

Verificación de la lista de Chequeo para Certificación en Buenas Prácticas Pecuarias (BPP) en el Apiario de la Finca Villa Ana, Vereda paraíso Acacos, Municipio de Pitalito

Diplomado de profundización de buenas practicas pecuarias. Elaborado por: Losada Pinzón, David Fernando (dflozadapi@unadvirtual.edu.co). Tutora: Valencia, Francis Liliana.

Resumen

⇄ La Villa Ana, ubicada en Pitalito-Huila, Colombia, se dedica a la producción de miel en 600 m² de su extensión total de 3 hectáreas. La familia encargada del apiario implementa buenas prácticas apícolas con compromiso, paciencia y dedicación. Disponen de colmenas de abejas africanizadas (*Apis mellifera*), distribuidas en diversos apiarios, bajo estrictas medidas de seguridad y manejo que garantizan tanto la calidad de la producción de miel como el bienestar de las abejas. Asimismo, se aplican estrategias de manejo ecológico orientadas a prevenir enfermedades y conservar la salud de las colmenas, evitando la contaminación de los productos apícolas. Cada colmena cuenta con un registro detallado que permite una gestión eficiente de las actividades dentro del apiario. La recolección de la miel se realiza dos veces al año, asegurando la higiene y la calidad en cada etapa del proceso. Gracias a esta labor, la economía familiar se fortalece mediante la comercialización de los productos apícolas, a la vez que contribuyen al desarrollo agrícola local a través de la polinización de cultivos y el control biológico de plagas.

Palabras Claves:

Producción de miel, abejas africanizadas (*Apis mellifera*), buenas prácticas apícolas, manejo ecológico, bienestar animal, calidad de la miel, registro de colmenas, higiene y seguridad, comercialización de productos apícolas, economía familiar, polinización, control biológico de plagas, desarrollo agrícola local.

Abstract

⇄ The apiary, located in Pitalito-Huila, Colombia, is dedicated to honey production on 600 m² of its total area of 3 hectares. The family in charge of the apiary implements good beekeeping practices with commitment, patience, and dedication. They have hives of Africanised bees (*Apis mellifera*), distributed in various apiaries, under strict safety and management measures that guarantee both the quality of honey production and the welfare of the bees. They also apply ecological management strategies aimed at preventing disease and maintaining the health of the hives, avoiding contamination of bee products. Each hive has a detailed record that allows for efficient management of activities within the apiary. Honey is harvested twice a year, ensuring hygiene and quality at every stage of the process. Thanks to this work, the family economy is strengthened through the marketing of bee products, while contributing to local agricultural development through crop pollination and biological pest control.

Keywords:

Honey production, Africanised bees (*Apis mellifera*), Good beekeeping practices, Ecological management, Animal welfare, Honey quality, Hive registration, Hygiene and safety, Marketing of bee products, Family economy, Pollination, Biological pest control, Local agricultural development.

Introducción

⇄ En la actualidad, la inocuidad de los alimentos constituye un pilar fundamental dentro de la cadena agroalimentaria, abarcando todas las etapas desde la producción primaria hasta la transformación, distribución y comercialización. Garantizar que los alimentos sean seguros, saludables y aptos para el consumo humano es un requisito esencial para proteger la salud pública y facilitar el acceso competitivo a los mercados locales, nacionales e internacionales. La contaminación de los alimentos, frecuentemente originada por una inadecuada manipulación humana, representa una preocupación constante en la industria alimentaria. La miel, pese a ser un producto natural y puro, no está exenta de estos riesgos, ya que su calidad puede verse afectada si no se aplican buenas prácticas durante su manejo y procesamiento. Por esta razón, es fundamental que los productores reciban capacitación en Buenas Prácticas Pecuarias (BPP), con el fin de implementar medidas que reduzcan los riesgos de contaminación en la producción primaria. Cumplir con estos estándares y obtener la certificación del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) no solo contribuye a la protección de la salud pública, sino que también promueve un modelo ejemplar de producción responsable y sostenible dentro del sector agropecuario.

Objetivo

Objetivo General

Identificar la implementación de las Buenas Prácticas Pecuarias (BPP) en el apiario de la Finca Villa Ana, ubicada en la vereda Paraíso Acacaos del municipio de Pitalito, departamento del Huila, con el propósito de evaluar su manejo productivo y sanitario.

Objetivos Específicos

Organizar y analizar la información recolectada para establecer el nivel de cumplimiento de los procedimientos aplicados en el apiario de la Finca Villa Ana, orientando las acciones necesarias para la obtención de la certificación en Buenas Prácticas Pecuarias (BPP) y el fortalecimiento del valor agregado de sus productos.

Determinar la producción pecuaria objeto de estudio durante la visita técnica al apiario.

Registrar el manejo de la producción apícola conforme a la lista de chequeo establecida por el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios, de inocuidad y bienestar animal.

Justificación

- La inocuidad alimentaria constituye un elemento esencial para los productores que buscan garantizar la máxima calidad de sus productos y minimizar los riesgos de contaminación durante los procesos de producción, manipulación y comercialización. En este contexto, la implementación de las Buenas Prácticas Pecuarias (BPP) resulta fundamental para asegurar que los alimentos sean seguros y aptos para el consumo humano. En Colombia, al igual que en muchos otros países, existen normativas que regulan la producción de alimentos con el fin de promover sistemas agropecuarios sostenibles y seguros. Las BPP permiten a los productores alinearse con dichas regulaciones y acceder a las certificaciones exigidas para la comercialización nacional e internacional de sus productos. Un ejemplo representativo es la Finca Villa Ana, ubicada en el municipio de Pitalito-Huila, la cual demuestra su compromiso con la mejora continua a través de la capacitación en Buenas Prácticas Pecuarias, con el objetivo de optimizar su producción apícola, proteger el medio ambiente, garantizar el bienestar animal y adoptar tecnologías sostenibles e innovadoras. En este sentido, la visita a la finca tiene como propósito la verificación de la lista de chequeo establecida por el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), orientada a evaluar el cumplimiento de los requisitos sanitarios, de inocuidad y bienestar animal para la certificación en Buenas Prácticas Apícolas. La implementación efectiva de estas prácticas genera mayor confianza entre los consumidores, fortaleciendo la fidelización y la demanda de los productos apícolas. Asimismo, la salud de las colonias de abejas resulta determinante no solo para la producción de miel, sino también para la polinización de cultivos agrícolas, lo que resalta la importancia de mantener un manejo responsable y sostenible dentro de la apicultura. Por tanto, el cumplimiento de las Buenas Prácticas Pecuarias (BPP) no solo beneficia a los productores y consumidores mediante la obtención de alimentos seguros y de alta calidad, sino que también contribuye al equilibrio ecológico y a la sostenibilidad del sector agropecuario, consolidando una producción más responsable y competitiva.

Localización geográfica

- El municipio de Pitalito se encuentra ubicado en el departamento del Huila, al suroccidente de este, a una distancia aproximada de 192 kilómetros de la ciudad de Neiva.

Este municipio ocupa el 4,8% del área total del departamento y se caracteriza por su topografía montañosa y su vocación agropecuaria.

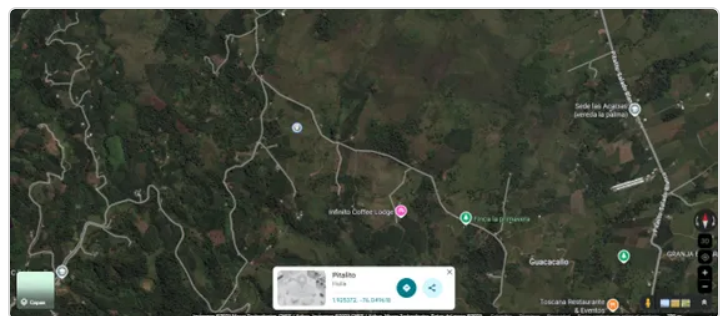


Figura 1. Ubicación geográfica Google Maps

⇒ Dentro de su jurisdicción se encuentra la vereda Paraíso Acacos, donde se localiza la Finca Villa Ana, objeto de estudio. Esta finca se sitúa a una altitud promedio de 1.543,4 metros sobre el nivel del mar (msnm) y cuenta con una extensión total de 30.000 m² (3 hectáreas). De esta superficie, aproximadamente 600 m² están destinados específicamente a la producción apícola, mediante la instalación y manejo de colmenas para la obtención de miel de alta calidad.



Figura 2. Georreferenciación finca Villa Ana - Pitalito

Descripción sistema productivo

⇒ La Finca Villa Ana presenta una topografía montañosa, con suelos de textura arcillosa y suelo ácido, lo que les confiere una baja fertilidad y capacidad de retención de humedad. Estas condiciones hacen que el terreno sea poco apto para el desarrollo de cultivos agronómicos intensivos en la zona. Asimismo, el suelo permite la implantación de especies permanentes como frutales tropicales, banano, plátano y diversos tipos de forraje, favoreciendo la diversificación productiva y la sostenibilidad del sistema agrícola. La finca cuenta con una fuente hídrica propia y natural, la cual garantiza el abastecimiento de agua para las necesidades básicas de la familia, así como para el bienestar y supervivencia de las abejas que conforman el sistema apícola. Este recurso hídrico constituye un factor clave en la producción de miel y en el mantenimiento del equilibrio ecológico dentro del predio.

El manejo del apiario está a cargo de los miembros de la familia, quienes desempeñan sus labores con paciencia, compromiso y respeto por las Buenas Prácticas Apícolas (BPA). El apiario se encuentra ubicado dentro del terreno cerca de una reserva natural, lo que facilita el acceso de las abejas a una amplia variedad de flores para la recolección de néctar y polen. Estos recursos naturales son transformados por las abejas en miel y alimento para las larvas, contribuyendo a la biodiversidad y al equilibrio del agroecosistema de la finca.

Actualmente, la Finca Villa Ana cuenta con un total de 15 colmenas las cuales son; 15 colmenas de *Apis mellifera* (abeja africanizada). Estas últimas se encuentran organizadas en tres apiarios: Apiario 1 con tres colmenas,



Figura 3. Apiario Villa Ana

Apiario 2 con diez colmenas. Según la cantidad de colmenas y su capacidad productiva, la finca se clasifica como un productor apícola de mediana escala.

Dentro de las colmenas del apiario de la Finca Villa Ana, las abejas se estructuran jerárquicamente en reina, obreras y zánganos, cumpliendo cada una función específica para el mantenimiento y productividad de la colonia. En cada colmena se realiza la marcación de la abeja reina, con el fin de facilitar su identificación y control durante las labores de manejo.

Las colmenas utilizadas corresponden al modelo estándar tipo Langstroth, fabricadas en madera, y compuestas por base, piquera, cámara de cría, cuadros, excluidor, alza, tapa interna y techo. Estas colmenas se encuentran elevadas a 50 cm del suelo y separadas entre sí por una distancia aproximada de 1,5 metros, lo que favorece la ventilación, el tránsito de las abejas y la prevención de enfermedades. Los apiarios están rodeados por forraje natural, lo cual provee abundante floración y condiciones óptimas para la recolección de néctar y polen.

- ⇒ El personal encargado del apiario debe cumplir con estrictas medidas de higiene y bioseguridad, evitando el ingreso en caso de enfermedad y utilizando el equipo de protección apícola completo, que incluye overol, careta, guantes, botas y herramientas como ahumador, palanca, pinzas y cepillo de cerdas suaves.

La ubicación de los apiarios está planificada para evitar la saturación de la zona y minimizar el pillaje, considerando la floración circundante y garantizando una reproducción eficiente y productiva. Las abejas cuentan con fuentes de alimento natural y se aplican técnicas adecuadas para la instalación y manejo de núcleos. El control sanitario y productivo de las colmenas se realiza cada 21 días, registrando individualmente la información de cada colonia, incluyendo producción, estado sanitario, presencia de plagas y condiciones de humedad.

En el apiario no se realiza alimentación artificial de las colonias, ya que las abejas cuentan con abundantes fuentes naturales de néctar y polen en el entorno. Ocasionalmente, se refuerza su nutrición con una composición de azúcar y agua para garantizar su sustento en temporadas de menor floración y de lluvia. El manejo sanitario se basa en estrategias ecológicas de prevención, enfocadas en reducir la incidencia de enfermedades causadas por patógenos que puedan afectar los sistemas anatómicos y fisiológicos de las abejas —como los respiratorios, digestivos, locomotores y circulatorios—, asegurando así tanto el bienestar de las colonias como la inocuidad del producto apícola.

Las colmenas están ubicadas fuera de focos de contaminación ambiental, y los apicultores mantienen una



Figura 4. Apiario Villa Ana - Lista de chequeo

estricta higiene personal y de equipos. Los elementos de protección (overoles, guantes, botas y caretas) se conservan limpios y libres de residuos de sustancias como pintura, gasolina o aceites. Asimismo, se evita el uso de perfumes o lociones y el consumo de bebidas alcohólicas antes de ingresar al apiario. La zona, de clima seco y de fácil acceso, facilita el desarrollo de las actividades apícolas en condiciones seguras y controladas.

⇒ Antes del ingreso al apiario, se advierte a los visitantes sobre los riesgos asociados a las picaduras y se recomienda abstenerse de ingresar a personas con alergias conocidas a las abejas. A quienes sí ingresan, se les informa sobre las medidas de prevención contra la contaminación de la miel, la cera y las abejas con microorganismos patógenos.

Aunque no se lleva un registro de visitantes, sí se mantiene un registro técnico de cada colmena, que incluye la fecha de instalación, edad de la reina, producción por colmena, número de colmenas por apiario y las intervenciones realizadas, como la colocación de alzas o excluidores de reina.

La cosecha de miel se realiza dos veces al año, en los meses de junio y diciembre, considerando la floración predominante. Durante la jornada, los apicultores emplean el equipo necesario y retiran cuidadosamente los marcos con miel madura, los cuales son transportados al área de extracción. Este proceso se efectúa generalmente entre las 8:00 a.m. y las 12:00 p.m., colocando los cuadros en bandejas de acero inoxidable dentro de un alza limpia y cubierta, para evitar el ingreso de abejas.

Durante la extracción, se limita el uso del ahumador para evitar que el humo afecte la calidad de la miel. Las herramientas, como pinzas y cepillos, se utilizan con precaución para evitar la contaminación del producto. En el área de procesamiento, los cuadros se colocan en una centrífuga y un desoperculador, pasando luego por filtros desinfectados. Se pesa cada marco antes y después de la extracción para registrar la cantidad obtenida. La miel centrifugada no se mezcla con la miel escurrida durante el transporte, evitando así la contaminación cruzada. Posteriormente, la miel se filtra cuidadosamente para eliminar residuos de cera, propóleo o restos de abejas, se deja reposar y se envasa en recipientes nuevos y herméticamente sellados.

Al finalizar la cosecha, los cuadros vacíos se retornan a las colmenas para su reutilización. Los residuos y desechos generados se retiran del apiario y se disponen de acuerdo con las normas de manejo ambiental. Todos los equipos y utensilios empleados son lavados con agua potable y almacenados en lugares limpios y protegidos de la contaminación.



Figura 5. Apiario Villa Ana

La economía familiar de la Finca Villa Ana se sustenta en la venta de productos apícolas derivados de su actividad, entre ellos miel, polen, propóleo, cera, núcleos, reinas y colmenas. Además, la actividad apícola contribuye significativamente al fortalecimiento de la producción agrícola local, gracias al papel de las abejas en la polinización de cultivos y en el control biológico de plagas, consolidando un modelo productivo sostenible y ecológicamente responsable.

Lista de chequeo

- Cumplir con la normatividad establecida por el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), conforme a los lineamientos de su lista de chequeo, resulta de suma importancia para la finca Villa Ana y para cualquier productor apícola.

La certificación otorgada por el ICA constituye un requisito esencial para la comercialización de productos apícolas tanto en el ámbito nacional como internacional. Este aval permite a la finca acceder a mercados más amplios y competitivos, incrementando sus oportunidades comerciales. Asimismo, la lista de chequeo del ICA contempla criterios técnicos y sanitarios destinados a garantizar que los productos sean de alta calidad, inocuos y seguros para el consumo humano.

El cumplimiento de estas disposiciones asegura que la miel y los demás productos apícolas de la finca no representen riesgos para la salud de los consumidores. Además, fomenta la mejora continua en los procesos productivos, optimiza la eficiencia operativa y contribuye a la reducción de costos, generando así una mayor rentabilidad y fortaleciendo la confianza del consumidor en la marca.

Formulario de lista de chequeo ICA para la certificación de productos apícolas. El formulario está relleno con datos de la finca Villa Ana y muestra una tabla de verificación con columnas para 'SI', 'NO' y 'N/A'.

Figura 6. Lista de chequeo apiario finca Villa Ana formato ICA

- Los productos que cuentan con certificación son sinónimo de seguridad y alta calidad, lo que fortalece la confianza de los consumidores y puede incrementar la demanda de los productos de la finca. Además, mediante la lista de chequeo del ICA es posible verificar el cumplimiento de buenas prácticas relacionadas con el bienestar animal y la sostenibilidad del apiario, garantizando la salud de las colonias de abejas y contribuyendo al equilibrio del medio ambiente y del ecosistema en general.

Formulario de lista de chequeo ICA para la certificación de productos apícolas, similar al anterior, pero con una sección de conclusiones y firmas.

Recomendaciones

- ⇒ Tras la visita técnica realizada al apiario de la Finca Villa Ana, se formulan las siguientes recomendaciones con el fin de fortalecer la implementación de las Buenas Prácticas Apícolas (BPA), mejorar la productividad y asegurar la sostenibilidad del sistema:

Registro del apiario: Gestionar ante el Registro Sanitario de Predios Apícolas (RSPA) la identificación oficial del apiario, requisito indispensable para su reconocimiento legal y trazabilidad dentro del sistema productivo apícola.

Control de acceso: Establecer un formato de control de ingreso donde se registren los datos de las personas y vehículos que ingresen al predio, incluyendo fecha, nombre completo, número telefónico, placa, procedencia y motivo de la visita. Esta medida contribuye al fortalecimiento de la bioseguridad y reduce el riesgo de introducir agentes contaminantes o enfermedades.

Salud y manejo sanitario: Aunque actualmente no se evidencian enfermedades en las colmenas, se recomienda que, en caso de presentarse, se utilicen únicamente productos veterinarios con registro ICA, bajo orientación profesional de un médico veterinario o zootecnista, garantizando un manejo responsable y seguro de la sanidad apícola.

Mantenimiento del entorno: Controlar de manera periódica el crecimiento de malezas y vegetación circundante, ya que puede propiciar la presencia de insectos o enemigos naturales que afecten el bienestar y la productividad de las abejas.

Capacitación y sensibilización: A toda persona que ingrese al apiario se le debe informar sobre las buenas prácticas agrícolas y apícolas, destacando su importancia en la protección del medio ambiente, la inocuidad alimentaria y el bienestar de las colonias. Con ello se fomenta la cultura de prevención y el compromiso con la calidad del proceso productivo.

Conclusiones

- ⇒ La Finca Villa Ana presenta una adecuada ubicación de su apiario, aprovechando de manera estratégica los recursos naturales del entorno, como la reserva forestal y la fuente hídrica, factores que favorecen una producción apícola limpia, libre de contaminantes y enfermedades. Este manejo evidencia el compromiso de la familia productora con la protección del medio ambiente y la búsqueda de una actividad económica sostenible que contribuya al bienestar y la calidad de vida del núcleo familiar.

Es importante resaltar la necesidad de fortalecer los protocolos de bioseguridad, especialmente mediante la implementación de un registro detallado de visitantes y vehículos que ingresen al apiario. Este control debe incluir información relacionada con el estado de salud, higiene y procedencia de las personas, con el propósito de prevenir la introducción de patógenos que puedan comprometer la sanidad de las colmenas y, en consecuencia, la calidad y productividad de la miel.

Durante la visita se pudo evidenciar el compromiso, la dedicación y el conocimiento técnico de los miembros de la finca en el manejo del apiario. Si bien aún no se cumple en su totalidad con los criterios establecidos en la lista de chequeo del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), la finca demuestra avances significativos en la aplicación de Buenas Prácticas Apícolas (BPA). Con un trabajo constante, capacitación continua y disciplina en la gestión de los procesos, la Finca Villa Ana tiene el potencial de alcanzar la certificación oficial del ICA, lo que representaría un valor agregado para sus productos y una mayor competitividad en el mercado apícola nacional e internacional.

Referencias bibliográficas

- ⇒ Congreso de la República de Colombia. (2022). Ley 2193 de 6 de enero de 2022.
https://www.minagricultura.gov.co/Normatividad/Leyes/LEY_2193_DEL_6_DE_ENEO_DE_2022.pdf
- Instituto Colombiano Agropecuario (ICA). (2022). Resolución 00008390 del 2022.
<https://www.ica.gov.co/getattachment/27eff1f6-31bc-4e88-814c-df9e664dd241/2023R00008390.aspx>
- Instituto Colombiano Agropecuario. (2023). PROGRAMA NACIONAL DE VIGILANCIA Y CONTROL DE ENFERMEDADES DE LAS ABEJAS Apis mellifera. Instituto Colombiano Agropecuario.

<https://www.ica.gov.co/areas/pecuaria/servicios/enfermedades-animales/programa-apicola/pra-spa-prog-11-v-1-1.aspx>

Instituto Colombiano Agropecuario (ICA). (2023, agosto 8). Atención apicultores, el ICA estableció los requisitos para la certificación en Buenas Prácticas Apícolas.
<https://www.ica.gov.co/noticias/atencion-ica-establecio-los-requisitos-bpap>

Instituto Colombiano Agropecuario (ICA). (2023, agosto 8).
Atención apicultores, el ICA estableció los requisitos para la certificación en Buenas Prácticas Apícolas.
<https://www.ica.gov.co/noticias/atencion-ica-establecio-los-requisitos-bpap>

