicos y gente de colonización histórica y reciente, así como por su riqueza natural. Por ello se procurará dar oportunidades de visitar a la región el día 25 de marzo 2012, por visitas a las cooperativas de apicultores que trabajan en las regiones cafetaleras, o por visitas meramente turísticas.

Cooperativa Maya Vinic

En el corazón de Los Altos de Chiapas, la cooperativa Maya Vinic tiene su sede. Ahí ha desarrollado un espacio para reuniones y producción, además de un centro de experimentación, aprendizaje y demostración de prácticas agroecológicas sustentables. Alrededor de la sede hay varias comunidades fundadoras de la organización integradas a Maya Vinic.

La visita a Maya Vinic contempla dos actividades.

a) La visita de la Sede Centro Demostrativo contempla la visita a la planta de procesamiento de café verde. Como es primavera, la bodega estará en plena actividad y será muy interesante conocer el proceso. Posteriormente se realizará un paseo por

el vivero de café, el vivero de plantas nativas, la parcela demostrativa con curvas de nivel, el módulo de hongos comestibles, el apiario y cafetal demostrativo.

b) En la visita a una comunidad, se acompañará a un representante comunitario a visitar su cafetal y apiario. Esto permitirá compartir sobre las prácticas agroecológicas llevadas, desde el cultivo, el abono, cosecha y beneficio húmedo del café, hasta la experiencia de buenas prácticas en apicultura que han tenido los campesinos en esta actividad impulsada por Maya Vinic a partir de 2005.

A la mitad del día, se visitará el comedor de la cooperativa a probar la comida tradicional de fiesta, que consiste en caldo de pollo de rancho, acompañado con tortillas de maíz criollo de las milpas y agua fresca de frutas de la localidad.

Para conocer más acerca de Maya Vinic, ver un video de 2 minutos: <http://vimeo.com/25800288>
Password: colaval

Cooperativa Mieles del Sur

Mieles del Sur se caracteriza por su amplia experiencia como organización productora de miel orgánica de cafetal (cultivo de café bajo una diversidad de árboles de sombra), orientada a la comercialización su miel de forma directa a mercados alternativos, como son el comercio justo y el mercado orgánico.

Se están organizando visitas a los apiarios y cafetales de esta organización con la finalidad de realizar un intercambio de experiencias con productores indígenas de la región de Los Altos de Chiapas.

Visitas turísticas

Para las visitas turísticas, se recomienda la agencia de viajes Chincultik, con tres visitas de un día:

1. Cañón del Sumidero y Chiapa de Corzo
2. Cascada Chiflón y Lagos de Montebello
3. Agua Azul y Toniná.

El costo de estas giras está en \$230.00 por persona. Las inscripciones son directamente con la agencia: Tel +52 (967) 678 0957 y 678 7832

www.tourshotel.com.mx
viajeschincultik@tourshotel.com.mx

Visitas especiales

Para grupos interesados, puede evaluarse la factibilidad de organizar un viaje especial de varios días, combinando apicultura y turismo. Contactar a abejas@ecosur.mx.

Ciudad sede

La ciudad de San Cristóbal de Las Casas se encuentra en el corazón de la región Los Altos de Chiapas, a 2120 metros de altitud, en el sureste de México, y está localizada a 50 km al noreste de la capital del estado, Tuxtla Gutiérrez. Por avión, se puede llegar al aeropuerto de Tuxtla Gutiérrez (TGZ), el cual está a una hora de camino por carretera. El acceso a la ciudad puede realizarse también por autobús desde diferentes puntos del país. La distancia a la Ciudad de México es de aproximadamente 1,000 km y el trayecto en autobús directo es de 13 horas.

Hospedaje

La ciudad de San Cristóbal de Las Casas destaca por su alta afluencia turística nacional e internacional por lo que existe una gran variedad de hoteles y casas de huéspedes con una amplia gama de precios y calidades. Los precios van de USD 10 a 150 por noche.

Se propondrá pronto un listado de hoteles recomendados en <http://www.ecosur.mx/abejas>.

Costos

El costo de la 2a Conferencia Mundial en Apicultura Orgánica es de:

- MXP 600 (USD 60) antes del 31 de enero de 2012
- MXP 1000 (USD 100) a partir de febrero de 2012

Este costo incluye el acceso y las memorias. Para quienes se inscriban antes del 31 de enero 2012, también incluye la comida de mediodía, preparada con alimentos orgánicos locales.

El costo de los cursos previos es de:

- MXP 600 (USD 60) antes del 31 de enero de 2012
- MXP 1000 (USD 100) a partir de febrero de 2012

El costo de las giras es de MXP 300 (USD 30) por persona que incluye la transportación.

Inscripciones

Los formatos de inscripción a la conferencia, cursos y giras se encontrarán en la página web del evento.

El monto relativo a la inscripción debe depositarse a la cuenta bancaria ya sea en MXP o USD:

Para depósitos en pesos mexicanos (MXP):
Banco: Santander SA
Titular: El Colegio de la Frontera Sur
Sucursal: 5004
Cuenta: 22000337007
CLABE: 014130220003370075

Para depósitos en USD, las referencias bancarias para transferencias internacionales son:

Banco corresponsal: JP Morgan Chase Bank
Banco beneficiario: Santander S.A.
Cuenta del banco corresponsal: 400047144
BMSXMM
Código SWIFT/ABA : 021000021
Ciudad: New York
País: USA
Ultimo beneficiario: El Colegio de la Frontera Sur
Nombre del banco: Santander S.A.
Abonar a la cuenta: 014 130 82500146919 2
Sucursal: 5004, San Cristóbal de las Casas
Estado: Chiapas
País destino: México

El comprobante de pago (depósito o transferencia) debe enviarse por correo a abejas@ecosur.mx junto con el formato de inscripción, y entregarse en original el día del evento.

En caso de requerir factura es indispensable la entrega del original del comprobante de pago y enviar los datos fiscales.

Informes

Informaciones sobre el congreso:

Internet: <http://www.ecosur.mx/abejas>

Correo: abejas@ecosur.mx

Instituto de Investigaciones para la Agricultura Orgánica (FiBL)
Ackerstrasse, 5070 Frick, Suiza
salvador.garibay@fibl.org
Tel +41 62 865 72 82

El Colegio de la Frontera Sur
San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México
Imondrag@ecosur.mx - remy@ecosur.mx
Tel +52 (967) 674 9000 ext. 1426 ó 1743

Naturland – Asociación para Agricultura Orgánica
Cuernavaca, Morelos, México
mexico@naturland.de
Tel. +52 (777) 102 9392