

# CONCURSO DE MIELES FILAPI 2026

## De la Organización del Concurso

Se constituirán:

**1. Una Comisión de Admisión**, que estará formado por el equipo organizador del Concurso; el/los profesionales responsables de FILAPI 2026.-.

### 2. Jurado de Concurso:

- **1. FABRICIO RATICELLI.** Coordinador Concurso FILAPI 2026 -Técnico en Gestión y Producción Apícola. Director del L.E.P.MA Laboratorio de Especialidad Productivas de Maciá. Especialista en caracterización y análisis sensorial de miel. Organizador del Concurso Internacional de Miel Multiflorales, Expo Maciá. Organizador del concurso de Miel de FILAPI 2022, Cusco, Perú. Jurado del Concurso demiel en APIMONDIA 2022 Estambul, Turquía y 2023 Santiago de Chile, Chile.
- **2. MARÍA GABRIELA TAMAÑO BERTARAME.** Doctora en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria y Diplomada en Estudios avanzados en Ingeniería de Alimentos por la Universidad Politécnica de Valencia, España. Responsable del Laboratorio ApiUTEC, Paysandú, R. O. del Uruguay, investigadora en productos apícolas y caracterización de Miel.
- **3. LAURA GURINI.** Doctora en Biología. INTA PROAPI. Especialista en caracterización y análisis sensorial de Miel. Organizadora y jurado en diferentes concursos de mieles.
- **4. BEATRIZ ACHAVAL.** Ingeniera Agrónoma. FAUBA Facultad de Agronomía de la Universidad de Bs.As. Especialista en caracterización de miel. Organizadora y jurado en diferentes concursos de mieles.
- **5. MARÍA SOLEDAD VARELA.** Licenciada en Ciencias y Tecnología de los Alimentos. Docente e investigadora en Apicultura y en calidad y tecnología de la Miel. FCA UNMDP Universidad Nacional de Mar del Plata. INTA PROAPI. Organizadora y jurado en diferentes concursos de mieles.
- **6. CAROLINA LÓPEZ.** Ingeniera Agrónoma. Investigadora del INTA Delta del Paraná. PROAPI. Organizadora y jurado en diferentes concursos de mieles.
- **7. CECILIA M. ALBERTO.** Licenciada en Biología. Laboratorio de Melisopalinología. Dirección de Apicultura, Ministerio de Desarrollo Agrario Provincia de Buenos Aires. FCNYM Y UNCP.
- **8. PABLO MAESSEN.** Técnico Superior en Producción y Comercialización Apícola. Técnico Agrario. Profesor Instructor Internacional especialista en Diversificación Apícola. Jurado en diferentes Concursos de Miel.
- **9. LIDIA MARIA RUV CARELLI BARRETO.** Licenciatura en Ciencias Biológica de la Universidad de Taubaté, Brasil. Coordina el Grupo de Investigación. Vicepresidenta del Comité Técnico Científico de la Confederación Brasileña de Apicultura.
- **10. VICTOR ABAD POZO.** Ingeniero Ambiental. Técnico y Asesor Apícola. Presidente de la mesa regional Apícola de la Confederación Peruana de Apicultura.
- **11. EERLES HARRIET.** Apicultora chilena. Secretaria de FILAPI. Destacada trayectoria en la Apicultura, trabajando en la FAO en Chile.

### **Coordinador General de Concursos:**

**PROF. PABLO MASSEN** - Técnico Superior en Producción y Comercialización Apícola. Técnico Agrario. Profesor Instructor Internacional especialista en Diversificación Apícola. Jurado en diferentes Concursos de Mieles.

**3. Grupo de Personal administrativo:** El concurso contará con personal administrativo de apoyo, designado por las autoridades del concurso.

## **Bases del Concurso**

**Podrán participar del Concurso las mieles de la última temporada (2025-2026)**, producidas en los países Latinoamericanos, por apicultores cuyas explotaciones estén inscriptas como **APICULTOR, o que acrediten** su habilitación oficial como productor apícola. Se podrá participar con 1 (una) sola miel por participante.

### **Requisitos**

Contenido de Humedad: hasta 20 %.

Libres de impurezas físicas evidentes (cera, restos de abejas, etc.).

Sin signos de fermentación.

### **Se considerarán 3 categorías de mieles:**

- Mieles Claras: hasta 40 mm Pfund.
- Mieles Ámbar: desde 41 a 80 mm Pfund.
- Mieles Oscuras: desde 81 mm Pfund en adelante.

***El apicultor podrá inscribir su miel en la categoría que considere, pero la comisión de admisión podrá cambiarla de categoría según el resultado de los análisis de color previos al concurso.***

## **Fases del Concurso**

El Concurso se desarrollará en las siguientes fases:

1. Presentación de mieles por los concursantes,
2. Admisión de las mieles, y asignación definitiva de la categoría en que concursa cada miel
3. Fraccionado de las muestras en envases individuales para cada jurado.
4. Evaluación de las Mieles por un Jurado de personal especializado, que asignará puntaje a cada muestra según una planilla elaborada para tal fin.
5. Procesamiento de las planillas y definición de primero y segundo puesto para cada categoría.
6. Entrega de los premios

**Presentación de las mieles.** Los concursantes deberán entregar la miel presentada al concurso en dos (2) envases de vidrio y/o PET, de 500 gramos cada uno y sin ninguna inscripción o señal identificatoria.

En el momento de la entrega de las muestras, por cada muestra presentada, se introducirá en un sobre un formulario o planilla de inscripción, que contenga la siguiente información:

- Nombre y apellido del productor.
- Número de documento.

- Domicilio particular, teléfono y dirección de mail.
- Inscripción como **APICULTOR**.
- Fecha de cosecha de la miel.
- Ubicación geográfica del lugar de producción.
- Floración estimada.

El sobre se cerrará y se asignará a la muestra un número de recepción, anotando igualmente en el exterior del sobre la categoría en la que concursa. Las muestras de miel presentadas se precintarán y marcarán con el mismo número del sobre. A los participantes se les hará conocer su inscripción correcta al concurso.

**Admisión de las mieles a concurso y asignación definitiva en las distintas categorías.** Tras la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos, en base a los análisis y a la inspección de impurezas físicas y defectos muy evidentes, la Comisión de Admisión determinará las mieles que quedan definitivamente admitidas en el concurso. Así mismo, podrá modificar la categoría en que concursará la muestra.

Una vez reunida la totalidad de las muestras presentadas a concurso se asignará a cada una un número aleatorio de tres cifras, que la identificará durante la evaluación realizada por el jurado. Los jurados utilizarán para la evaluación sensorial una planilla diseñada para tal fin, que permitirá asignar puntaje a cada característica considerada.

### Se otorgarán los siguientes premios:

**1° y 2° Premio:** Distinción y diploma a la **Mejor Miel CLARA**, para aquellas mieles que hayan obtenido el mayor puntaje dentro de su categoría.

**1° Y 2° Premio:** Distinción y diploma a la **Mejor Miel ÁMBAR**, para aquellas mieles que hayan obtenido el mayor puntaje dentro de su categoría.

**1° y 2° Premio:** Distinción y diploma para la **Mejor Miel OSCURA** para aquellas mieles que hayan obtenido el mayor puntaje dentro de su categoría.

**Los concursantes**, por el hecho de participar, aceptan estas bases y se someten al criterio del Comité Organizador y al fallo del Jurado que serán inapelables. El fallo será público y se hará conocer durante el desarrollo de FILAPI 2026.

*"La participación en este concurso supone la plena aceptación de estas bases"*

Las mieles Argentinas se recibirán hasta el 1° de Agosto de 2026 y las mieles Latinoamericanas hasta el 31 de agosto de 2026, con inscripción previa.



del 31 de agosto al 6 de septiembre  
Mar del plata · Argentina



## Lugar de Recepción:

- Raticelli Fabricio - raticellifabricio@gmail.com +54 9 3445 431111. Secretaría de Producción y Ambiente de la Municipalidad de Maciá, Parque del Centenario S/N, CP (3177), GDOR MACIÁ. ENTRE RÍOS.
- Maessen Pablo - profesormaessen@gmail.com - B° Amanecer de Oro MC C8 San Francisco del Monte, CP (5523). GUAYMALLÉN, MENDOZA
- Juan Carlos Dentis CEL.2235376974 - Horario: lunes a viernes de 8 a 16 hs . Cooperativa Apícola QUALITAS LTDA. Olavarria y Tres Arroyos - Autovia 2 km.386 - Barrio parque el casal. CP (7612). ESTACIÓN CAMET. MAR DEL PLATA - BS. AS.

No se recibirán muestras para concursar después de las fechas mencionadas.  
Las mieles entregadas quedarán en propiedad de FILAPI.