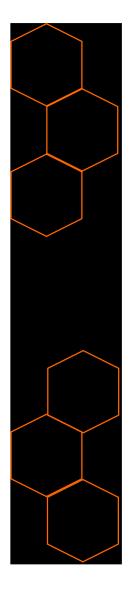


8° SIMPOSIO INTERNACIONAL APÍCOLA





LUGAR: Estación Mapocho







ACREDITACIÓN PLENARIO: Escenario central Tema: Ley Apícola y Comisión Nacional Apícola. Claudia Carbonell, Directora de ODEPA. INAUGURACIÓN: Escenario central **TARDE VIERNES 12** Sala 1: Sustentabilidad, Territorio y Polinización. Sala 2: Profesionalización y Tecnología. Sala 3: Asociatividad y Cooperativismo. **Moderador: Patricio Rojas, INFOR** Moderador: Juan Carlos Galaz, FIA. Moderadora: Natalia Sandoval, Ministerio de Economía. Introducción por el Moderador: Introducción por el Moderador: Introducción por la Moderadora: 14:30 -Introducción a la proyección y la actualización 14:30 – Proyectos de innovación tecnológica de apoyo Introducción y aspectos generales de la asociatividad y del 14:45 de la Subcomisión de Profesionalización y 14:45 a la actividad apícola nacional. cooperativismo en Chile. Tecnología. Importancia de la Polinización en la Industria Situación y normas de la apicultura orgánica Semillera. 14:45 -Estado de la asociatividad y del cooperativismo en Chile. 14:45 en Chile. Winston Colvin, Director de ANPROS/Gerente 15:30 15:30 María José Becerra, Ministerio de Economía. Mario Gallardo, SAG. General de South Pacific Seeds Chile Ltda. 15:30 -15:30 -Preguntas y conclusiones Preguntas y conclusiones Preguntas y conclusiones. 15:45 15:45 15:45 -15:45 -Receso Receso Receso 16:00 16:00 Cartografía Apibotánica Digital para el Agricultura Sustentable en los Acuerdos de 16:00 desarrollo de la Apicultura Orgánica en la 16:00 -Experiencias de una organización exitosa en cooperativismo. Producción Limpia. 16:45 Región del Maule. 16:15 Miguel Duarte, Coopeumo. Mónica Molina, CPL. Richard Manríquez, Universidad de Talca. 16:45 -16:15 -Gestión gremial en el contexto del desarrollo de la cadena. Preguntas y conclusiones. Preguntas y conclusiones 17:00 16:30 Marcelo Rodríguez, RAN.

MAÑANA VIERNES 12

16:30-FEDEMIEL: Trabajo en el rubro y propuesta futura. 16:45 Christian Osorio, FEDEMIEL.

innovadores

sector apícola nacional.

Hernán Rojas, CERES.

de

identificación de la unidad productiva para el 17.00

registro

Sistemas

17:00 -

18:30

Primer

encuentro

demandantes de servicio

(FEDEMIEL/ANPROS/FEDEFRUTA)

prestadores

polinización

de

16.45-

17.00-

17.30

Agro Apícola Pacífico Sur: Experiencia asociativa de

exportación a nuevos mercados.

Preguntas y conclusiones.

Ana María Barrera, Agro Apícola Pacifico Sur.

Introducción por el Moderador: Inocuidad en la producción de miel.

Nolberto Gugliotta. Argentina.

Preguntas y conclusiones

Preguntas y conclusiones

Fairtrade internacional, demanda actual y

Experiencia en producción orgánica en Chile..

Nuevo sistema de registro SAG on line y su

repercusión en el rubro apícola.

Antonio Celis, SAG.

Bernhard Unland, Chile / Alemania, JPM

perspectivas para la miel bajo un sello de 09:45 -

La calidad como meta. Joaquín Moja, Argentina.

Comercio Justo.

Receso

Receso

09:45

10:30

10:30 -

10:45 -

11:00 -

11:50

11:50 -

12:10

12:10 -

12:30

12:30 -

13:10

11:00

10:45

09:00 -

09:45

10:30

10:30 -

10:45 -

10:45

11:00

11:00 -

11:50

11:50 -

12:10

12:10 -

12:30 -

13:10

12:30

En concurso

Receso

En concurso

En concurso

Receso

En concurso

Preguntas y conclusiones

Preguntas y conclusiones

Sala 1: Sustentabilidad, Territorio y Polinización Moderador: Daniel Barrera, ODEPA		Sala 2. Modera ACHIPIA
09:00 –	Introducción por el Moderador:	09:00 –

Estado actual de reforestación con especies

Evaluación de la gestión, comportamiento y

Retos y oportunidades en la apicultura a nivel

La seguridad alimentaria y la conservación de

Ana Cabrera, Estados Unidos AFIPA.

salud de las abejas como polinizadores en 09:45 -

melíferas en Chile.

campos de canola.

Receso

Receso

los polinizadores.

Roberta Cornelio, Brasil AFIPA.

global y local.

Shelley Hoover, Canadá.

Preguntas y conclusiones

Preguntas y conclusiones.

de la situación sanitaria en Chile

de Protección Pecuaria del SAG

Preguntas y conclusiones

14:45 -

15:30 -

15:45 -

16:00

16:45

16:45 -

17:00

18:30

15:45

15:30

del SAG.

Receso

en Chile.

italiana.

Mario Gallardo, SAG

Preguntas y conclusiones

Antonio Nanetti, Italia.

Agenda de innovación para el rubro apícola 14:30 -

como parte del trabajo de la Subcomisión 14:45

Manejo sanitario integral de Varroa para una

Hive Log, una Herramienta para el registro del

Herramientas científicas y tecnológicas para

Rodrigo Cazanga, CEAPIMAYOR/Edáfica

mejorar la actividad Apícola en la Región de 17:00 -

manejo apícola que permite un trabajo más 16:00 -

Apícola

Receso

eficiente.

O'Higgins.

15:45

apicultura limpia.

Antonio Nanetti, Italia.

Preguntas y conclusiones

Flemming Veisnaes, Dinamarca

Preguntas y conclusiones

Introducción por Moderador: Visión práctica 14:30 –

Plan Nacional Estratégico Desarrollo Apícola

Situación sanitaria nacional de la apicultura

Manejo de la Nosemosis en la apicultura

José Ignacio Gómez Meza, Jefe de la División 15:30

14:45

14:45 -

15:30 -

15:45 -

16:00 -

16:45 -

17:00 -

18:30

17:00

16:45

16:00

15:45

apicultura en función del análisis de

residuos de pesticidas en mieles y ceras

Efecto sobre la inmunidad humoral en

abejas adultas (Apis melifera), tras la

imidacloprid e infección con el

Evaluación de mezclas de flores sobre la

población de insectos polinizadores en

huertos agrícolas: operation pollinator.

al

Fabián Zúñiga, Universidad de Chile

patógeno Nosema ceranae.

Preguntas y conclusiones

Renato Ripa, BIOCEA

(pendiente)

Preguntas y conclusiones

neonicotinoide

del sur de Chile.

exposición

Receso

Enrique Mejías, UTEM

Preguntas y conclusiones

Introducción por la Moderadora:

SAG en la sanidad apícola

Preguntas y conclusiones

Felipe Gelcich, INIA.

con propóleos.

Escenario Central

Cierre Simposio

13.30 -

14.30

Preguntas y conclusiones

Moisés Valencia, UDLA.

Preguntas y conclusiones

Desafíos y funciones del Laboratorio Central del

Antecedentes técnicos para el manejo de

Resultados preliminares del control de Varroa

varroasis entre cosecha e invernada.

Receso

Receso

Sala 1: Sanidad, Nutrición y Genética.

Moderadora: Constanza Vidal, SAG.

MAÑANA DOMINGO 14

Introducción por el Moderador:

Preguntas y conclusiones

mercado nacional.

de Comercialización del INDAP

Preguntas y conclusiones

Alejandro Saldaña, México.

Preguntas y conclusiones

TARDE DOMINGO 14

Mercados para los productos chilenos

Elementos de una estrategia enfocada al

Antecedentes del mercado de las reinas en

Juan Jiménez, Encargado del Departamento 12:30

Sala 3: Investigación y transferencia tecnológica

Preguntas y conclusiones

Agregando valor a mieles chilenas.

La cata de miel, su análisis sensorial

organoléptico y la importancia como

valor agregado en la apicultura.

María Paz Mena, Apisommelier

Montenegro,

Universidad

para el bienestar de las abejas

Gloria

Receso

Católica de Chile.

10:30 -

11:20 -

11:35 -

11:50 -

12:30 -

12:40 -

13:10 -

13:30

13:20

13:10

11:35

11:50

11:20

Sala 2: Calidad y Mercado

10:30 -

11:10 -

11:25 -

11:40 -

12:20

12:20 -

12:40

12:40 -

13:20 -

13:30

Premiaciones: Concurso de mieles chilenas y Premio a la trayectoria "Sergio Campano"

13:20

11:25

11:40

11:10

Moderador: Patricio Sáez, CACH.

Receso

México.

ENVÍO DE RESÚMENES



TÍTULO DEL TRABAJO

Apellido, Nombre¹

¹Entidad a la que pertenece el autor

El cuerpo del Resumen

Instrucciones

- El documento debe ser escrito en procesador de texto y enviado como documento de word 97-2003 o superior.
- El título debe estar escrito en letras mayúsculas Arial 12, en negrita y centrado.
- Los nombres de los autores deber ser escritos en mayúsculas y minúsculas, indicando la institución
 a la que pertenece cada autor y la dirección electrónica del autor principal. La letra debe ser en
 tamaño Arial 10, centrado y en negrita. Entre cada autor debe ir un punto y coma.
- El resumen debe escribirse en letra Arial 12, interlineado 1,5 y el texto debe estar justificado. El









EXPO APÍCOLA

Como actividad complementaria a







EXPO APÍCOLA

- FECHA: viernes 12, sábado 13 y domingo
 14 de agosto
- LUGAR: Patio Central de la Estación Mapocho
- HORARIO: 10 a 19 horas
- VALOR: Para público general \$1.000.
- Menores de 12 años GRATIS.



EXPO APÍCOLA



PROGRAMA ACTIVIDADES



PROGRAMA EXPO APÍCOLA 2016

Viernes 12 de agosto		
08:00 - 10:00	Últimos chequeos instalación stand	
10:00 - 11:30	Charla en plenario. Cese de actividades en la feria.	
12:30 - 13:30	Mesón cata de miel (7 variedades de mieles del país caracterizadas)	
11:30 - 13:00	Ceremonia de Inauguración Expo Apícola y Simposio. Inicio de funcionamiento stands.	
13:00 - 14:30	Apertura al público general.	
17:00 - 18:00	Barra Coctelería y miel	
Sábado 13 de agosto		
10:00 - 19:00	Venta y comercialización de stand	
12:30 - 13:30	Mesón cata de miel (7 variedades de mieles del país caracterizadas)	
13:30 - 14:30	Cata de miel (7 variedades de mieles del país caracterizadas)	
14:30 - 17:00	Concurso de mieles chilenas	
18:00 - 19:00	Barra Coctelería y miel	
Domingo 14 de agost	0	
09:00 - 10:30	Plenario para todos los asistentes al simposio.	
10:30 - 19:00	Venta y comercialización de stand	
11:00 - 12:00	Barra gastronomía y miel	
13:30 - 14:30	Premiación concurso de mieles y premio Campano a la trayectoria destacada.	

1° CONCURSO DE MIELES CHILENAS



BASES PRIMER CONCURSO DE MIELES NACIONALES

8° Simposio Internacional Apicola

Invitamos a participar del Primer Concurso de Mieles Nacionales, el que se realizará en el marco del 8° Simposio Internacional Apícola, el 13 de agosto del presente año, en el Centro Cultural Estación Mapocho, ubicado en Avenida Presidente Balmaceda, Santiago, Región Metropolitana.

De la organización

- Comité de Cata: integrado por
- Maria Paz Mena, organizadora del Concurso Nacional de Mieles y fundadora de Apisommelier empresa especialista en análisis sensorial de mieles;
- Patricia Aldea, colaboradora y encargada del área técnico-científica del 8° Simposio Internacional Apicola;
- c. Patricio Madariaga, presidente de la Corporación Apícola de Chile, CACH, y director del 8º Simposio Internacional Apícola.
- 2. Jurado: integrado por 10 personas seleccionadas por el Comité de Cata, quienes poseen los conocimientos y expertisse necesarios en las áreas de: análisis sensorial de alimentos, gastronomía y coctelería, apicultura, periodismo gastronómico, agronomía y alimentación.
- Personal administrativo: apoyo administrativo para la correcta organización del Concurso y de la realización de la ceremonia de premiación.