



Manual gratis de Apicultura Extensiva Natural

Colmenas que solo se abren para cosecharlas

Reservas y enfermedades, su relación

Deducciones teóricas desacertadas a considerar:

- *"Es absolutamente inocuo alimentar con azúcar."*
- *"Se hace mejor negocio alimentando con azúcar."*

Prácticas erróneas implementadas:

- Cosechar sistemáticamente, año tras año, las reservas de las indefensas colmenas.
- No permitir nunca que las colmenas lleguen a adultas, robándoles las reservas naturales para las que trabajan con denuedo.
- Alimentar con azúcar sistemáticamente, como si fuera una obligación reglamentaria, teniendo que reponer lo que antes se robara.

Veamos:

Este es un tema poco tratado, y lo es porque se le huye a la información de que el azúcar usado con tanta prodigalidad para "alimentar" a las abejas, es el verdadero culpable de la masacre que sufren las poblaciones de abejas de apicultor de todo el planeta.

No se quiere reconocer, que el azúcar no es inocuo, que causa el estrés que abre las puertas de las enfermedades de las miserables abejas que no pueden impedir que los dueños de las cajas donde habitan, le hagan pernicioso trueque de sus sagradas, naturales reservas, por basura.

Partimos, pues en este tema considerando las deducciones teóricas desacertadas que consideran como sagrado, que la alimentación artificial más que inocua, "es necesaria, salvadora".

Acuérdese, si ha asistido a alguna conferencia dada en algún evento apícola que trate sobre el tema de la alimentación, y si no ha asistido a ninguna, preste atención cuando lo haga, que el expositor, cuando empieza, para sacarse la obligación de encima, para evitar que alguien de entre el público asistente (cosa poco probable) le llame la atención por la omisión, arrancará casi como de reglamento, diciendo algo así: "Bueno, como todos saben, lo mejor para alimentar a las abejas, es su propia miel...pero...", tómese el tiempo si quiere, es lo único que dirá sobre alimentar naturalmente, ya se cubrió, ahora podrá usar, luego de estos breves segundos malgastados hablando de algo que a nadie le interesa, la horas u horas que tenga designadas para explayarse a su gusto y el de los concurrentes sobre lo que les importa; como alimentar con azúcar, levudex, sucrodex, o lo que se esté promocionando en ese momento particular, o dónde se consigue azúcar de barrido, o caramelo de desecho de alguna industria, o chupetines de esos que se llevan los niños a la boca, de los que tiran las fábricas, si no lo quiere creer, mire con que está suplida la miel que le robaron impunemente a esta colmena:

© Oscar Perone

<http://www.oscarperone.com.ar>

oscarperone@oscarperone.com.ar



Perdone si considera un golpe bajo esta fotografía, pero esta es la triste realidad, solo cumplo en mostrarla, en hacer ver hasta que extremo de la irracionalidad hemos llegado.

Es necesario aquí para entendernos, para que comprendamos bien porqué están tan estrechamente relacionadas las reservas alimenticias y las enfermedades, que empecemos por el principio, considerando lo que es un alimento, de manera cabal, único modo en que la entenderemos a esta relación así, que primero, permítame que analicemos el concepto mismo de Producto Orgánico:

Se dice que un producto orgánico lo es cuando en la cadena de su elaboración no ha tenido contacto con productos de síntesis que lo contaminen, conservando su condición de producto natural. Aquí quisiéramos subrayar la palabra natural.

O sea, un durazno será orgánico, cuando no haya sido contaminado en su producción y comercialización.

Pero observemos: Un dulce elaborado con este durazno orgánico y azúcar orgánica, cuidando que en su elaboración y comercialización no se contamine ¿Puede ser denominado "Dulce de Durazno Orgánico"? Dice la ley que sí, pero consideremos lo siguiente:

Así como el electrón es la unidad de la electricidad, y el fotón es la unidad de la luz, la unidad de la vida son las enzimas.

Y esto es así porque todo proceso que realice un ser vivo es un proceso enzimático.

Sin enzimas es imposible que guiñemos un ojo, respiremos, caminemos o pensemos, pues en cada uno de estos y de todos los procesos de la vida, es necesario un tipo específico de enzima.

Pero quizás lo más importante, sin enzimas es imposible que llegue a cada una de las células que forman nuestro cuerpo la información estructural que proviene de ese alimento comido así como está en la naturaleza: crudo.

Como ejemplo:

Pensemos que el cuerpo vivo es el hardware (todo lo que se puede tocar en una computadora) y el alimento el software (todo lo que no se puede tocar, como por ejemplo los programas que hacen andar la computadora)

Con esta información estructural, con este software (El manual si se quiere) cada una de esas células tendrá la información necesaria para comportarse como es necesario y para que todo funcione como es debido, en fin, para que tengamos salud.

Pensemos que uno de los procesos más importantes para nosotros, los seres vivos, es el proceso de asimilación, sin el cual no es posible que siga la vida.

Y Dios en su infinita sabiduría dispuso las cosas en la naturaleza de modo que cada cosa que puede ser convertida en alimento, contenga en sí misma las enzimas que le permitirán, al ser que ingiera esa cosa, poder digerirla y asimilarla.

Por ejemplo, en los hidratos de carbono crudos (como la hierba) está presente la hidrolasa que es la enzima que permite que pueda ser digerida.

En las proteínas crudas (como la carne cruda) está la proteasa que permite que puedan ser digeridas.

En las grasas (tanto animales como vegetales y siempre que estén crudas) está la lipasa que permitirá que estas puedan ser digeridas y asimiladas para dar salud y vida.

Y eso es lo que le falta a los alimentos cocinados, pues las enzimas son destruidas por el calor.

En el ejemplo del software, pensemos en lo que pasaría si ponemos a hervir un momento el CD que lo contenga antes de instalarlo en la computadora.

Y aquí detengámonos y pensemos en la diferencia entre alimento y comestible.

Muchos creen que son sinónimos pero son antónimos, que es lo mismo que decir que no significan lo mismo, sino exactamente lo contrario uno de otro.

Veamos:

Alimento Es todo lo creado por Dios para que sirva para nutrir a los seres vivos.

Un alimento cuenta no solo con nutrientes (aminoácidos, minerales, enzimas, oligoelementos, etc.), sino y quizá lo más importante con información estructural, y los elementos que le brindan al ser vivo que los ingiere la entropía negativa que necesita para mantenerse vivo y sano.

Aquí cabe recordar que todo sistema (todo ser vivo lo es) tiende al caos, a la desorganización, esta es una ley universal y se llama entropía positiva, es por ello que los seres vivos, necesitan adquirir información estructural que les permitan volver al orden, lograr entropía negativa = VIDA, lo contrario de entropía positiva total = CADÁVER, MUERTE

Alimento en una palabra es todo elemento natural que brinda la naturaleza y que forma parte de la cadena trófica:

Vegetales, herbívoros y sus parásitos, carnívoros y sus parásitos, carroñeros, insectos, y los descomponedores que forman el suelo fértil donde crecen los vegetales aprovechando además los minerales. Y la cadena recomienza con ellos.

Comestible en cambio es todo lo creado por el hombre y su industria.

Comestible en una palabra, es sinónimo de masticable, y proviene del final de una cadena de elaboración y comercialización y que pretende sin lograrlo alimentar, que pretende ser comida y no lo es, y para la que fue necesario inventar la expresión "Comida Chatarra".

Comestible es algo que no existe en la naturaleza, que no crece bajo el sol (piense si existe en algún lugar, un árbol o vegetal del que cuelguen maduras al sol las botellas de gaseosa o los racimos de chizitos, o salchichas)

Pero observemos:

Comestible es también un alimento natural que haya sido desnaturalizado por el hombre por medio del fuego (somos el único animal que cocina lo que come) cocinándolo, hirviéndolo, asándolo, friéndolo, etc. Matando las enzimas, destruyendo la información estructural necesaria para que las células de ese ser vivo que lo ingiere sepan como se sigue con vida y con salud (el ejemplo de hervir el CD).

Y en el interior de nuestro cuerpo eso que ingerimos que es comestible, ya sea alimento natural destruido por el fuego o comestible producido por la industria que sistemáticamente destruye las enzimas, es tratado como tóxico, como veneno, pues otra cosa no es.

La prueba de ello es que está científicamente comprobado que luego de ingerir comestibles (comida cocinada) se produce leucocitosis, que es un importantísimo aumento de leucocitos o glóbulos blancos en sangre, señal inequívoca de que hay un proceso tóxico que obliga a que los leucocitos viajen por la sangre para tratar de solucionarlo.

Y esos tóxicos, esos venenos causados por comer comestibles, nos desequilibran, nos estresan, nos debilitan, creando las condiciones para que las enfermedades se desarrollen a cual mejor.

Obsérvense los Hospitales abarrotados, mírese a usted mismo, que se abonó a una clínica privada, haciendo cola para sacar número igual que en los Hospitales Públicos de los que pretendió huir, para justamente, no hacer colas.

Lo invitamos a pensar si será bueno comer algo que simplemente no se hecha a perder porque está muerto y convertido en algo de plástico que no tiene ni vida y que por eso mismo acerca la muerte.

Recuerde si tiene edad, o entérese si no la tiene, que antes el vino destapado se picaba, se descomponía rápidamente si no estaba cubierto; que la manteca se ponía rancia a gran velocidad si estaba sin refrigeración, medite en qué tendrán ahora que eso no sucede ni por casualidad.

Es por eso por lo que el dulce de durazno "orgánico" no es natural porque para elaborarlo, hubo que hacer hervir el durazno y el azúcar y eso los desnaturaliza de manera irremediable.

Y por más que al consumidor se le asegure y certifique que el durazno y el azúcar que se utilizaron para hacer el dulce sean orgánicos, el producto que el consumidor compra, no es lo que buscaba:

Un producto natural.

Claro que la mayoría de los consumidores no tiene esta información (no se preocupe, si usted no la tenía tampoco, la inmensa mayoría de los médicos del planeta tampoco la tienen, y por eso la salud mundial es lo que es.)

Tampoco la tienen la inmensa mayoría de apicultores del mundo, que creen sinceramente, que el azúcar es absolutamente inocuo, prueba de ello es que son consumidores fanáticos de ella, junto con sus familias.

De resultados de todo esto notamos que el único dulce natural que existe en este planeta es el dulce de flores, que es el único preparado sin cocinar y que es elaborado por nuestras amigas las abejas (El otro nombre del dulce de flores es miel).

Fíjese ahora:

Para fabricar azúcar o glucosa o Sucrodex o Levudex, etc. etc. es necesario para la industria el uso de ácido sulfúrico, además de altísimas temperaturas que destruyen cualquier tipo de vitaminas y enzimas que hubo en el jugo de caña de azúcar o cualquiera otra sustancia natural que se utilizara en el inicio del proceso de fabricación.

¿Qué cree usted que va a pasar cuando estos elementos químicos (el azúcar o cualquier otro sustituto de alimentación natural y el ácido sulfúrico entre otros tan dañinos) pasen por el tracto digestivo de las pobres abejas a las que por haberles ROBADO el apicultor dueño de las cajas que habitan, sus reservas de miel, tiene que "alimentarlas" con estas sustancias que son más "baratas"?

Fácil de imaginar: Lo mismo que le va a pasar a usted cuando ingiera azúcar, no por nada llamado por algunos Doctores del mundo "El Asesino Blanco"

Van a carecer -las abejas- (Para ellas consumir azúcar es mucho más grave pues el apicultor no les deja otra opción) de todos los elementos necesarios para mantener su salud.

Van a quedar abiertas en ellas de par en par, las puertas para que pasen por ellas con bombos y platillos todas las enfermedades habidas y por haber: Por ejemplo: Loque Americana, Loque Europea, Loque Sea, y la "misteriosísima" Desaparición Súbita de Colmenas, o Problema de Colapso de Colonias, CCD (Colony Collapse Disorder) como se lo conoce por sus siglas en idioma inglés que NADIE sabe porqué se produce.

http://es.wikipedia.org/wiki/Colony_Collapse_Disorder

Y si no fíjese en los apicultores de España, de Bélgica, de Alemania, de Estados Unidos, y de muchísimos otros lugares en el mundo, en que están cansados de preguntarles a las autoridades sanitarias apícolas de su país, porqué se mueren como moscas sus colmenas sin conseguir respuesta.

Y la respuesta es sencilla, está ahí, dentro de sus colmenas: Son las abejas que las habitan, hijas, nietas, biznietas, tataranietas, choznas en fin, de reinas y abejas criadas con azúcar o cualquier otro producto de síntesis.

¿Porqué cree que quedaron en la historia de la apicultura argentina la altísima calidad de las reinas que criaba Don Jacinto Naveiro?

PORQUE LAS ALIMENTABA SOLO CON PANALES OPERCULADOS.

¿Qué clase de abeja estamos criando?

Una que se nos muere en las manos soñando con que alguna vez le permitieran gozar de las reservas invernales que con tanto esfuerzo juntaran en la última temporada.

¿Sabe dónde lo comprobamos con mayor crudeza?

En Formosa.

Que es adonde llegamos con nuestras colmenas huyendo del "Paquete Tecnológico" de la soja y su tristemente célebre acompañante: el Glifosato (Que es vendido como Herbicida sin avisar, sin querer por supuesto, que es Totalicida) y los únicos seres vivientes que no mueren a su contacto: Los organismos genéticamente modificados (modificados por supuesto para que resistan sin morir semejante veneno).

En Formosa, prácticamente las únicas abejas que hay, son las salvajes, las del monte, esas que te saltan como tigres al cuello en cuanto uno se quiere acercar.

Y esto es así porque están africanizadas y gozando del mismo entorno y ambiente del lugar de donde provienen, por estar en el mismo paralelo de su país de origen. (No olvidar que América del Sur estaba unida a Africa y esta provincia tiene animales que existen actualmente en ambas zonas)

Estas locas (gracias a Dios) ni saben lo que es un alimentador, ni ellas ni sus parientes más lejanos nunca tuvieron "la fortuna" de saborear la exquisita azúcar.

No saben las pobres lo que es Sucrodex . Ignorantes totales, nunca escucharon ni hablar del Levudex.

No conocen ninguna de las Loques y menos la Loque Sea.

Como no saben leer ni tienen acceso a internet, y no saben nada de inglés, ni enteradas están de que tendrían que estar sufriendo del Colony Collapse Disorder y desapareciendo como sus pobres compañeras que pertenecen a algún apicultor

Estas abejas no saben tampoco lo que es morir a manos de la Varroa, porque de brutas no más que son, se las matan entre ellas.

Además como no usan cera estampada, porque no la conocen o no la consiguen, las celdas de sus panales tienen el tamaño que ELLAS consideran necesario (algo entienden del asunto) y tampoco tienen ningún problema con la disposición Housel, por la sencilla razón de que ELLAS inventaron esa disposición 35.000.000 millones de años antes de que a Housel, en el estado de Florida, (USA) le llamara la atención.

Además, hay que tener en cuenta otra prueba de la fortaleza con que se crían y desarrollan las colonias silvestres de CUALQUIER LADO, colonias o colmenas si se les quiere decir así, que se han visto favorecidas por la falta de intervención de los

apicultores y sus eternos alimentadores, en las que, YA SE SABE QUE LOS ENJAMBRES PROCEDENTES DE COLMENAS SILVESTRES NO TIENEN VARROA

Y no lo expresé antes porque no tenía una fuente fidedigna que lo corroborara, pero en este audio que grabé en mi casa el domingo 17 de Mayo del año 2009 del programa El campo y usted, emitido por radio El Mundo (AM 1070) de Argentina, los Domingos de 5 a 7 hs. (Sección apícola de 6 a 7). en que el prestigioso periodista apícola argentino Federico Petrera hijo, de larga e indiscutible trayectoria y experiencia en apicultura, expresa que como ya se sabe los enjambres procedentes de una colonia silvestre, no tienen varroa.

Se puede escuchar la grabación original y completa del programa de ese día, ofrecida por internet en su sitio Apicultura On Line en <http://www.apiculturaonline.com/mp3/17-05-09.mp3>

El trozo de conversación que extraje de mi grabación, corresponde en ese archivo de audio oficial al tramo entre los minutos 49:54 y 50:26 en el que el señor periodista Federico Petrera hace un comentario a la entrevista que realizara su compañero periodista apícola, el Ingeniero Agrónomo Javier Folgar Bessone al Veterinario Matías Toledo del Laboratorio Apilab de Argentina, en que este último manifestó que sin dudas los casos de resistencia múltiple de la varroa a varios principios activos de los remedios utilizados (Esto significa que ya no es suficiente con curas cruzadas con más de un principio activo) en las colmenas de la República del Uruguay, se deben a enjambres que cruzan el río Uruguay (río limítrofe) desde la Argentina.

Tramo que puede escuchar en este audio resumido del programa completo que puede escuchar en este link:

<http://www.oscarperone.com.ar/audio/notienevarroa.mp3>

Después de este largo pero necesario introito, estamos en condiciones de hablar con usted de reservas invernales y enfermedades y las relaciones que hay entre ambas.

Cuando usted tome en cuenta que el mejor alimentador del mundo es una serie de panales de miel operculada acomodada por las mismas abejas donde debe estar: Por encima del nido.

Cuando usted se tome el trabajo de sacar la cuenta de cuanto cuestan los alimentadores y el alimento artificial, cuanto cuesta en tiempo, mano de obra, transporte y estrés de sus pobres abejas alimentar en invierno, que es cuando usted tendría que estar tomando café cómodamente sentado frente a la chimenea, en vez de estar destruyendo sus colmenas.

Cuando usted tenga en cuenta que por alimentar artificialmente a sus abejas está iniciando el proceso de las enfermedades y sus consecuentes curaciones que USTED tendrá que abonar.

Dejará de tener cajas con abejas que causan gastos, y empezará a tener colmenas cosecheras que le dejarán lo que le deben dejar, en SUS bolsillos.

Nota

Hago este agregado, por muchas consultas que me hacen las personas de manera particular y por intercambio de ideas en las listas de apicultura en las que intervengo,

en que hay apicultores que consideran que en las condiciones de los lugares en que tienen sus colmenas, la única opción que tienen es usar azúcar u otro alimento de síntesis.

Y lo que hay que hacer, alguna vez, y lo digo con mucho respeto, es dejar de cosechar las reservas que hayan juntado con tanto esfuerzo, esa miel que se merecen tener, como mínimo, por tanto trabajo realizado para nosotros.

Esta es una ley viejísima y ELEMENTAL de la apicultura, que ha sido olvidada, no se puede tener una colmena que nos dé resultados económicos sostenibles, si no se le permite llegar a adulta, con todas sus reservas de miel, en el lugar donde ELLAS la hayan colocado.

Y ese "sacrificio" solo hay que hacerlo una temporada, recién entonces se tendrá una colmena "cosechera" que no necesitará más para pasar cada invierno, que se le vuelvan a respetar esas reservas, su espacio propio.

Inviolable.

Sagrado.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Oscar Perone', with a horizontal line underneath.