



FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO
ECONÓMICO, SOCIAL Y EMPRESARIAL



PROYECTO APICULTURA

“FORTALECIMIENTO
DE CAPACIDADES PRODUCTIVAS
Y GENERACIÓN DE INGRESOS
DE PROCESOS PRODUCTIVOS
EN EL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA”



FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO
ECONÓMICO, SOCIAL Y EMPRESARIAL

CONTENIDO

EL CONFLICTO HACE PARTE DE LA NATURALEZA HUMANA.	4
MÉTODOS DE RESOLUCIÓN PACÍFICA DE CONFLICTOS	5
PARTICIPACIÓN	6
EL LÍDER	6
CARACTERÍSTICAS DEL LÍDER	6
TRABAJO DE EQUIPO	7
REQUISITOS PARA TENER ÉXITO EN EL TRABAJO EN EQUIPO	8
ASOCIATIVIDAD	8
VENTAJAS DE LA ASOCIATIVIDAD	8
FACTORES DE ÉXITO DEL TRABAJO EN RED	9
LAS ALIANZAS ESTRATÉGICAS	9
QUE ES LA ORGANIZACIÓN	9
ALGUNAS VENTAJAS DE ESTAR ORGANIZADOS	10
PLANIFICACIÓN	10
LOS ASPECTOS A EVALUAR POR PARTE DE LA RED Y DEL OPERADOR DE OFERTA	11
LA PLANEACIÓN ESTRATÉGICA	12
FORTALECER LAS CAPACIDADES PRODUCTIVAS	13
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE LOS PRODUCTOS APÍCOLAS	16
MARCO LEGAL DE LA APICULTURA	22
INFOGRAMA: MOMENTOS - INNOVACIÓN - EMPRENDIMIENTO.	24
BIBLIOGRAFÍA	26

EL CONFLICTO....



EL CONFLICTO HACE PARTE DE LA NATURALEZA HUMANA.

Puede presentarse como una situación individual entre dos personas o colectiva dentro de una organización.

El conflicto es una circunstancia en la cual dos o más personas perciben intereses que son total o parcialmente contrapuestos o excluyentes que generan un contexto de confrontación y de oposición.

El conflicto puede verse como una oportunidad y no como un problema, en la medida en que se utilice como un elemento de apren-

dizaje, de comprensión o de entendimiento del otro, de construcción y de concepción de una forma concertada de vida.

Si bien, no todo conflicto es violento, puede ser susceptible de llegar a la violencia cuando es mal resuelto.

La convivencia supone promover la comunicación y el diálogo para resolver las diferencias.

MÉTODOS DE RESOLUCIÓN PACÍFICA DE CONFLICTOS

Negociación

Arreglo directo entre las partes involucradas. Requiere de diálogo, tolerancia, comprensión y llegar a acuerdos comunes y concertados.

Mediación

Las partes involucradas en el conflicto buscan la colaboración de un tercero imparcial. El mediador ayuda a aclarar la situación y facilita un camino de solución.

Conciliación

El conciliador puede ser un líder comunitario nombrado por la autoridad judicial de mayor jerarquía o puede ser una autoridad judicial para plantear soluciones.

NEGOCIACIÓN



MEDITACIÓN

CONCLUSIÓN



AUTOGESTIÓN:

La autogestión es la gestión, directa de la red u organización por parte de sus propios integrantes, sin depender de otros. Está regida por el principio de participación activa y control democrático; se enfoca en la organización para lograr los fines comunes a partir de la solidaridad, la ayuda mutua, la creatividad y la cooperación, como principios rectores de toda acción conjunta e individual.

La autogestión, está asociada con la autonomía para definir, decidir y gestionar con base en criterios propios y para interactuar con otras personas de libertad.

PASOS IMPORTANTES EN LA GESTIÓN DE UN GRUPO ORGANIZADO:

- Definir los objetivos comunes del grupo.
- Planificar los medios para alcanzar los objetivos y los recursos necesarios.
- Definir metas, tareas, actividades y responsables.
- Poner en marcha el plan de acción.
- Comparar los resultados que se van obteniendo con el plan previsto.
- Retroalimentar el plan según el avance en resultados y los objetivos propuestos.

PARTICIPACIÓN

La Participación es un proceso en el que cada uno de los miembros de la red u organización expone en igualdad de derecho sus puntos de vista para tomar decisiones. Cada persona se representa a sí misma en igualdad de derechos y obligaciones.

La participación puede ser de varios tipos. En un extremo está la consultiva, según la cual los miembros de la organización son simplemente consultados y del otro, está la autogestionaria, que incluye el poder decisorio autónomo.

La Participación se relaciona principalmente con la democracia participativa y directa. Está basada en varios mecanismos para que las personas tengan acceso a las decisiones del gobierno de las organizaciones.

EL LÍDER

El liderazgo es la habilidad que poseen los individuos para orientar a las personas hacia el logro de un objetivo común.

El líder es aquella persona que guía a un grupo para cumplir las metas de la organización y lograr que cada integrante haga su mejor esfuerzo. Todas las personas pueden llegar a ser líderes.

Principales tipos de líder y su rol en el trabajo en equipo.

Líder Autocrático:

el poder de decisión está en una sola persona o en un solo grupo de personas, sin considerar la opinión de los demás. Este tipo de líder asume

toda la responsabilidad y considera que es competente para tomar todas las decisiones, pide a quienes lo acompañan que adhieran a sus decisiones.

Líder Democrático: alienta la toma de decisiones de grupo, indica los pasos generales encaminados a una meta y promueve la realización de los planes, deja la dirección del trabajo y la elección de los responsables a decisión del grupo y participa en sus actividades sin ser el único que las realiza.

Líder liberal: delega a los demás la toma de decisiones, espera que los demás asuman la responsabilidad de acuerdo con su motivación e interés. No le importan cómo se hacen las cosas, siempre que se logren los objetivos.

Líder Participativo: considera a todos los integrantes del grupo como líderes. Supone que la unión de esfuerzos hacia un fin común es la mejor manera de conseguir grandes logros. Los conflictos se abordan con participación de las partes y se construye un clima de trabajo agradable, positivo y motivador.

Líder Autoritario: parte de la idea de que sabe todo mejor que los demás miembros del grupo. No aprecia los aportes de otros y le gusta dar órdenes.

Líder liberal: delega a los demás la toma de decisiones, espera que los demás asuman la responsabilidad de acuerdo con su motivación e interés. No le importan cómo se hacen las cosas, siempre que se logren los objetivos.

Líder Participativo: considera a todos los integrantes del grupo como líderes. Supone que la unión de esfuerzos hacia un fin común es la mejor manera de conseguir grandes logros. Los conflictos se abordan con participación de las partes y se construye un clima de trabajo agradable, positivo y motivador.

Líder Autoritario: parte de la idea de que sabe todo mejor que los demás miembros del grupo. No aprecia los aportes de otros y le gusta dar órdenes.



CARACTERÍSTICAS DEL LÍDER

- Induce y orienta la gestión del equipo: Planear, desarrollar, hacer seguimiento, evaluar, realimentar y redireccionar la acción cuando se necesita.
- Mantiene la dinámica del grupo.
- Inspira confianza y perseverancia, tiene actitud de superación.
- Tiene habilidades comunicativas.
- Es activo y visionario.
- Tiene capacidad para animar y orientar la consecución de resultados comunes.
- El éxito del grupo que lidera depende de todos y no de unos pocos.
- Es capaz de despertar habilidades en los demás y de desarrollarlas.
- Está al servicio de los colaboradores.
- Es un ejemplo de vida.
- Concibe los obstáculos como oportunidades o retos.

TRABAJO EN EQUIPO

La palabra "equipo" significa que el objetivo planteado no puede ser logrado individualmente, que se requiere la ayuda de los miembros del grupo, sin excepción.

Trabajar en equipo implica compromiso. No es sólo la estrategia que el grupo lleva a cabo para alcanzar sus metas, sino también el liderazgo, la armonía, la responsabilidad, la creatividad, la voluntad y la cooperación de cada uno, con reglas claras.

En sí, es aquella comunidad solidaria en la que todas las personas confían en las otras, en la que se organizan de manera democrática y asumen compromisos en todos los actos propuestos en común-unidad.





REQUISITOS PARA TENER ÉXITO EN EL TRABAJO EN EQUIPO

Planeación:

identificar las acciones a seguir para el logro de los objetivos de la red.

Organización:

Asignar tareas y responsabilidades, considerando las habilidades de cada integrante de la red.

Dirección:

Determinar los recursos necesarios para el logro de los objetivos.

Control:

realizar constante monitoreo a las actividades realizadas para identificar dificultades y hacer propuestas que permitan mejorar resultados

Compromiso:

Integrar la red de manera que todos sean parte del equipo de trabajo, demostrándolo en todo momento, sin importar dificultades.

Creatividad:

aportar las ideas al equipo de trabajo para lograr los objetivos propuestos.

Clima:

disponer por todos los integrantes del equipo de espacios físicos y herramientas necesarias para la ejecución de labores en un ambiente de colaboración, respeto y amabilidad.

ASOCIATIVIDAD

La Asociatividad, además de ser una facultad social de las personas, es una forma solidaria, autogestionaria y democrática de sumar esfuerzos y de compartir ideales para dar respuesta colectiva a necesidades sentidas y problemas comunes.

La Asociatividad se fundamenta en la construcción de redes y alianzas estratégicas; *es un proceso que exige compromiso, persistencia y disciplina.* Surge del común acuerdo. Las personas desde voluntades individuales y con intereses comunes, buscan un objetivo

similar, formando así una organización en particular.

Toda persona asociada tiene igualdad de derechos y de deberes. Cada asociado se representa a sí mismo de manera personal e intransferible frente a sus compañeros. Se logra así igualdad en derechos y obligaciones y horizontal en el control interno de la organización.

En Colombia la asociatividad tiene como orientación el mandato constitucional en sus artículos 58 y 333, reglamentados en la Ley de asociatividad. (Ley 454 de 1.998)



VENTAJAS DE LA ASOCIATIVIDAD

- Trabajar de forma organizada por un objetivo común
- Reducir los costos de producción y comercialización
- Mejorar la capacidad de oferta
- Alcanzar canales propios de mercadeo y comercialización
- Posicionar marcas que identifiquen los productos de la red
- Mejorar la capacidad de negociación
- Complementar recursos
- Ser competitivos

FACTORES DE ÉXITO DEL TRABAJO EN RED



LAS ALIANZAS ESTRATÉGICAS

- Permiten alcanzar nuevos mercados, reducir costos, acceder a nuevas tecnologías...Facilitan intercambiar experiencias, especializarse en una etapa de la cadena de suministro de alimentos...Mejoran el poder de negociación con clientes y proveedores...
- Alianzas horizontales: grupo de redes que ofrecen productos similares o complementarios, que se ayudan mutuamente, pero que compiten en un mismo mercado conservando su individualidad. Por ejemplo, se unen para la compra de insumos o para surtir un pedido que supera la capacidad individual de una red.
- Alianzas verticales: grupo de redes y de otros actores de la cadena de suministro de alimentos que se asocian para ser más competitivos. Por ejemplo la alianza entre el proveedor de insumos, la red de producción, el transportador y los detallistas.

¿QUE ES LA ORGANIZACIÓN?

La organización es un sistema social para producir bienes o servicios. Está conformada por personas que voluntariamente se agrupan alrededor de fines comunes. Las personas establecen una estructura, unas reglas de operación y unos principios rectores. Entre ellos cabe mencionar la cooperación y la comunicación efectiva.

Una organización sólo existe cuando hay personas capaces de comunicarse y dispuestas a actuar conjuntamente para obtener un objetivo común.

Las organizaciones pueden ser formales, informales, voluntarias o democráticas. Lo realmente importante es promover en la organización al menos un objetivo común.



ALGUNAS VENTAJAS DE ESTAR ORGANIZADOS



SE IDENTIFICAN PROBLEMAS
COMUNES Y SE FACILITA LA
SOLUCIÓN DE LOS MISMOS.



SE ES MÁS EFICIENTE EN
EL USO DE LOS RECURSOS
PRINCIPALMENTE CUANDO
SON LIMITADOS.



SE PROPONEN PROYECTOS
DE BENEFICIO COMÚN.

PLANIFICACIÓN

Existen muchas definiciones de planificación, a continuación se presentan algunos ejemplos:

La red debe hacer un ejercicio de planeación: definir entre todos, los objetivos a seguir y la manera de alcanzarlos. Éste proceso motiva a los integrantes de la red porque todos terminan con una visión compartida y con ideas concretas sobre cómo superar los obstáculos para alcanzar los objetivos que se han propuesto. Además, permite actuar en el presente con visión de futuro.

Planificación estratégica

Es una herramienta que ayuda a alcanzar un objetivo en situaciones difíciles o de incertidumbre. Se basa en la administración por objetivos y responde a la pregunta “**Qué hacer?**” Es muy útil cuando se desea crear o reestructurar una organización, conquistar un mercado o posicionar un producto.

Principios de la planeación estratégica

- **Definir “Qué ser?”:** es necesario identificar la razón de ser de la organización, la actividad o el proceso que se emprende y lo que se espera lograr.
- **Definir “Qué hacer?”:** se deben identificar las acciones que conducen la obtención del objetivo; después se debe definir el cómo hacerlo.
- **Visión sistémica:** la organización o el proyecto son un conjunto de elementos que interactúan entre sí con una función definida y en la búsqueda de un objetivo común y que por tanto, se ubican dentro de unos límites. El sistema está inmerso en un entorno que lo afecta y que es afectado por él. Los elementos del sistema pueden tener su origen dentro del sistema pueden tener su origen dentro del

sistema y se los denomina recursos o fuera de él y se los denomina insumos.

- **Visión de proceso:** la organización o el proyecto son dinámicos y cambiantes; tienen vida propia. Se debe conocer su historia para identificar causas y efectos de su presente y para proyectar su futuro.
- **Visión de futuro:** la organización imagina permanentemente el mañana para ayudar a construirlo o para acomodarse a él.
- **Compromiso con la acción y con los resultados:** el líder no es solamente un planificador; es un ejecutor, conocedor y experto que reflexiona, actúa y evalúa; es un gestor a quien le importa más lo que logra que lo que se hace.
- **Flexibilidad:** la organización se acomoda a las circunstancias cambiantes para no perder el rumbo.
- **Estabilidad:** se busca permanentemente un equilibrio dinámico que permita el crecimiento seguro, minimizando el riesgo y la dependencia. Se busca la sostenibilidad de la organización, del proyecto y de los procesos.

PASOS DE LA PLANEACIÓN ESTRATÉGICA

QUÉ SE QUIERE LOGRAR?

Se establece la misión o el gran objetivo de la organización o de la red; incluye los objetivos generales, el tipo de organización, sus propósitos y valores.

EN QUÉ SITUACIÓN SE ESTÁ:

Se realiza el diagnóstico y análisis de la situación actual de la red y del entorno.

LOS ASPECTOS A EVALUAR POR PARTE DE LA RED Y DEL OPERADOR DE OFERTA SON:

Relacionado con la capacidad de la red

- Voluntad e interés de los productores por pertenecer a la red
- Seriedad y cumplimiento de compromisos
- Expectativas sobre precios y formas de pago
- Calidad de los productos que ofrece la red
- Disposición a escuchar y negociar
- Volúmenes que la red está dispuesta a comercializar

Relacionado con el mercado a conquistar

- ¿Qué productos requiere el mercado?
- ¿Qué productos ofrece la red y la región?
- ¿Qué volúmenes requiere el mercado?
- ¿El mercado espera que la red le suministre todo el año?
- ¿El mercado compra todas las calidades?
- ¿En la negociación con ese mercado, quien define el precio?
- ¿Cómo acostumbra a pagar ese mercado?
- ¿Quiénes más intervienen en la cadena de comercialización?

Relacionado con la producción agropecuaria

- Influencia del clima sobre la producción
- Disponibilidad de agua en el año
- Épocas de cosecha
- Costos de producción y niveles de inversión
- Problemas difíciles de resolver

Relacionado con las instituciones de apoyo

- Instituciones territoriales o nacionales, públicas o privadas, que puedan apoyar a la red y a su comercialización
- Tipo de apoyo que la red puede gestionar de éstas instituciones

Relacionado con el operador de oferta

Conocimiento del operador de oferta de los integrantes de la red
Conocimiento del operador de oferta de la producción agropecuaria de la red y de la región
Conocimiento del operador de oferta del mercado
Conocimiento del operador de oferta de la consolidación de la oferta y su entrega al mercado

Conocimiento del operador de oferta sobre las instituciones que puedan ayudar a la red
Relación del operador de oferta con los demás integrantes de la red y los compradores
¿Cuenta el operador con los recursos para recoger la producción y colocarla en el mercado?
¿Es el operador de oferta un buen negociador?

QUÉ SE PUEDE HACER?

A partir del análisis de la situación actual de la red y su entorno, así como de los propósitos generales a futuro, se identifican las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas de la organización o del proyecto. Después se identifican las estrategias de acuerdo con el diagnóstico encontrado.

Fortalezas:

factores propios de la red y del operador de oferta que favorecen el logro del objetivo de la red.

Debilidades:

factores propios de la red y del operador de oferta que impiden o dificultan el logro del objetivo de la red.

Oportunidades:

factores externos de la red y del operador de oferta que favorecen el logro del objetivo de la red.

Amenazas:

factores externos de la red y del operador de oferta que impiden o dificultan el logro del objetivo de la red.

ES UN PROCESO DE CUATRO ETAPAS EN LAS QUE SE VAN DEFINIENDO UNO A UNO LOS SIGUIENTES INTERROGANTES:

- ¿QUÉ SE QUIERE LOGRAR?
- ¿EN QUÉ SITUACIÓN SE ESTÁ?
- ¿QUÉ SE PUEDE HACER?
- ¿QUÉ SE VA A HACER?

LA PLANEACIÓN ESTRATÉGICA

OPORTUNIDADES

FORTALEZAS

*Estrategias que consideran las fortalezas y oportunidades (FO)
Acciones que permiten aprovechar las ventajas del entorno y de la organización.*

DEBILIDADES

Estrategias que consideran las debilidades y oportunidades (DO): Acciones que permitan superar las debilidades internas haciendo uso de las oportunidades que ofrece el entorno.

AMENAZAS

FORTALEZAS

*Estrategias que consideran las fortalezas y amenazas (FA):
Acciones que permitan evadir las amenazas del entorno haciendo uso de las fortalezas de la red y del operador de oferta.*

DEBILIDADES

*Estrategias que consideran las debilidades y amenazas (DA):
Acciones que permitan renunciar a un objetivo ya que es difícilmente superable, se expone al fracaso.*

QUÉ SE VA A HACER:

Definición de objetivos a corto, mediano y largo plazo que busquen alcanzar el gran objetivo del grupo; construir un plan de acción para alcanzar éstos objetivos.



FORTALECER CAPACIDADES PRODUCTIVAS Y
LA GENERACIÓN DE INGRESOS MEDIANTE EL
AJUSTE TECNOLÓGICO EN LA PLANTA DE ACOPIO
Y PROCESOS DE LA ASOCIACIÓN DE MUJERES
PRODUCTORAS DE MIEL DE ABEJAS

APROMIEL – EN EL CORREGIMIENTO PATIO BONITO, MONTERÍA,
DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA



En Colombia, la cadena de las abejas y la apicultura se encuentra conformada por la producción de miel, polen, propóleos, cera, jalea y larvas, sin embargo, la mayor parte de la producción se ha concentrado en la miel, la cual aún no se ha considerado como competitiva para el desarrollo agropecuario del país, aun cuando es una actividad que genera grandes beneficios para el medio ambiente y el sector, gracias a la acción polinizadora de las abejas, quienes por medio de dicho proceso, aceleran el desarrollo productivo de varios cultivos. A nivel mundial, la producción, comercio y consumo de miel se ha venido incrementando en los últimos 20 años, debido a que es un producto de origen 100% natural que posee beneficios para el consumo humano dados sus altos componentes medicinales. Colombia posee una balanza comercial negativa de miel. Aun cuando es un país que posee bajos niveles de consumo y producción, su comercio se dedica prácticamente a la importación del producto para suplir la demanda interna. En departamentos de clima cálido como Córdoba, la flor de recolección de néctar común es conocida con el nombre de Mataratón, de la cual se sabe se puede obtener miel de alta calidad, sumado a esto, y de acuerdo con las cifras presentadas por el Ministerio de

Agricultura, Córdoba es el primer productor de miel de abejas del país con aproximadamente el 12% de la producción nacional y ventajas comparativas, debido a la abundante vegetación productora de polen, las abundantes fuentes de agua, el bajo uso de agroquímicos, y a que cuentan con una cultura productiva y el compromiso de las organizaciones durante más de 40 años.

En el Departamento de Córdoba existen familias en condiciones de desplazados, retornados, de bajos ingresos, madres solteras y cabeza de hogar, y jóvenes en su mayoría por pertenecer a los estratos más bajos (0 y 1), sin oportunidad laboral que les permita obtener ingresos dignos.





Debido a éstas necesidades se han creado desde el año 2.000 en áreas rurales de varios municipios del departamento, pequeñas organizaciones de base dedicadas a la producción apícola como una alternativa económica y productiva que contribuye a ofrecer alternativas viables de ingresos que ofrezcan una vida digna de mejoramiento de sus condiciones de vida. Estas experiencias han sido exitosas, pero solo ha sido posible ejecutarlas a baja escala.

Se hace necesario, para generar valor agregado, diferencial y acceder a mas mercados, el cumplir con la Resolución No 1057 de 2010 que establece

el Reglamento Técnico para Miel de Abejas, exigente en términos de Calidad e Inocuidad del producto final, específicamente, tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel de abejas para consumo humano con el fin de proteger la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir al error, confusión o engaño a los consumidores.

BUENAS PRÁCTICAS

DE MANUFACTURA DE LOS PRODUCTOS APÍCOLAS

(http://datateca.unad.edu.co/contenidos/201518/contLinea/leccin_36_buenas_practicas_de_manufactura_de_los_productos_apicolas.html)

En general todos los productos alimenticios para su elaboración y manipulación requieren cumplir con una serie de normas que garanticen su calidad e inocuidad, en el caso de los productos apícolas es preciso tener en cuenta las Buenas Prácticas de Manufactura.

Los productos alimenticios entre ellos los productos de las abejas, deben ser cosechados y acondicionados para la venta por personal capacitado en el manejo de los apiarios y adicionalmente de alimentos conforme a las regulaciones gubernamentales que rigen y que están consignadas en el decreto 3075 de 1997 que forma parte de la ley 09 de 1979 de la Republica de Colombia.

El sector apícola sin embargo, ha prestado poca atención al manejo de estos valiosos productos de la colmena, debido a la seguridad que naturalmente brindan las abejas al elaborarlos y dotarlos de condiciones poco aptas para la contaminación por microorganismos, como la adición de enzimas, la presión osmótica alta o el pH ácido entre otros.

Hoy en día el deseo del humano por consumir productos cada vez más sanos y naturales, ha exigido al sector generador de alimentos, la implementación de procesos más controlados, higiénicos y seguros en cuanto a presencia de sustancias ajenas al producto consideradas como “contaminantes” y que lo alteran en muchos aspectos como el organoléptico, el fisicoquímico y el microbiológico.

En la miel, la mayor atención en ese sentido, la tienen los residuos de antibiótico que se valoran en partes tan mínimas como ppb (partes por billón), debido a que su presencia tiene repercusión en la salud humana por la creciente resistencia que los gérmenes adquieren a los antibióticos cuando tienen contacto con ellos en mínimas cantidades.





Desde la salud pública este aspecto es de muchísima importancia porque cuando los gérmenes han aprendido a resistir la presencia de las drogas, grandes cantidades de las mismas no son capaces de eliminarlos, con la consecuente dificultad de aplicar tratamientos a las personas infectadas que lo requieran.

Son grandes las dificultades que han tenido que afrontar los productores de miel en Argentina y China al detectarse en su producto residuos de antibióticos, más recientemente se han reportado residuos de Cloranfenicol en jalea real proveniente de países como Argentina, Suiza, Grecia y Alemania; y de Estreptomicina en Jalea real proveniente de Vietnam.

La Organización Mundial de la salud creada en 1948 y hoy con 192 estados miembros cuenta con programas de seguridad alimentaria especializados y lidera la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para todos los sectores relacionados con la salud, entre ellos el sector de los alimentos. Siguiendo esta directriz, Colombia no es ajena al proceso, su participación en mercados internacionales y nacionales le obligan a acogerse a estos lineamientos. El decreto 3075 regula en sus 38 páginas, todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.

COMO ÁMBITO DE SU APLICACIÓN CONTEMPLA:

A

A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos, utensilios y el personal manipulador de alimentos.



C

A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.

B

A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

D

A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos y materias primas.





En ésta misma normativa, se define las Buenas Prácticas de Manufactura como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Las BPM son por lo tanto una herramienta fundamental para la obtención de un producto inocuo, saludable y sano. Las BPM las constituyen todas aquellas regulaciones requeridas para que los alimentos de consumo humano estén libres de toda adulteración.

La implementación del proceso involucra aspectos como el diseño del producto, que se define usualmente en un documento llamado la ficha técnica, en la que se consignan para el caso de la miel, aspectos como: Nombre del producto, descripción

física, organoléptica, y química con sus valores máximos y mínimos de variación, descripción de otros aspectos como denominación de origen, si corresponde a miel orgánica, o a una miel monofloral; descripción de la zona donde se produce, época de cosecha y/o otras condiciones que la caractericen.

Se incluirá también los aspectos de calidad microbiológica, y fisicoquímica que posee, usualmente referidos a los estándares internacionales. Podrán incluirse otros estudios del producto como el palinológico, o la capacidad antimicrobiana entre otros.

Definido el tipo de producto a generar, tendrán que regularizarse los procesos de obtención y de acondicionamiento para la venta de estas mieles, en lo posible se deben tener procesos uniformes, que permitan establecer puntos críticos (Sitios del proceso donde puede dañarse) en la producción, que a la vez puedan controlarse para asegurar su calidad.



Siempre que se propone establecer un programa de BPM, la base fundamental del mismo es el personal, es por esto que debe estar capacitado, comprometido y debe conocer muy bien su responsabilidad en el proceso.

Para que éstas personas puedan cumplir con éstas tareas, debe existir un soporte claro en cuanto a instalaciones, materiales, procesos que deben estar escritos en documentos claros y controlados y por supuesto debe existir un programa que verifique que las cosas estén ocurriendo debidamente, lo que se denomina como el control de calidad.

El control de calidad debe ejercerse en toda la cadena de producción, involucra el apiario, su ubicación, los implementos con los que se maneja, la condición sanitaria, el agua disponible, el entorno etc. En el sitio de acondicionamiento involucra los equipos, los utensilios, los materiales de los mismos, el medio ambiente donde se trabaja, el método que se emplea, los envases, las etiquetas, la forma de asignar lotes, la documentación que se debe llevar para conocer todos los pasos en el proceso o trazabilidad.

Un control de calidad adecuado cuida y asegura la calidad del producto hasta el final, su almacenamiento, distribución y venta. Los reclamos que puedan generarse o no conformidades dentro del proceso deben ser corregidas. Este aspecto de la mejora debe ser continuo.

Para lograr estas metas se han establecido características propias de las instalaciones, de los programas de limpieza para mantenerla, del control de plagas, del manejo de las basuras y otras descritas en la reglamentación.

El Decreto hace mucho énfasis en el personal que debe contar con un carné que acredite que se entrenó como manipulador de alimentos, y con controles médicos que garanticen su buen estado de salud que permita asegurar que no posee ninguna enfermedad que pueda transmitir a otros, al manejar el alimento.

Para reforzar estos programas se cuenta además con el sistema HACCP que permite definir claramente los puntos críticos de control, la forma de monitorearlos y garantizar la inocuidad del alimento, el Decreto número 60 de 2002 promueve la aplicación del sistema HACCP en las industrias de alimentos y reglamenta el proceso de certificación.



MARCO LEGAL DE LA APICULTURA



La apicultura colombiana, no cuenta con una Ley Apícola que regule el desarrollo de la actividad o adopte medidas específicas para el manejo y control de las abejas y los productos apícolas; sin embargo, existen otras normas de carácter general, que se relacionan con el manejo de algunas de las actividades desarrolladas en las diferentes fases del proceso productivo.

Por otro lado, las abejas melíferas (*Apis mellifera*) son clasificadas como animales domésticos y la práctica de la Apicultura en nuestro país, no requiere ninguna autorización por parte de las autoridades ambientales. Sin embargo, la clasificación como animales domésticos presenta una inconsistencia, dado que las abejas desarrollan un comportamiento llamado enjambrazón, el cual se

manifiesta con el abandono de la colmena por el desplazamiento de la colonia. Tomando lo anterior, se puede deducir que las abejas pasan a ser animales silvestres, después que la colonia que se enjambra, abandona el apiario y se instala libremente en el medio silvestre.

Las entidades que mediante la legislación ambiental regulan o administran los recursos naturales, en especial a la fauna silvestre, no incluyen a las abejas melíferas en sus protocolos; por lo tanto, las abejas sin importar en el medio donde se cultiven, desarrollen o se capturen, siguen siendo animales domésticos.



Frente a esta apreciación no hay claridad jurídica y por ello la legislación para la fauna silvestre no puede ser aplicada a esta especie.

El marco normativo que de alguna manera se encuentra relacionado con la Apicultura, se agrupa en dos bloques normativos: un marco legal general, el cual involucra las normas de interés ambiental y un marco legal específico para la Apicultura.



INFOGRAMA

MOMENTOS - INNOVACIÓN - EMPRENDIMIENTO

1

TOMA
LA DECISIÓN



2

INVITA
A PARTICIPAR
A MÁS EMPRENDEDORES
COMO TÚ



3

FORMALIZA
TU NEGOCIO
APÍCOLA



4

CONOCE
TU NEGOCIO
APÍCOLA



5

APRENDE TÉCNICAMENTE
COMO FORTALECER
TU NEGOCIO APÍCOLA



6

FORTALECE TUS
COMPETENCIAS
ORGANIZACIONALES
Y EMPRESARIALES

SER EMPRENDEDOR
ES EL FUTURO DE NUESTRAS
FAMILIAS





TOMA LA DECISIÓN



**INVITA A PARTICIPAR
A MÁS EMPRENDEDORES COMO TÚ**



**CONOCE
TU NEGOCIO APÍCOLA**



**APRENDE TÉCNICAMENTE
COMO FORTALECER TU NEGOCIO APÍCOLA**



**FORMALIZA
TU NEGOCIO
APÍCOLA**



**SER EMPRENDEDOR
ES EL FUTURO DE NUESTRAS
FAMILIAS**

**FORTALECE TUS COMPETENCIAS
ORGANIZACIONALES Y EMPRESARIALES**

Estimados productores, les damos la bienvenida a hacer parte del grupo de personas que están preparando su predio para llevar a cabo su proyecto de emprendimiento.

Ésta es una guía de apoyo elaborada pensando en el fácil cumplimiento de los requisitos de las normas, para la ejecución planificada de las actividades de mejoramiento continuo, que lo llevarán exitosamente al cumplimiento de su proyecto y de sus sueños.

Lo invitamos a pegar la foto de los integrantes de la familia.



BIBLIOGRAFÍA

1. Editado por: Juan Patricio Molina - Nathalia Judith Santana Medina.

Grupo de Investigación en Gestión y Desarrollo Rural **Universidad Nacional de Colombia**.

Centro de investigación y Extensión Rural CIER, Facultad de Agronomía, **Universidad Nacional de Colombia**.

Secretaría de Desarrollo Económico, **Gobernación de Cundinamarca**.

Manual para la formación de operadores de ofertas y fortalecimiento de las redes de producción.

Produmedios editorial para el sector agropecuario - Agosto 2009.

2. Modelo empresarial de gestión agroindustrial.

COMITÉ COORDINADOR CORREDOR TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIA.

Jesús Alberto Villamil M., Director Ejecutivo Corredor Tecnológico Agroindustrial.

Claudia Marcela Fonseca, Directora de Extensión, Universidad Nacional de Colombia sede

Bogotá. Diego Aristizábal, Director Centro de Investigación. CORPOICA - Tibaitatá

Gillermo fernando Ricardo Vargas, Subdirector Centro de Biotecnología Agropecuaria, Sena

Regional Cundinamarca - Mosquera. *Cartillas del corredor Cultivando su futuro Granadilla*

Passiflora ligularis Juss

Primera edición - Mayo 2011. Producción editorial EPE Medios Ltda.



FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO
ECONÓMICO, SOCIAL Y EMPRESARIAL