

Buenas prácticas de producción y manejo de propóleos



El propóleos es un producto elaborado por las abejas melíferas a partir de resinas, gomas y bálsamos exudados por diversos vegetales. Contiene fenoles y flavonoides, los cuales le confieren propiedades medicinales y antioxidantes. Para mantener su calidad es necesario reducir los riesgos de contaminación microbiológica, física y química en todas las etapas de su manipulación.

Clasificación del propóleos según el proceso de obtención

Propóleos de raspado

Se obtiene a partir del raspado de propóleos depositado sobre el material de madera interno de la colmena. Contiene impurezas y posibles contaminantes.



Propóleos de malla

Se utilizan mallas plásticas o tela mosquitera con perforado menor a 4,5 mm o trama similar.

El producto obtenido es de mayor calidad.

Manejo sanitario: Aplicar tratamientos para el control de Varroa con productos aprobados.

Manejo del ahumador: evitar goteo sobre las mallas o cabezales.

Para propóleos de mallas:

- ✓ Colocar las mallas sobre los cabezales de los cuadros, debajo de la entretapa/tapa
- ✓ En cada visita al apiario, desplazar la malla dejando las áreas aún no propolizadas sobre los espacios entre los cabezales.
- ✓ Retirar las mallas cuando se encuentren propolizadas en un 80 % aproximadamente.
- ✓ Durante la revisión de la colmena o la cosecha de miel, no depositarlas sobre el pasto/suelo.
- ✓ **Transporte:**
 - Colocar las mallas en una bolsa o recipiente limpio.
 - Evitar el contacto directo de las mallas con la caja del vehículo ya que los gases de combustión y la tierra/polvo que se depositan en las mallas durante el traslado son una fuente de contaminación del propóleos.



Producción



Ministerio
de Ganadería,
Agricultura y Pesca

División
Laboratorios
Veterinarios



El procesamiento debe realizarse en un local limpio, ventilado y despejado. Superficie de la mesa limpia, sin contaminantes. Preferentemente utilizar una bandeja de acero inoxidable. Puede ser también de plástico o superficie pintada con *epoxi* calidad alimentaria.

Propóleos de malla:

- ✓ Enrollar las mallas “tipo diploma” dentro de una bolsa de nylon limpia/nueva.
- ✓ Colocarlas dentro del freezer (-20°C) durante una o dos horas.
- ✓ Sacar del freezer y desenrollar sobre una bandeja limpia; los pequeños fragmentos se desprenderán con facilidad.
- ✓ Los fragmentos que están sobre la bandeja se pueden barrer y coleccionar con cepillo limpio, de uso exclusivo.

Propóleos de raspado:

- ✓ Utilizar espátulas de acero inoxidable, con poco filo y limpias (lavar con agua y detergente y secar con papel absorbente).
- ✓ Para evitar contaminación, no raspar superficies pintadas. Evitar la colecta de cera ya que favorece el desarrollo de la polilla.
- ✓ Retirar todos los restos de abejas, maderas u otros elementos groseros.

- ✓ En contenedores cerrados y limpios.
- ✓ En un lugar frío o fresco, seco, limpio y alejado de cualquier riesgo de contaminación como polvo, plagas, animales domésticos y productos químicos.
- ✓ Evitar exposición a la luz solar.

Propóleos de malla:

- ✓ Embalar en bolsas de primer uso o envases plásticos de calidad alimentaria
- ✓ Trazabilidad: identificar los envases con No. RNPC (Registro Nacional de Propietarios de Colmenas), nombre y fecha de colecta.



Evitar las siguientes prácticas:

- Hacer “bolas” de propóleos.
- Desprender madera y pintura de los cajones en el proceso de raspado/cosecha.
- Raspado de pisos y cuadros de cámara de cría que hayan recibido tratamientos con acaricidas sintéticos.
- Uso de envases de metal, excepto los de acero inoxidable o con revestimiento *epoxi*.
- Uso de bolsas de polietileno con inscripciones, cuya tinta pueda transferir contaminantes.
- No recolectar el polvillo o fragmentos de propóleos de barrido del piso.