



# BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

2026



**COMODORO  
RIVADAVIA**  
Estamos con VOS



**COMODORO  
CONOCIMIENTO**  
AGENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO



Este material fue elaborado por el sector de Divulgación Científica perteneciente al área de Prensa y Comunicación Institucional de la Agencia Comodoro Conocimiento y Desarrollo.

Mayo 2026

#### **Autoridades**

**Sr. Othar Macharashvili**  
Intendente

**Mg. Rubén Zárate**  
Presidente de la Agencia Comodoro Conocimiento y Desarrollo

**Lic. Domingo Squillace**  
Gerente Ejecutivo de la Agencia Comodoro Conocimiento y Desarrollo

**Abg. Maximiliano Sampaoli**  
**Cdr. Sergio Bohe**  
**Ing. Martín Cerda**  
**Mg. Rene Silvera**  
Directorio de la Agencia Comodoro Conocimiento y Desarrollo

**Ing. Agr. Daniela Bayo**  
Lideresa del área de Seguridad Alimentaria de la Agencia Comodoro Conocimiento y Desarrollo

**Mg. María Eugenia Salvador**  
Lideresa del área de Prensa y Comunicación de la Agencia Comodoro Conocimiento y Desarrollo

**Med. Vet. María Cristina Decaso**  
**Lic. Camila Hroncich**  
Equipo técnico responsable del documento

**Srta. Iara Rívarola**  
Diseño e ilustraciones

**Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (s. f.). Código Alimentario Argentino.**  
Recuperado de: <https://bit.ly/4mV1r1L>

**Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (s.f.). Lavado de manos y alimentos.**  
Recuperado de: <https://bit.ly/4mYeT4X>

**Consulado General de la República Argentina en Hamburgo. (s.f.). El mundo del producto - Miel.**  
Recuperado de: <https://bit.ly/4tGcVsH>

**Sistema Argentino de Información Jurídica. (s.f.). 15 - Internacional - Identidad y calidad de la miel (RMR 1994 #0015 - 1994-08-03).**  
Recuperado de: <https://bit.ly/4tbBzQY>

Referencia Bibliográfica



# ÍNDICE

<b>Autoridades</b>	<b>Pág 2.</b>
<b>Sobre la miel en particular</b>	<b>Pág 4.</b>
Composición química de la miel	Pág 4.
Clasificaciones de miel	Pág 4.
<b>Modo de conservación</b>	<b>Pág 5.</b>
<b>Usos de la miel</b>	<b>Pág 5.</b>
<b>Transporte de las colmenas</b>	<b>Pág 6.</b>
<b>Sobre la sala de elaboración de miel</b>	<b>Pág 7.</b>
Requisitos para elaborar en la sala	Pág 7.
Consideraciones generales	Pág 7.
Lavado de manos	Pág 7.
<b>Manipulación de las alzas</b>	<b>Pág 8.</b>
Envasado del producto	Pág 8.
Rotulado del producto	Pág 8.
<b>Aplicación de uso del rotulado</b>	<b>Pág 9.</b>
<b>Consultas</b>	<b>Pág 10.</b>
<b>Contacto</b>	<b>Pág 10.</b>





## SOBRE LA MIEL EN PARTICULAR

En el Capítulo X del Código Alimentario Argentino (en adelante, CAA), el artículo 782 denomina a la miel como el "producto dulce elaborado por abejas obreras a partir del néctar de las flores o de exudaciones de otras partes vivas de las plantas o presentes en ellas". El contenido máximo permitido de humedad es entre el 18 y el 20% dependiendo del tipo de miel. El estado de la miel puede ser líquido, sólido o cremoso.

Es importante tener en cuenta que no se le puede añadir ninguna sustancia (azúcares, aditivos, conservantes) ni se le puede extraer ninguno de sus componentes naturales, por ende, al ser natural no puede presentar signos de fermentación ni olores extraños. Respecto a los parámetros de calidad, la miel se considera adulterada o no apta para consumo humano si contiene insectos, larvas o impurezas, presenta signos de fermentación o ha sido calentada a temperaturas mayores a las recomendadas lo que produce que se destruyan sus enzimas naturales.

Según datos de la FAO (Food and Agriculture Organization, por sus siglas en inglés) de la Organización para las Naciones Unidas (ONU), Argentina es uno de los principales productores y exportadores de miel en el mundo. La calidad de la miel argentina es apreciada a nivel global por la variedad regional que permite la pluralidad geográfica de nuestro país.

Argentina es el primer país de Sudamérica en alcanzar la equivalencia con la Unión Europea (UE) como tercer país para la exportación cumpliendo completamente con las regulaciones de la UE. Esto representa una ventaja competitiva significativa para los productores argentinos.

### Composición química de la miel:

La miel en su mayor parte es un alimento compuesto por azúcares, como los hidratos de carbono, pero también tiene un porcentaje de agua, minerales y vitaminas. La cantidad de vitaminas se determina de acuerdo al resto de su composición.



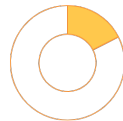
**75 a 80%**  
de hidratos  
de carbono



**5 a 10%**  
de disacáridos



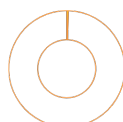
**35 a 40%**  
de fructosa



**15 a 20%**  
de agua



**30 a 35%**  
de glucosa



**0,40%**  
de proteínas

### Clasificaciones de miel:

La miel como producto puede clasificarse de diferentes maneras de acuerdo a parámetros como: su origen botánico, el procedimiento de obtención y según su presentación.

Origen Botánico	
<b>Miel de flores:</b> Miel obtenida del néctar de las flores.	<p><b>Miel uniflora:</b> Origen principalmente de una misma familia, género o especie y con características sensoriales, físicoquímicas y microscópicas propias.</p> <p><b>Miel multiflora o miel de mielada:</b> La miel obtenida a partir de secreciones de las partes vivas de las plantas o de insectos succionadores de plantas que están sobre ellas.</p>
Procedimiento de obtención	
<b>Miel escurrida:</b> Obtenida mediante el escurrimiento de los panales sin larvas.	<b>Miel prensada:</b> Obtenida mediante el prensamiento de los panales sin larvas.
<b>Miel centrifugada:</b> Obtenida mediante centrifugación de los panales sin larvas.	<b>Miel filtrada:</b> Obtenida mediante proceso de filtración sin alterar valor nutritivo.
Presentación	
<b>Miel:</b> Miel en estado líquido, cristalizado o ambas.	<b>Miel con trozos de panal:</b> Contiene uno o más trozos de panales con miel, sin larvas.
<b>Miel cristalizada o granulada:</b> Miel que experimentó un proceso natural de solidificación consecuencia de la cristalización de la glucosa.	<b>Miel cremosa:</b> Tiene una estructura cristalina fina y puede que haya sido sometida a un proceso físico que le de estructura y la haga untable.
<b>Miel en panales:</b> Almacenada por las abejas en celdas operculadas de panales nuevos, contruidos por ellas mismas sin larvas y comercializadas en panal entero o secciones de dichos panales.	



## MODO DE CONSERVACIÓN

La temperatura ideal para conservar la miel es entre los 18 y los 24 grados, con una humedad inferior al 18%. La miel debe ser almacenada en un envase hermético, en un lugar fresco, seco y alejado de la luz. Es necesario tener esto en cuenta para su correcto almacenaje debido a que la miel es propensa a ser colonizada por todo tipo de levaduras y mohos que pueden fermentar los azúcares produciendo cambios en el sabor, color y olor de la miel.

### Alimenticios

Caramelos  
Hidromiel  
Producto multivitamínico

### Cosméticos

Crema  
Hidratante  
Champú  
Jabones

## USOS DE LA MIEL

La miel en sus diferentes variantes (miel, polen, cera, propóleos, apitoxina y jalea real)

### Industriales

Como impermeabilizante para maderas, papeles, telas y cueros

### Farmacológicos

Tintura de propóleo

## TRANSPORTE DE LAS COLMENAS

- Las personas que transportan las colmenas deben asegurarse la limpieza de manos para evitar contaminar el producto.
- No se deben manipular los cuadros con las manos, se debe hacer con pinzas levanta cuadros.
- Las colmenas deben transportarse en un vehículo saneado y en condiciones que eviten el ingreso de contaminantes como el polvo o agua durante el traslado. Las colmenas deberán estar saneadas también.
- Para cargar las colmenas en el vehículo es necesario que el mismo esté apagado en todo momento para evitar que se contaminen con gases de combustión.
- Las colmenas deberán disponerse con sus bandejas en forma segura en el piso del vehículo, deben asegurarse con sogas o similar para evitar que se caigan y en caso de que el vehículo no esté cerrado, las estibas deben estar cubiertas con una lona o similar.
- Los cuadros de las colmenas con miel no deberán contener cría abierta o cerrada ni polen

A la hora de descargar las colmenas, se debe aparcar el vehículo y apagar el motor, verificar en la planilla el turno de cosecha del productor, registrarlo en el libro de movimientos de la sala, retirar la cubierta/lona del camión y trasladarlas mediante carretilla, depositar las alzas sobre las bandejas de acero o palet plástico en la zona de almacenamiento o pesaje de alzas, (estibar las alzas separadas del piso a una altura superior a 20 cm) cerrar la puerta y llevar a la máquina de extracción de miel.



Colmenas de productor apícola local.  
Foto: Prensa ACC.

## SOBRE LA SALA DE ELABORACIÓN DE MIEL

Para una correcta elaboración de alimentos, sin importar de qué tipo, es necesario que el espacio en el que se realizará dicho proceso de elaboración esté debidamente habilitado y cuente con ciertas especificaciones. De acuerdo al capítulo 2 artículo 15 del CAA es necesario que la manipulación de alimentos se lleve a cabo en un lugar habilitado por la autoridad sanitaria competente.

La sala de elaboración de miel inaugurada en 2026 tiene como objetivo potenciar la producción local de miel mediante su formalización y escalabilidad sostenible. Por eso, durante fines de 2025 y principios del 2026 se brindaron capacitaciones con especialistas del INTA y del Ministerio de Producción de Chubut para acompañar el proceso de producción de la miel y manejo apícola.



Imágenes de las capacitaciones apícolas  
Foto: Prensa ACC.

La sala de elaboración de miel tiene treinta metros cuadrados y cuenta con altos estándares de desinfección e higiene, así como también un ambiente controlado para elaborar los diferentes productos.

Cada producto que sale de la sala lleva el rótulo obligatorio de acuerdo al CAA. Este rótulo permite orientar al consumidor en su decisión de compra, además lleva una etiqueta de seguridad propia de la sala, la que permite al consumidor saber fehacientemente que ese producto fue elaborado en una sala autorizada.

Las condiciones ambientales óptimas que evitan la alteración de las propiedades fisicoquímicas de la miel son la temperatura y humedad adecuadas. La temperatura de la sala debe rondar entre los 28 y 35 grados y la humedad entre el 50 y 60% ya que la miel es higroscópica y puede absorber humedad así como también olores del ambiente.

### Requisitos para elaborar en la sala

Todos los productores que deseen elaborar en la sala deben contar con Carnet Sanitario y Carnet de Manipulación de Alimentos, deben completar el Anexo 3 de la Ordenanza 9456/09 "Declaración Jurada sobre el producto que se elabora, fracciona o comercializa" brindado por la Dirección Municipal de Bromatología y firmar en conformidad el reglamento de la sala de elaboración de miel que contiene las responsabilidades de los elaboradores.

### Consideraciones generales

El personal que cumpla tareas en establecimientos elaboradores, deberá tener certificado o libreta sanitaria actualizada y carnet de manipulación de alimentos. A su vez, deberá utilizar indumentaria reglamentaria de color blanco incluyendo camisa, pantalones, delantal, gorro, botas, barbijo y guantes. Los productos en sí mismos cuentan con su correspondiente habilitación y con el sello que garantiza que fueron producidos en nuestra sala.



Colmenas de productor apícola local.  
Foto: Prensa ACC.

### Lavado de manos

Las manos sin lavar pueden transportar bacterias que pueden producir Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs), sobre todo en grupos de riesgos. Por eso, es importante lavarse las manos antes de manipular cualquier tipo de alimento.



- 1 Mojar las manos
- 2 Aplicar suficiente jabón para cubrir tus manos
- 3 Frotar las palmas de las manos entre sí
- 4 Frotar la palma de una mano contra el dorso de la otra entrelazando los dedos
- 5 Frotar las manos entre sí con los dedos entrelazados
- 6 Frotar el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la otra, manteniéndolos unidos
- 7 Rodear el pulgar de una mano con la otra y frota
- 8 Frotar la punta de los dedos de una mano con la palma de la otra con movimientos de rotación
- 9 Enjuagar con abundante agua
- 10 Secar las manos con una toalla limpia, papel descartable o agitando las manos



## MANIPULACIÓN DE LAS ALZAS

- Los cuadros no se deben manipular con las manos, sino con pinzas destinadas a tal fin.
- Los utensilios deben ser lavados regularmente así como también los contenedores.
- No se deben usar baldes de agua ni trapos para lavar ya que son fuente de contaminación.
- Antes de desopercular los cuadros de miel se deben eliminar las abejas que puedan quedar adheridas y eliminar las partes que puedan tener crías o polen.
- El cuchillo desoperculador no debe apoyarse sobre otra superficie que no sea la mesa desoperculadora.
- Colocar los cuadros desoperculados en el extractor, los mismos deben ser colocados y distribuidos de tal manera que no se sacudan en el extractor.
- Durante la extracción mantener la tapa del extractor cerrada y no abrirla antes que se detenga el extractor.
- El decantado de la miel se debe realizar como mínimo durante cuarenta y ocho horas (a mayor tiempo de decantado, mejor será la calidad del producto terminado).
- En la zona de envasado o llenado solo deberán permanecer los envases o recipientes necesarios para este fin.
- Las colmenas no se deben apoyar directamente sobre el suelo ni la pared.
- Las puertas de acceso a la sala de extracción deben estar cerradas para evitar las plagas y el "pillaje"

### Envasado del producto

De acuerdo al CAA, los productos elaborados en lugares habilitados solo se permiten con envases de vidrio, hojalata barnizada o plásticos PET aprobados por las autoridades competentes. Esto se debe a que estos envases deben ser de materiales de primer uso que no alteren el producto. La hojalata barnizada solamente se utiliza para exportación en grandes cantidades, para uso a pequeña y mediana escala se utiliza el plástico PET o el vidrio.

### Rotulado del producto

El rotulado debe indicar de manera obligatoria la siguiente información. En la siguiente imagen se puede ver dos opciones sobre cómo esquematizar la información obligatoria requerida en el rotulado del producto:



La imagen es de referencia para ilustrar las exigencias legales de acuerdo a lo determinado por la autoridad sanitaria competente y no debe ser utilizada con fines comerciales

1. Debe contener el **Nombre de Fantasía** del producto.
2. Debe contener claramente la **Denominación de Venta: Miel o Miel de Abeja**.
3. También se puede añadir su **Origen** o método de obtención (**tipo de miel**) como por ejemplo: "Miel de Flores", "Miel centrifugada" o "Miel de Pradera".
4. Debe contener la **Advertencia Sanitaria Obligatoria** por disposición de la ANMAT, todos los envases de miel deben llevar en la cara principal la siguiente leyenda en caracteres claramente visibles:  
**"NO SUMINISTRAR A NIÑOS MENORES DE UN AÑO"**  
Esta advertencia se debe al riesgo de botulismo infantil, ya que el sistema digestivo de los niños lactantes no es lo suficientemente maduro para procesar las esporas que podría tener la miel.
5. Debe contener el **Peso Neto** del producto y decir "**Industria Argentina**"
6. Debe contener el **Nombre de la Marca o Emprendimiento**.
7. Debe contener de manera clara y visible la **Información del Establecimiento** y **Origen: Nombre** o **Razón Social** del elaborador o fraccionador, **Domicilio** de la planta de elaboración, **País de Origen** y **Localidad** y **Número de Registro** (en este caso el Registro Municipal de Elaborador).
8. Debe contener de manera clara la siguiente información: **Identificación del Establecimiento, Lote y Fecha de Vencimiento**.
9. Debe contener la información nutricional de manera visible. Puede ser en forma de tabla o lineal

## APLICACIÓN DE USO DEL ROTULADO



## CONSULTAS:

Área Seguridad Alimentaria

[seguridadalimentaria@conocimiento.gov.ar](mailto:seguridadalimentaria@conocimiento.gov.ar)  
Mail

(297) 4393206  
WhatsApp



## CONTACTO:

Agencia Comodoro Conocimiento y Desarrollo

Calle Pocoví 54 – Parque Tecnológico  
Barrio 25 de Mayo – Km 4  
Tel. (0297) 4558315  
Comodoro Rivadavia – Chubut – Argentina

### Visita nuestras redes sociales:

 [consultas@conocimiento.gov.ar](mailto:consultas@conocimiento.gov.ar)

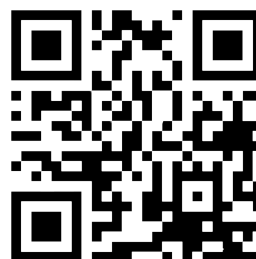
 [conocimientoCR](#)

 [Agencia Comodoro Conocimiento](#)

 [comodoro\\_conocimiento](#)

 [comodoroconocimiento](#)

 [@conocimientoCR](#)





**COMODORO  
RIVADAVIA**  
Estamos con VOS



**COMODORO  
CONOCIMIENTO**  
AGENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO

# BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS

**2026**