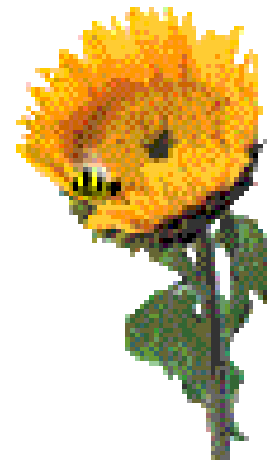


Mieles diferenciadas

María Alejandra Palacio
Prof Titular Apicultura



Producción de Miel Orgánica

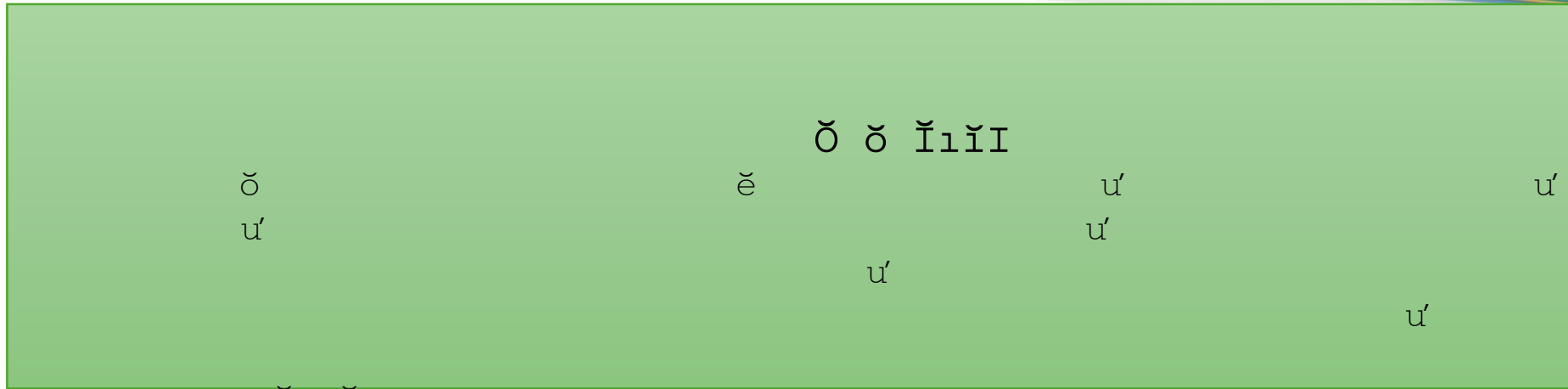


Miel orgánica

- Sistema de producción sustentable en el tiempo
- Manejo racional de los recursos
- No utilización de productos de síntesis química
- Sistema de certificación



Miel orgánica



ö
ú

ě

Ö ö Ĩ ĩ I I

ú
ú

ú

ú

ú

Ö ö Ĩ ĩ I I

ö

ö

ě



○

○

○

○

○

ě

ě

ú

Certificación

o Resolución SENASA 374 / 2016

o Certificadora

o SENASA

Miel orgánica

Silvestres



Cultivos orgánicos



Miel orgánica



Miel orgánica

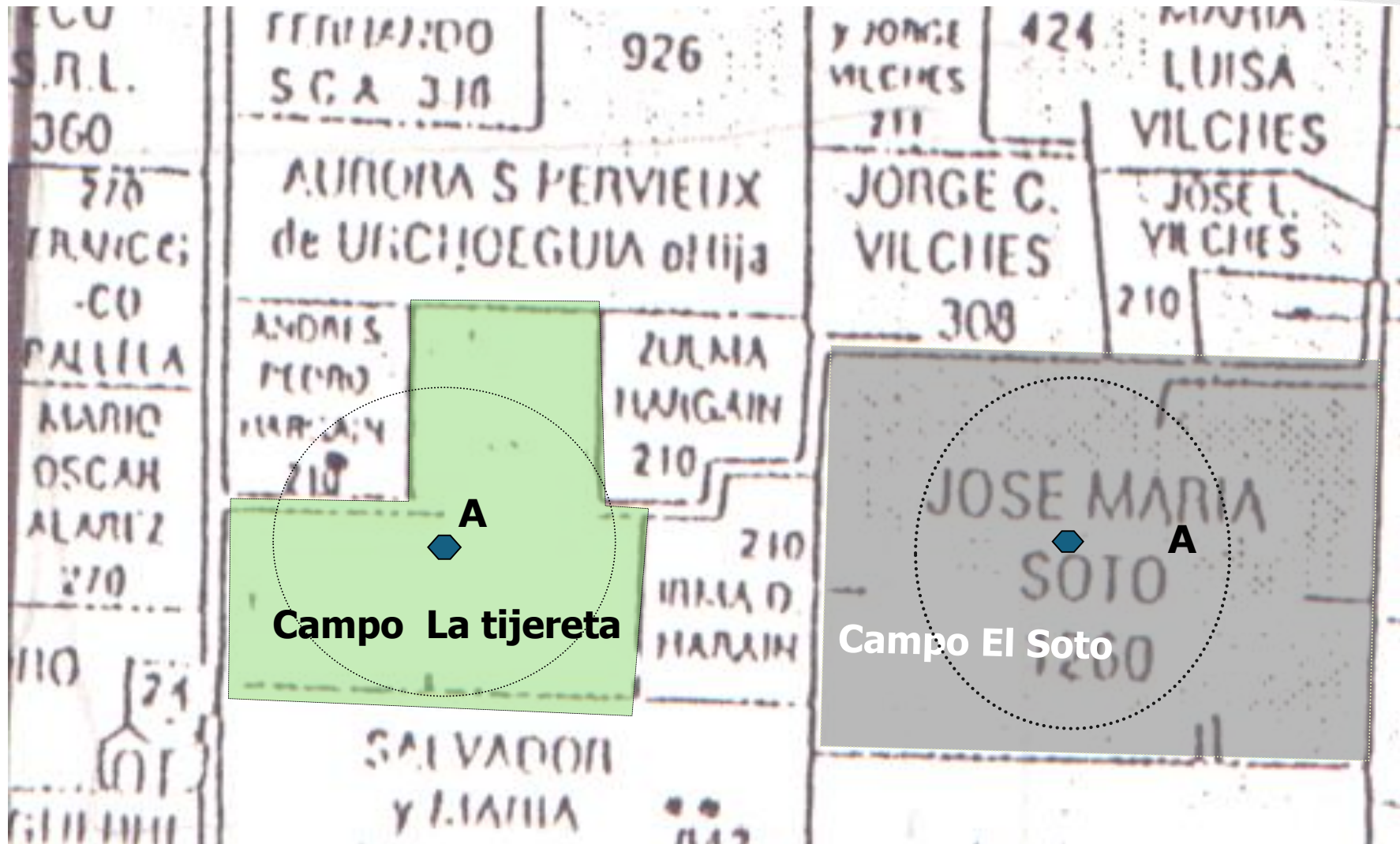


Ubicación del apiario



La distancia mínima a áreas con producción convencional debe ser de 1,5 km (**700 ha**) y de 3 km (**2800 ha**) a cultivos de OGM y convencionales sin uso intensivo de agroquímicos

Ubicación del apiario



Establecimiento La mansa

Miel orgánica

Fijos



•Trashumantes



Manejo del apiario

Unidad de manejo

El apiario



Identificación individual

Miel orgánica

Inciso a) Cantidad total de colmenas y/o núcleo que integran el apiario

Inciso b) Identificación individual de las colmenas,

Inciso c) Fecha de ingreso de las colmenas y/núcleos al apiario. En el caso de trashumancia, época de traslado y registro de las mismas.

Inciso d) Origen y condiciones de las colmenas y/o núcleos, comprendiendo:

Apartado I) Lugar de donde provienen

Apartado II) Método de obtención, detallando si es:

Subapartado 1) lugar de donde provienen

Subapartado 2) Por compra de terceros

Subapartado 3) Por caza de enjambres

Subapartado 4) Otros

Documentación

Cantidad de colmenas iniciales

Plan de trabajo

Manejo sanitario

Manejo de planta

Crecimiento

Manejo de la cera

Personal a cargo

Manejo de apiarios

Documentación de compras y ventas

Miel orgánica



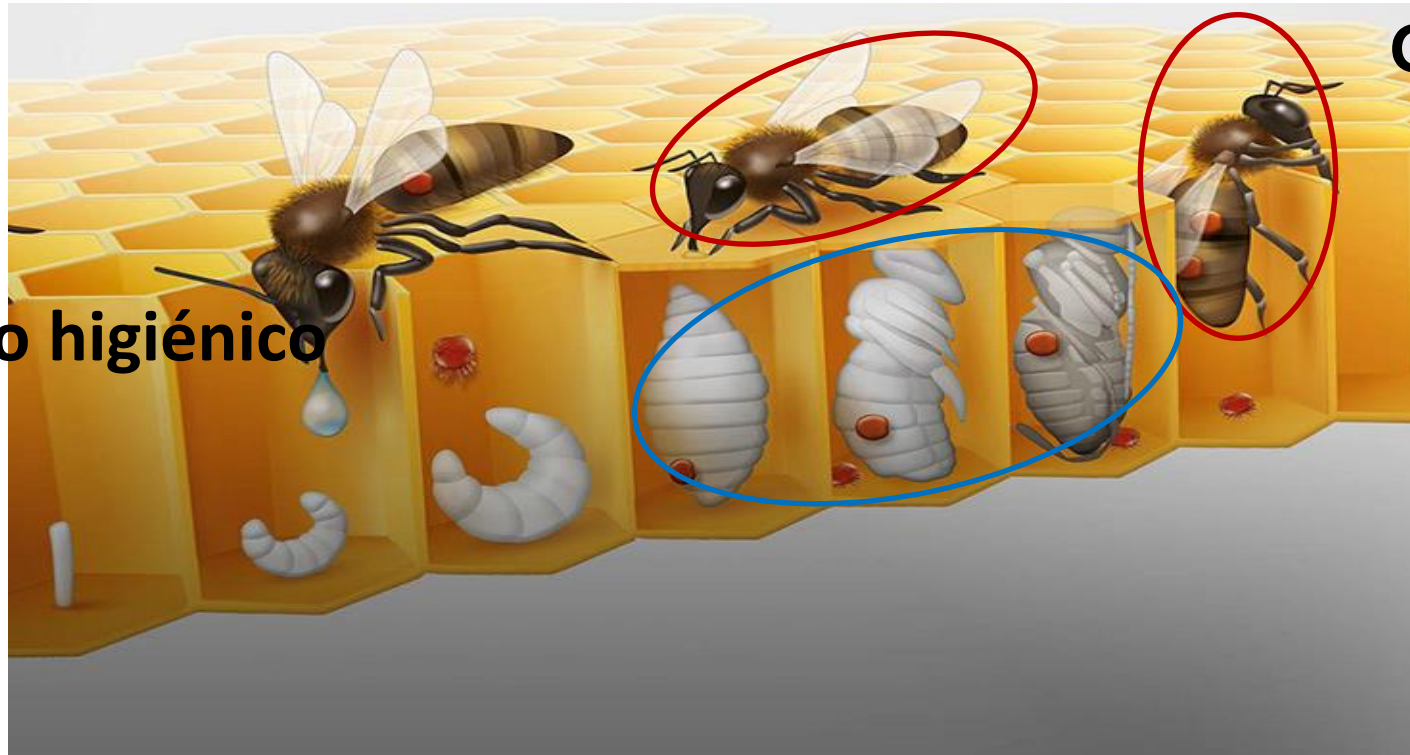
Miel orgánica

d'

o'

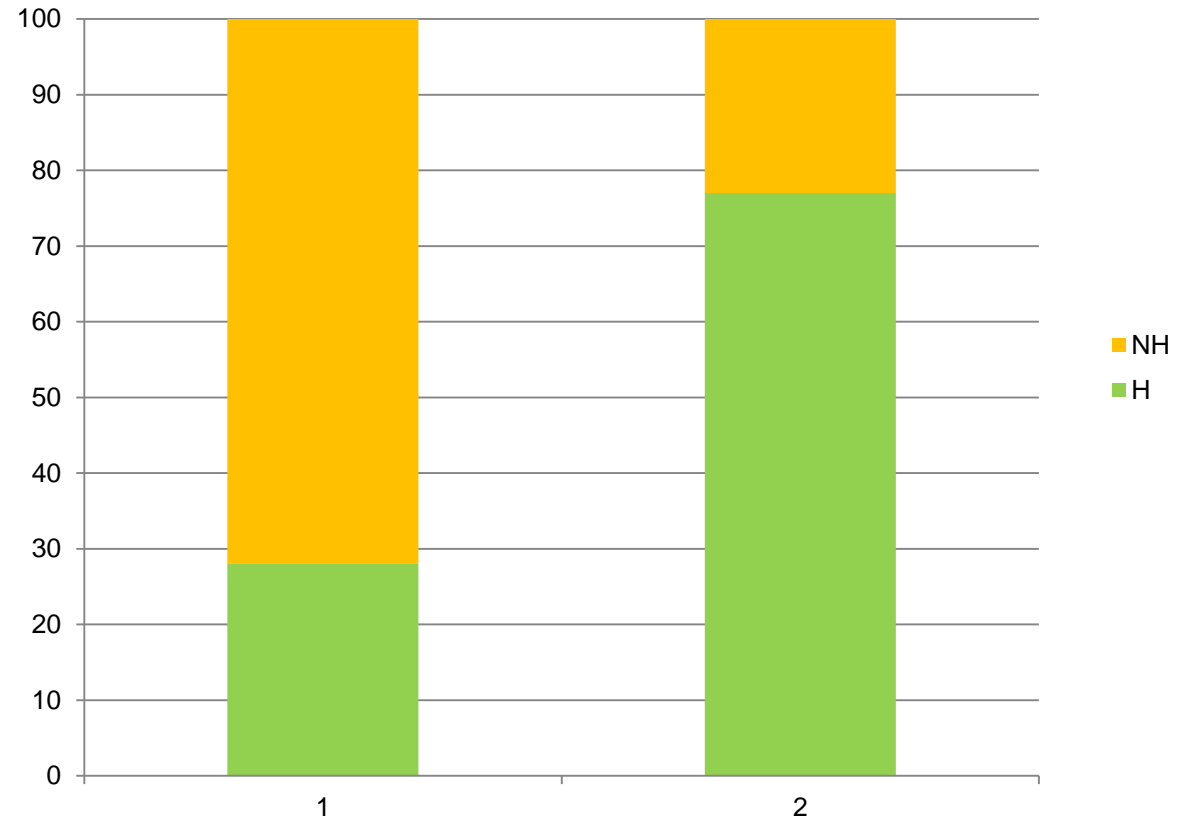


Comportamiento de Grooming



Comportamiento higiénico VSH

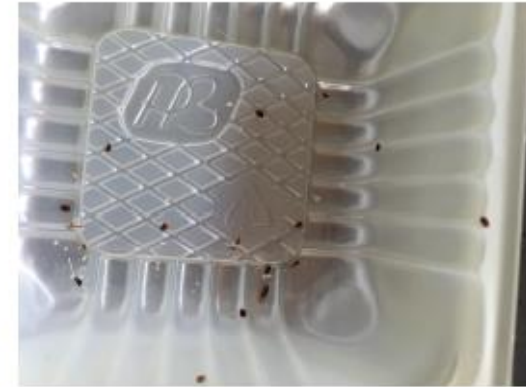
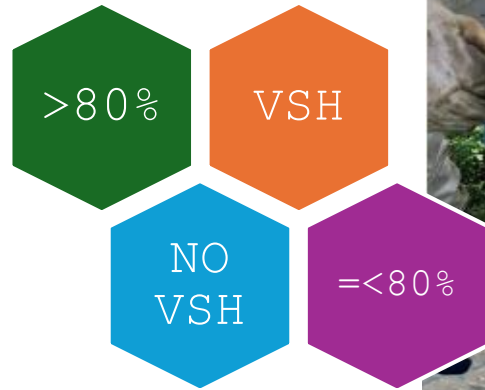
Miel orgánica



Miel orgánica

VSH

U'



Miel orgánica



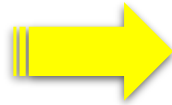
Miel orgánica

Origen de la Unidad de Producción



Elección de genética por su capacidad de adaptación a la zona, y la resistencia a enfermedades.

Colmenas,
núcleos y
paquetes

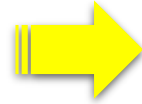


Pueden provenir por compra a un establecimiento convencional



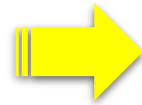
Condición orgánico: transcurrir 12 meses de seguimiento- (Certificadora a SENASA)

Miel orgánica



u'

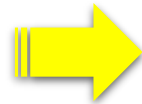
u'



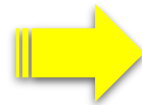
u'
u'

d'

o'



e'



e'

i'

Miel orgánica

©

MATERIAL NATURAL



**Se autoriza uso de revestimiento o
pintura vegetal**

Miel orgánica

20

100 % cera



Miel orgánica

Manejo de las colmenas

oLuego de la extracción deben acumular reservas

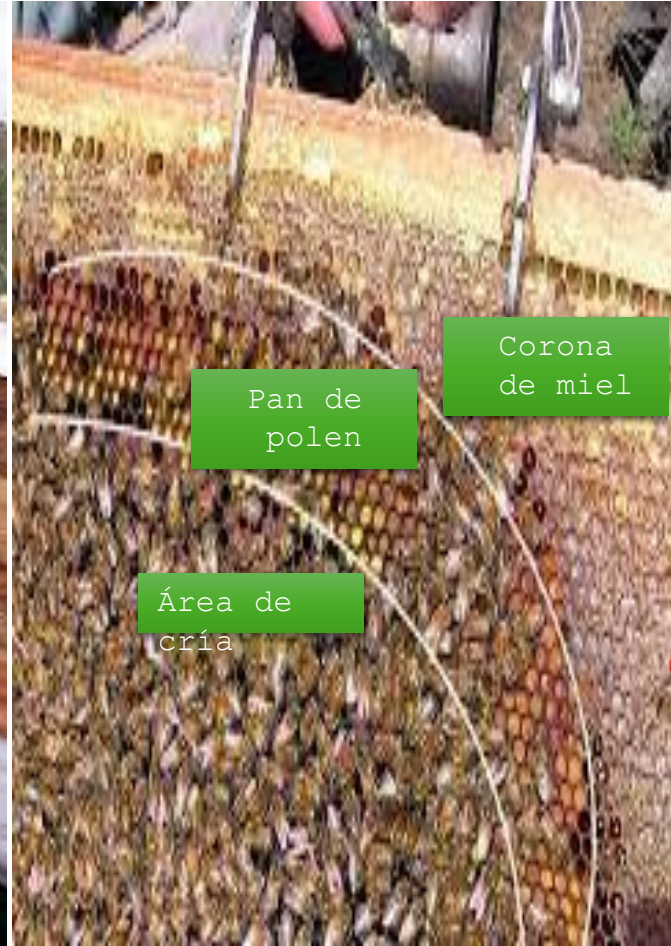
oNo utilización de jarabes o solo azúcar orgánica

oUso de miel orgánica
¿?



Miel orgánica

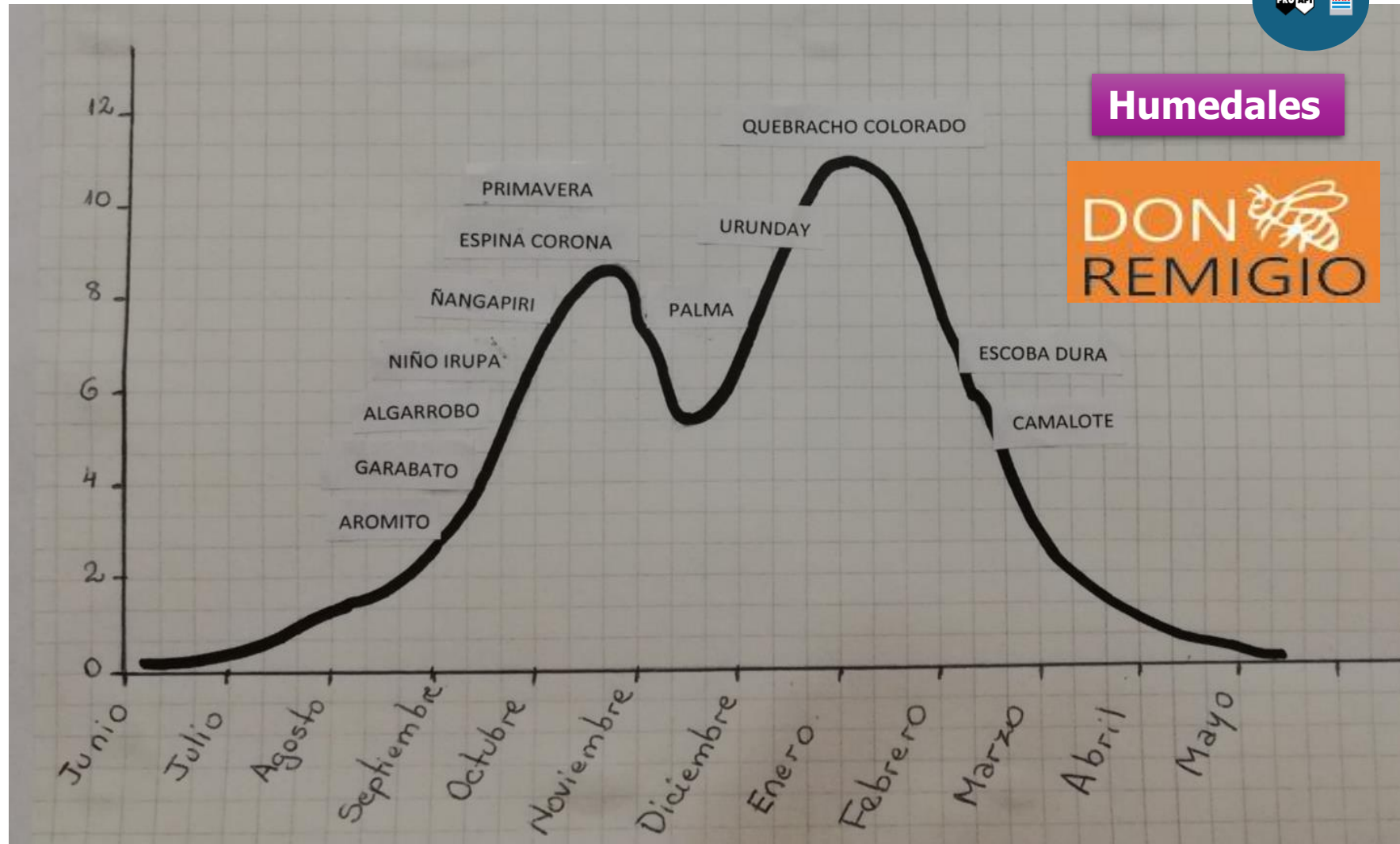
20



Miel orgánica



Humedales



Miel orgánica

LUGAR:.....							Dato de Clima (ej. Tº- Viento- Rocío)			FECHA:.....		
Especie	Abundancia			Floración			Intensidad de uso			Recurso		
	PA	A	MA	IF	FP	FF	SA	PA	MA	N	P	Otro

Abundancia
 PA: poco abundante
 A: abundante
 MA: muy abundante

Floración
 IF: Inicio de Floración
 FP: Floración Plena
 FF: Final de Floración

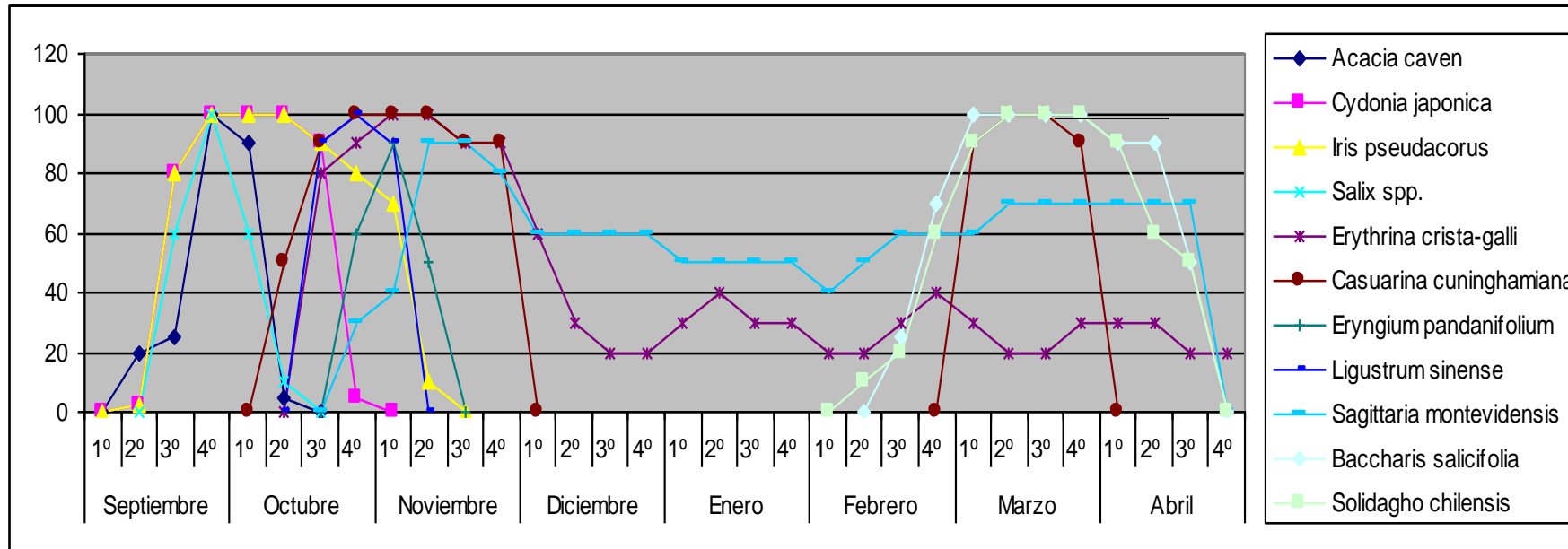
Intensidad de uso:
 SA: sin abejas
 PA: con pocas abejas
 MA: con muchas abejas

Recurso
 N: néctar
 P: polen
 Otro: resinas- agua

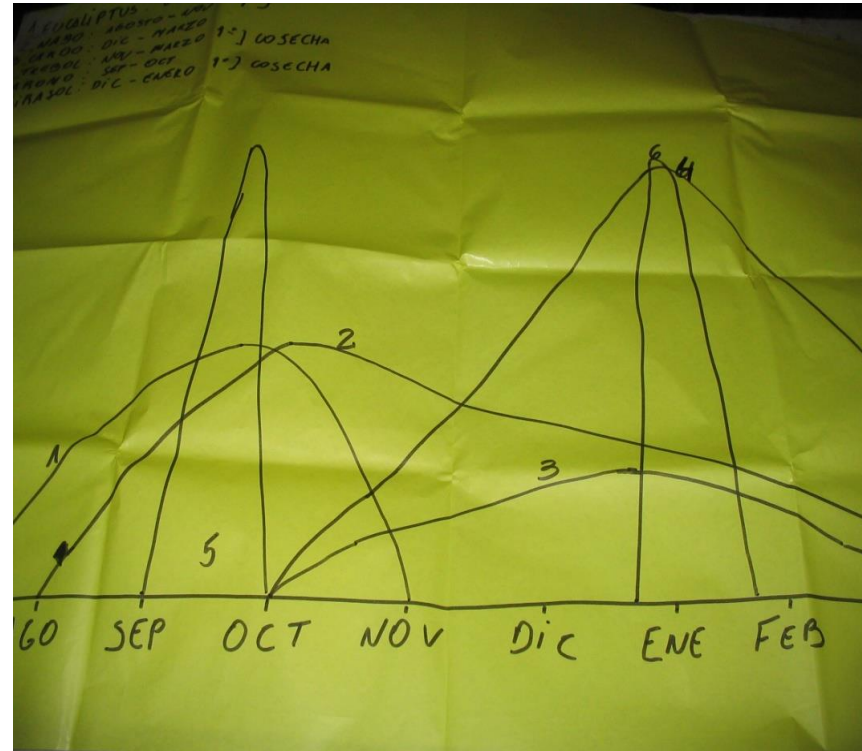
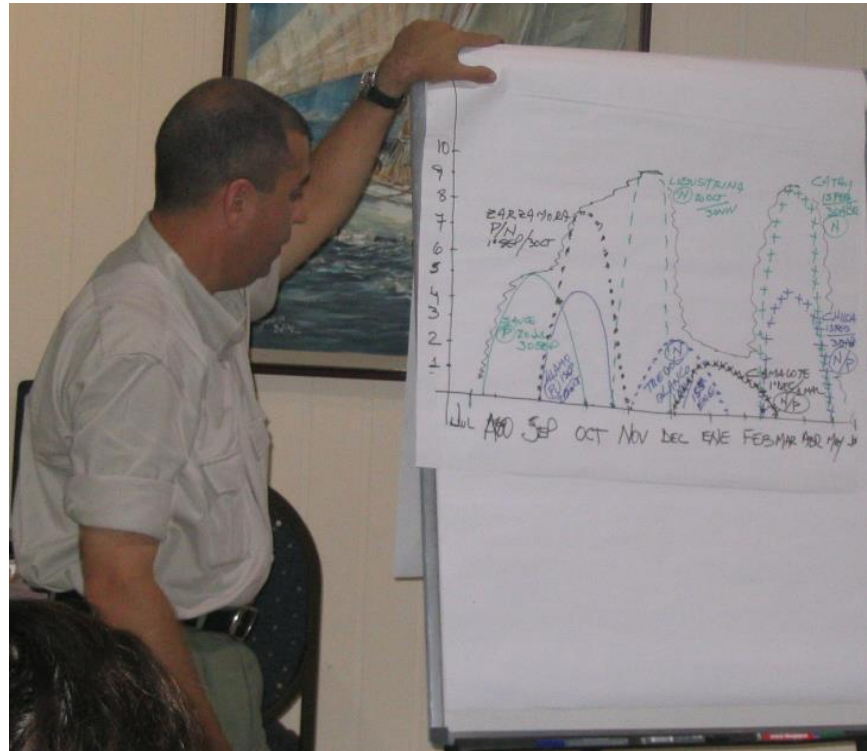
Miel orgánica

ě ě ě

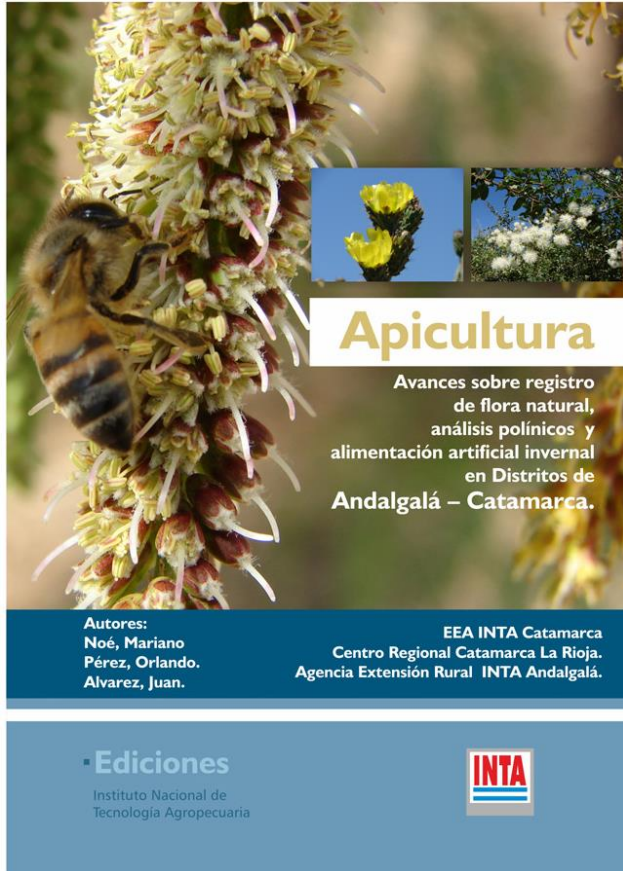
	Septiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero				Febrero				Marzo				Abril			
	1º	2º	3º	4º	1º	2º	3º	4º	1º	2º	3º	4º	1º	2º	3º	4º	1º	2º	3º	4º	1º	2º	3º	4º	1º	2º	3º	4º	1º	2º	3º	4º
Espinillo	0	20	25	100	90	5	0																									
Membrillero de jardin	0	2	80	100	100	100	90	5	0																							
Lirio	0	2	80	100	100	100	90	80	70	10	0																					
Sauce		0	60	100	60	10	0																									
Ceibo						0	80	90	100	100	90	90	60	30	20	20	30	40	30	30	20	20	30	40	30	20	20	30	30	30	20	20
Casuarina					0	50	90	100	100	100	90	90	0									0	90	100	100	90	0					
Carda							0	60	90	50	0																					
Ligustrina						0	90	100	90	0																						
Pata de loro							0	30	40	90	90	80	60	60	60	60	50	50	50	50	40	50	60	60	60	60	70	70	70	70	70	0
Chilca																					0	25	70	100	100	100	100	100	90	90	50	0
Vara de oro																					0	10	20	60	90	100	100	100	90	60	50	0



Miel orgánica



Miel orgánica




Apicultura

Avances sobre registro de flora natural, análisis polínicos y alimentación artificial invernal en Distritos de Andalgalá – Catamarca.

Autores:
Noé, Mariano
Pérez, Orlando.
Alvarez, Juan.

EEA INTA Catamarca
Centro Regional Catamarca La Rioja.
Agencia Extensión Rural INTA Andalgalá.

Ediciones
Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria



PLANTAS LEÑOSAS NATIVAS DE INTERÉS APÍCOLA EN LA FLORA DE SANTIAGO DEL ESTERO

Guía para su reconocimiento a campo

Manuel O. Palacio – Enrique Roger – Sergio O. Vecchioli

FACULTAD DE CIENCIAS FORESTALES
Ing. Néstor René Ledesma

UNSE
Universidad Nacional de Santiago del Estero

Miel orgánica



I



1



Ö

Miel orgánica

EC



Miel orgánica

Se prohíbe



Apartado I) La destrucción de abejas en los panales como método asociado a la recolección de los productos de la colmena

Apartado II) La recolección de miel en panales que contengan crías

Apartado III) Las mutilaciones, como recorte de alas de las reinas

Apartado IV) La incentivación de reinas para anticipar postura

Apartado V) El uso de repelentes químicos sintéticos

Miel orgánica



- **Prevención de las enfermedades**
- **Inspecciones periódicas**
- **Uso de genética tolerante**
- **Renovación de cera y reinas**
- **Desinfección de materiales**
- **Aislar colmenas enfermas**

Manejo integrado Varoosis



Manejo integrado Loque americana



Miel orgánica

Manejo sanitario

oReinas con alto comportamiento higiénico (Programa Mega -PROAPI)

oCepillado de abejas

oPaquetes sanitarios

o



Miel orgánica

- Varroasis

- Cuadros zanganeros

- Pisos trampas

- Productos autorizados a base de oxálico, acético, láctico aceites esenciales





Naturalvar
THYMOL



The total control of varroa in organic form



The Natural treatment that ensures the best result

Naturalvar
THYMOL

The most effective of the organics. Get the benefits of synthetic acaricides, in an organic form. The best choice on the varroa organic control.

Product composition:
 Each 10g product contains:
 Thymol: 30.7%
 Inert ingredients: 69.3%

These 10g are equivalent to 100g of Thymol (Thymol varroa) in organic form. This has been one of the most studied for its strong acaricidal effect.

Thanks to its organic nature and high efficacy, single application. Natural varroa in its control thanks to the development of resistance to varroa acaricides in the organic control per pallet.

Formulation: 10g x 100ml x 100ml

Thymol is a natural acaricide of 100% natural origin. It is a natural acaricide that acts on the nervous system of the mite, causing its death.

Application: 10g x 100ml x 100ml

INTEGRA



Oxalico

ANIPARASITARIO EXTERNO ORGANICO

Plata de control de la infestación de varroa en la colmena. Se aplica directamente en la colmena. No requiere el uso de un acaricida. Es un acaricida natural de origen vegetal. Se aplica directamente en la colmena. No requiere el uso de un acaricida. Es un acaricida natural de origen vegetal.

INTEGRA



Miel orgánica

È



Hasta 10 % material
convencional

AUTORIZACION CERTIFICADORA

CERA ORGANICA

Miel orgánica

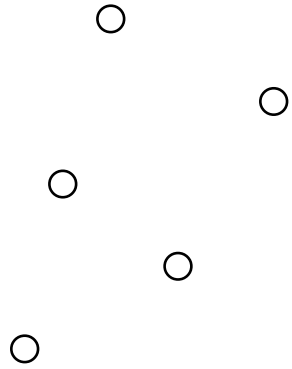
u'

o



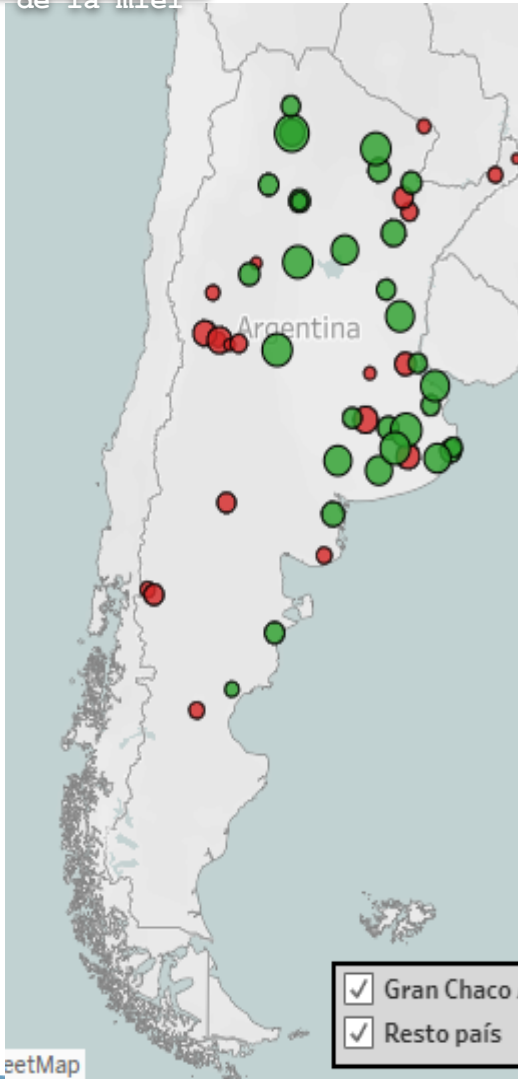
Miel orgánica

u'



Miel orgánica

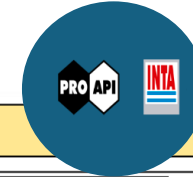
Extracción
/
procesado
y envasado
de la miel



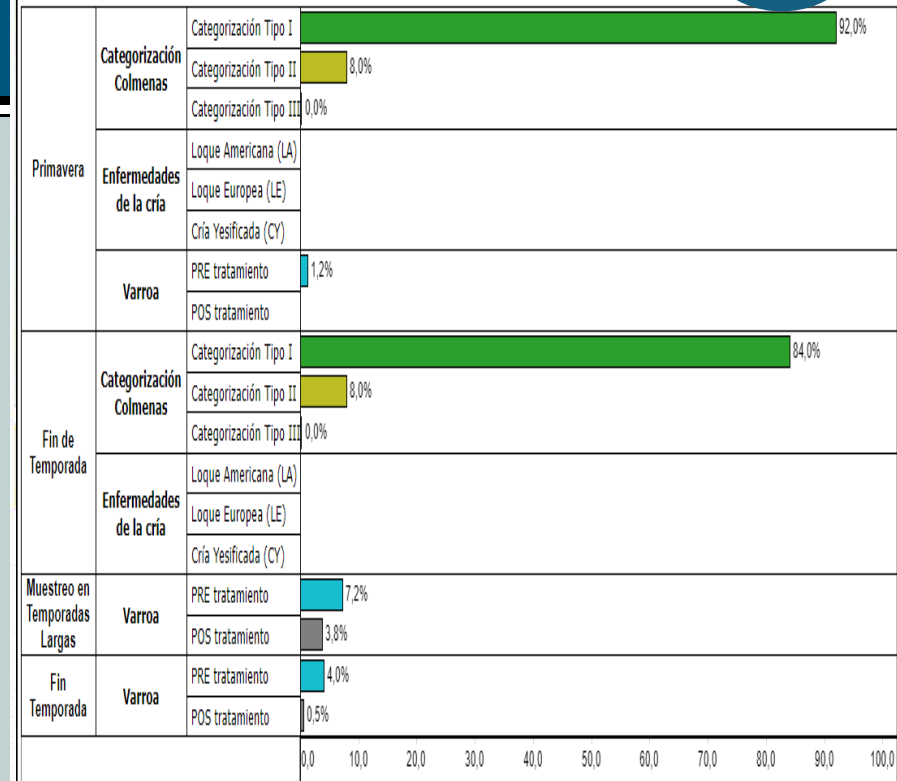
Miel orgánica

Extracción
/
procesado
y envasado
de la miel

UDA DON REMIGIO - Temporada 21/22



Categorización de Colmenas y Enfermedades



Alimentación

Alimentación Energética	kg/col	0,0
Alimentación Proteica	kg/col	0,0

Cosecha de la miel

Producción total (kg)	kg	375,0
Producción Promedio (kg x colmena)	kg	15,0

Miel orgánica

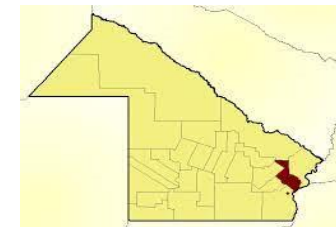
Extracción
/
procesado
y envasado
de la miel



- Inicio: 2013
- Cantidad de Colmenas: 25
- Producción: Miel Orgánica.
- Ubicación: Colonia Benitez.Chaco
- Datos-Información: Desde hace 7 años



Dpto 1° DE MAYO-Margarita
Belén. Chaco



Miel orgánica



Miel orgánica

Oportunidades Argentina



○Vastas extensiones

○Disponibilidad de tecnología para el sector de alimentos orgánicos

○Desarrollo del sector de alimentos orgánicos en nuestro país.

Miel orgánica

o Cultivos genéticamente modificados

o Deterioro de ambientes agrícolas

o *Varroa destructor*

o



Miel orgánica

CHACO

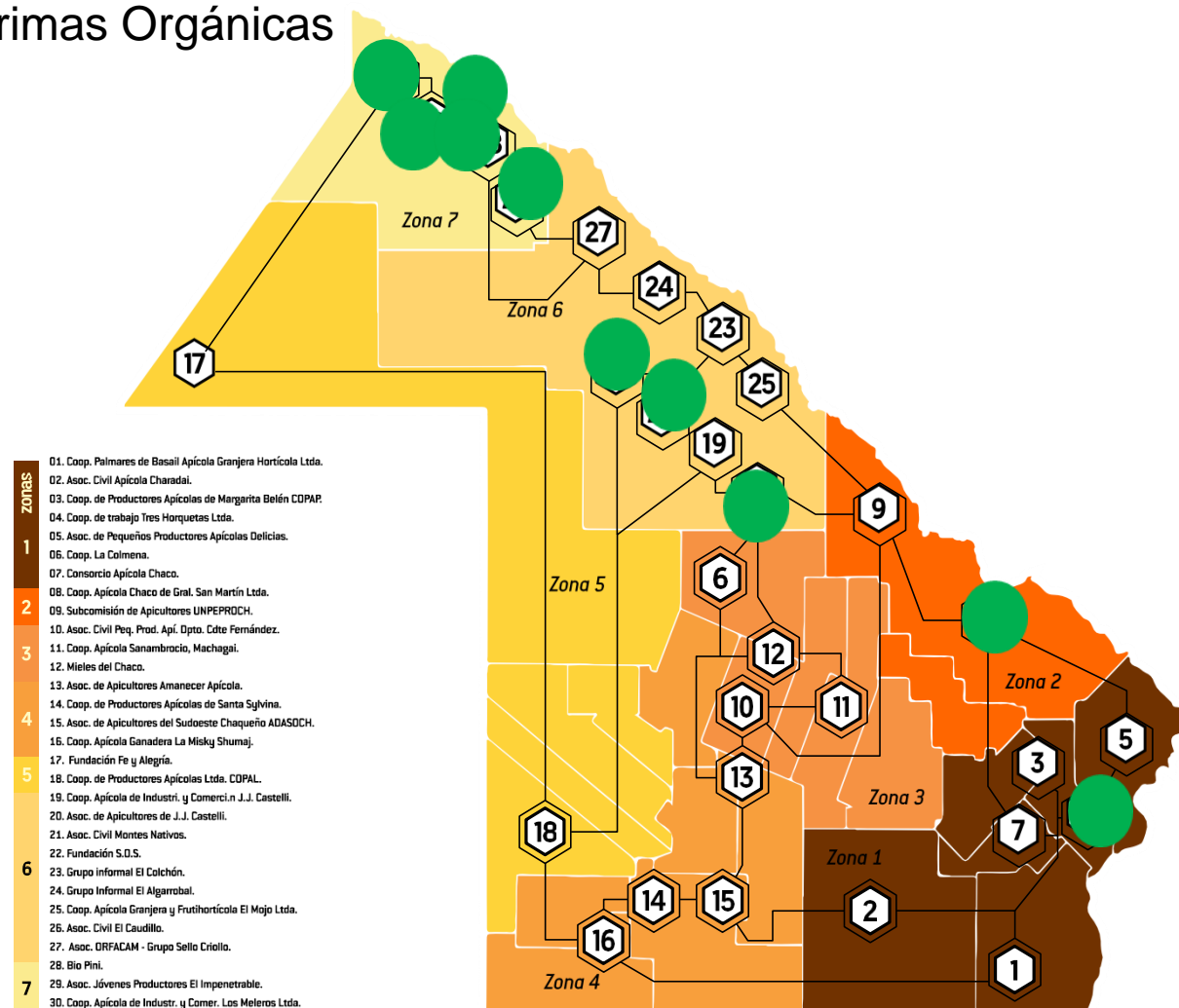
Procesadores de Materias Primas Orgánicas



10 Salas de extracción



2 Fraccionadoras



Miel orgánica

CHACO

EXPORTADOR



**RED DE ORGANIZACIONES
APÍCOLAS DEL CHACO**

**Equipo técnico
provincial**



Ministerio de
**Ambiente y Desarrollo
Territorial Sostenible**
Chaco Gobierno de todos

Ministerio de
**Producción,
Industria y Empleo**
Chaco Gobierno de todos



Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Miel orgánica





CHACO

Miel orgánica



INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Porción 20 g. (2 cucharas de sopa)

	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor Energético	80 - 252 Kcal - KJ	3
Carbohidratos	15 g	5

NO SUMINISTRAR A NIÑOS MENORES DE 1 AÑO

No aporta cantidades significativas de proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria y sodio.
(*) Valores diarios con base a una dieta de 2.000 Kcal u 8400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Código de Barras

Miel del Impenetrable
CHACO - ARGENTINA
MIEL ORGÁNICA
LIBRE DE GLUTEN

ORGÁNICO ARGENTINA

OTIA
ORGÁNICO CERTIFICADO

CERTIFICADO ORGÁNICO POR ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL AGRICULTURA ORGANICA (OIA) REGISTRO SENASA NRO 001

Contenido Neto **500 G.** Industria Argentina

Fraccionada y Envasada por: GRUAS SAN BLAS S.A. Ruta Nacional 16, Km 172 Parque Industrial, Presidencia Roque Sáenz Peña, Chaco.

Para Fundación ACERCA (Agencia de Cooperación Estratégica Rural para el Chaco Americano), Marcelo T. De Alvear, Resistencia, Chaco.

R N E N° 06000679
RNPA N° 06003289

Lote n° / consumir preferentemente antes de: _____

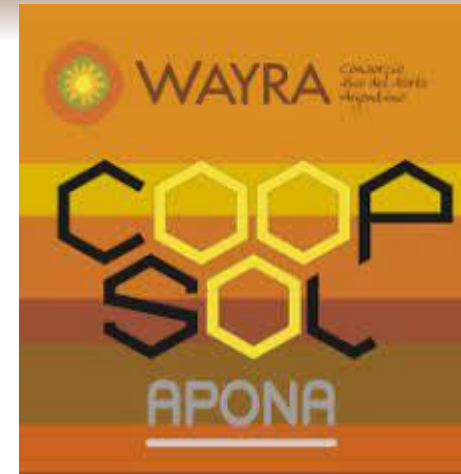
CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

Miel orgánica



Los miembros del Consorcio son familias campesinas y pequeños productores que en su mayoría viven en zonas de monte nativo en la eco-región del Gran Chaco Americano.

Mercado del Comercio Justo y consumidores responsables



Objetivo es

Consolidar la producción apícola orgánica en la estructura productiva campesina, desplazando otras actividades no sustentables como la producción de carbón vegetal y contribuyendo a mejorar la realidad social, económica y ambiental de la comunidad

Miel orgánica



Miel orgánica de Quebracho Colorado

Miel Orgánica

De tonos rojizos con aroma a frutos maduros, esta miel se obtiene a partir de las flores de Quebracho Colorado, un árbol de gran valor para el ecosistema de la región, de madera rojiza y alta resistencia. Recomendamos usar esta miel para preparar y combinar comidas agrídulces.



Miel orgánica del Monte Argentino

Se obtiene de una diversa gama de flores y vegetación característica del monte argentino, entre otros: Chañar, Algarrobo blanco y colorado, Garabato, Sacha melón y Tuna. De sabor intenso y aromático se aconseja consumir acompañado de quesos duros.



Miel orgánica de Flores de Atamisqui

Producto muy apreciado en el mercado europeo, se obtiene a partir de las pequeñas flores del Atamisqui, un arbusto autóctono del Noroeste argentino. Su delicado sabor permite ser utilizado como endulzante natural.



Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

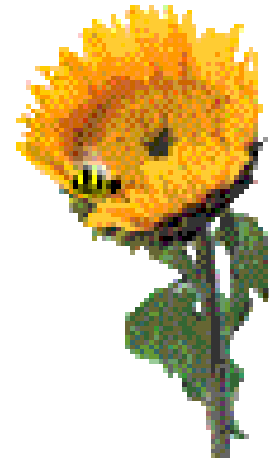
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía Argentina

Mieles monofloras

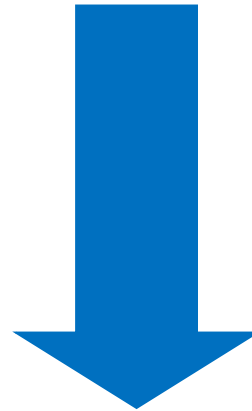
*Mieles
monofloras*



Mieles monofloras

ANALISIS POLINICO

Determinación de granos de polen



ACETOLISIS
(Erdtman, 1943; Gadbin, 1979)

Mieles monofloras

ACETOLISIS

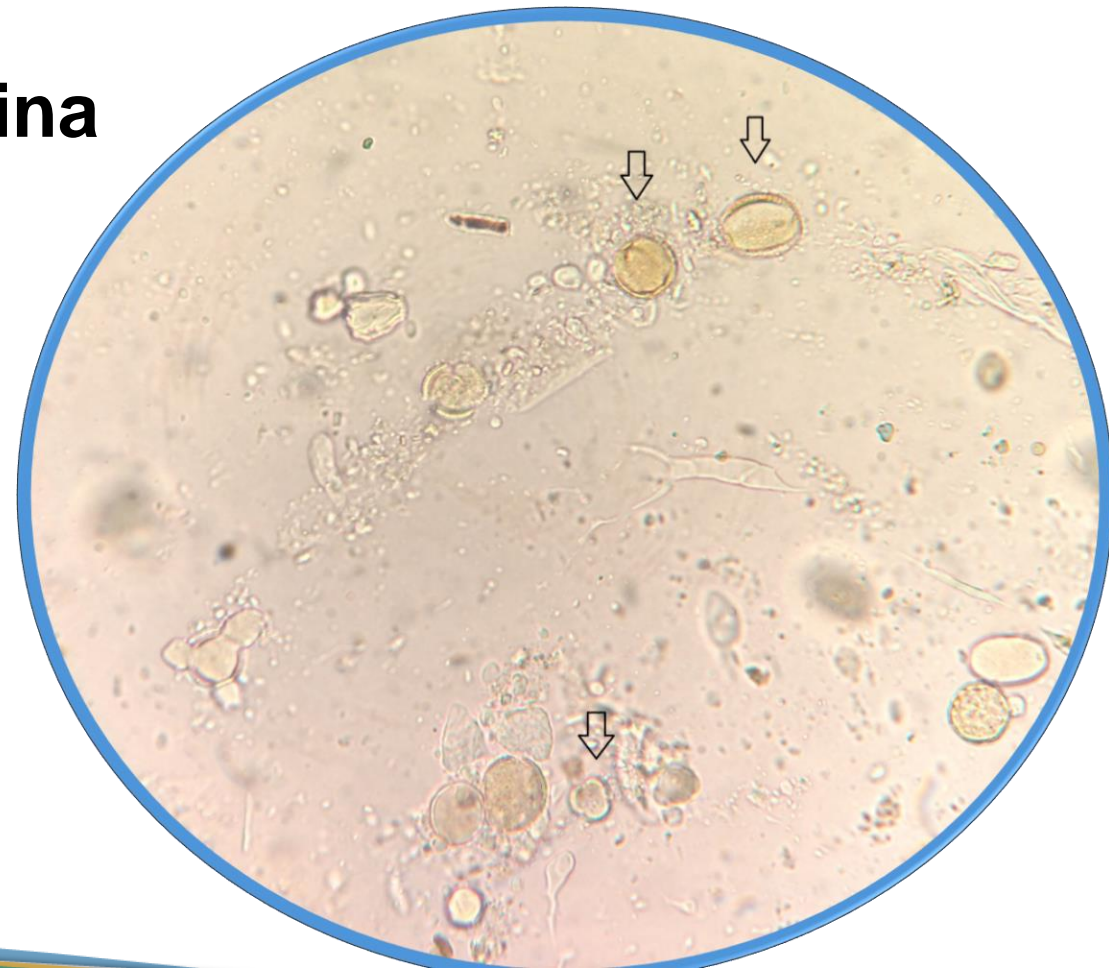
Eliminación del contenido de grano de polen

Limpieza de la exina

Tamaño

Ornamentación

Forma



Mieles monofloras

ANALISIS POLINICO

Cualitativo: proporción de granos de polen de una sp.

Cuantitativo: frecuencia de polen de cada especie (espectro polínico)



Mieles monofloras

Mieles monofloras

La especie en cuestión representa más del 45 % del espectro polínico

***Eucalyptus*: 70%**

***Alfalfa*: 20 %**

***Citrus* 25%**

***Lotus*: 20 %.**

***Melilotus*: 20 %.**

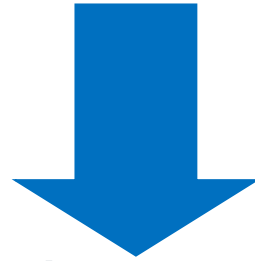
***Miel de tréboles*: Melilotus, Medicago, Lotus, Trifolium, valor mínimo de 45 %.**

Miel monoflora

Análisis cuantitativo

Peso sedimento de la miel centrifugada

Número de granos de polen



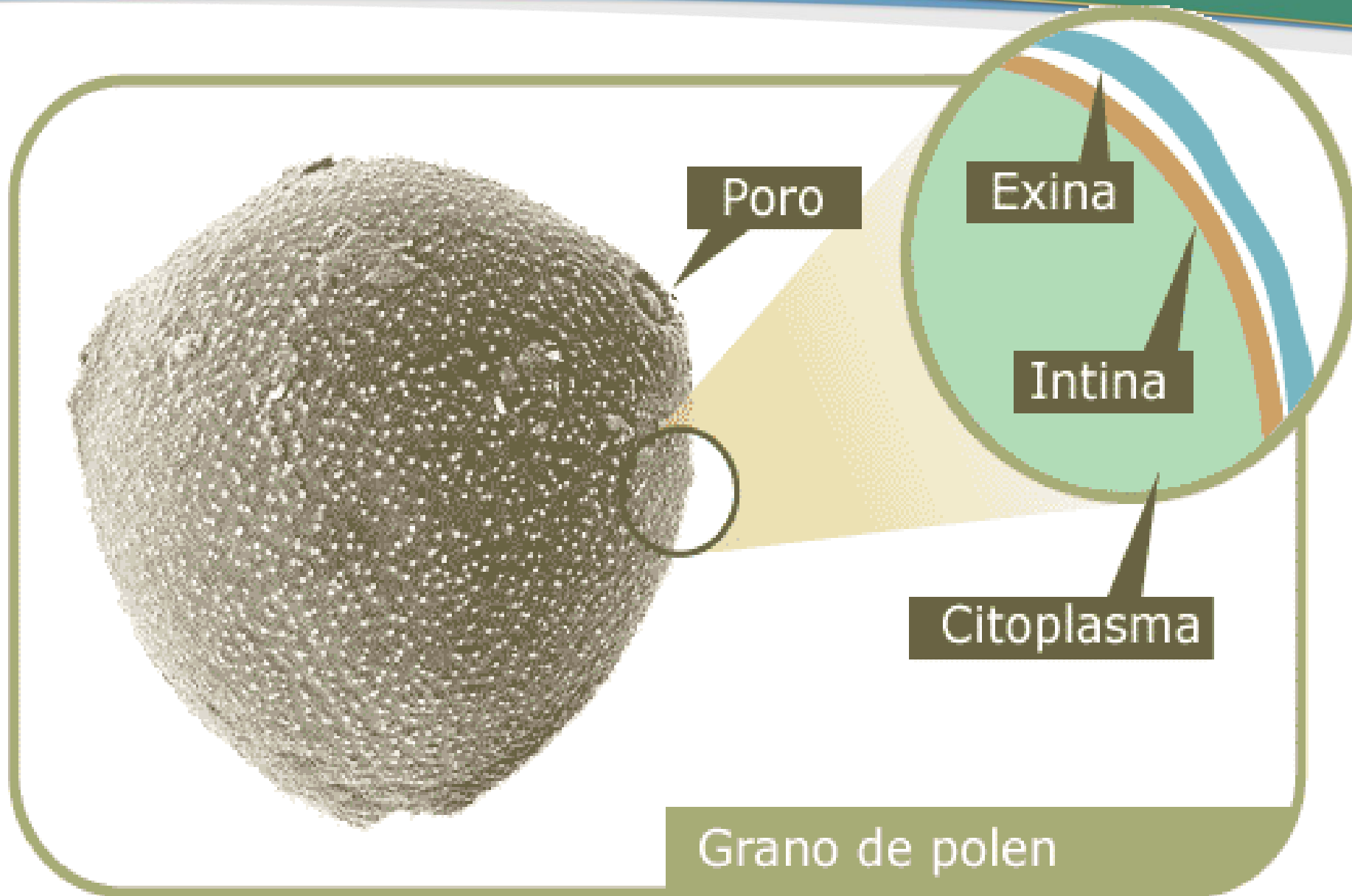
Número de granos de polen/unidad de peso

ORIENTATIVO

COMPLETO

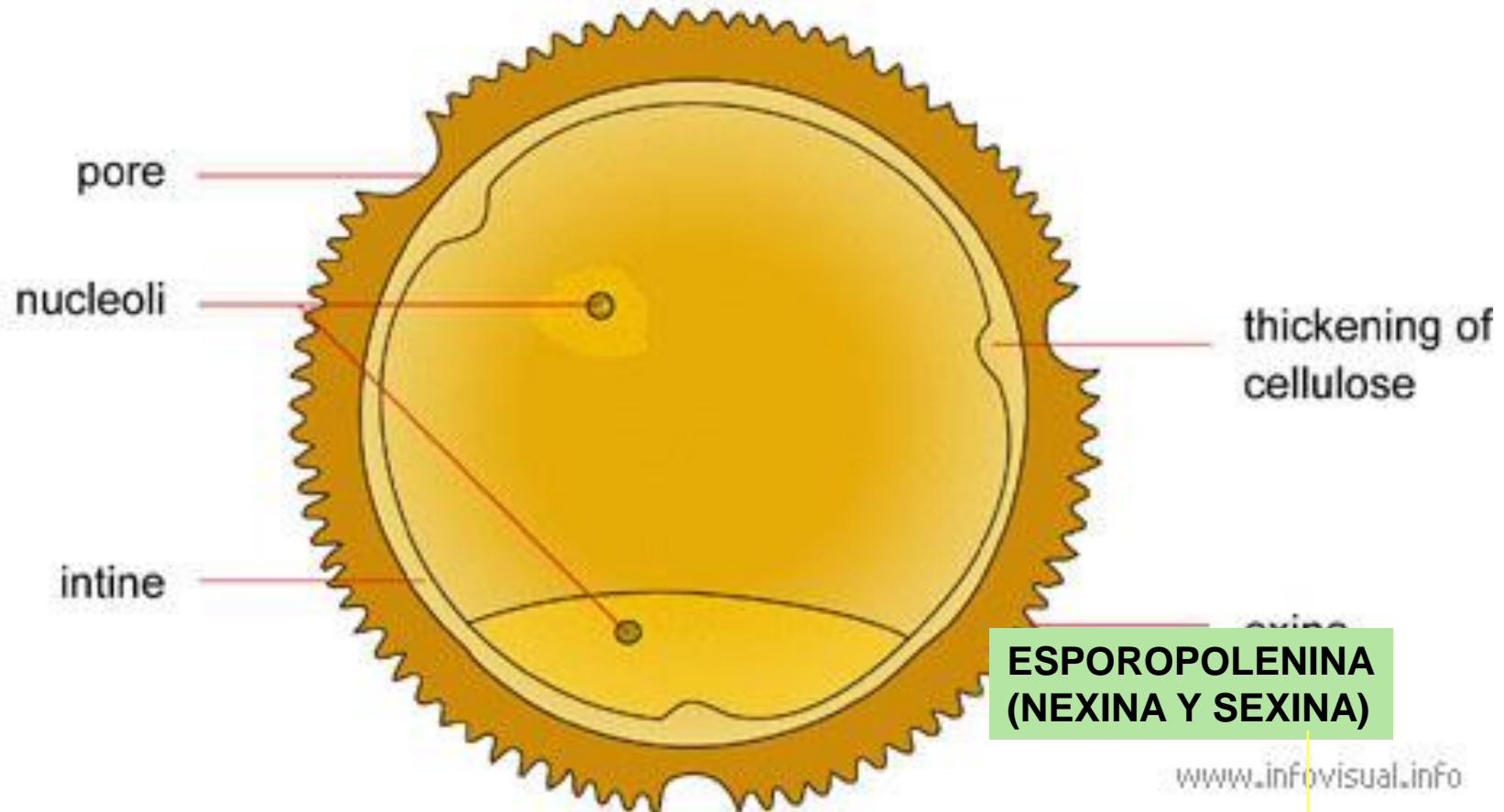
(Maurizio 1939):

Mieles monofloras



Mieles monofloras

GRAIN OF POLLEN



**CELULOSA
CAPA CONTINUA
AFECTADA POR LA ACETOLISIS**

ESCULTURA VARIADA

Mieles monofloras

DISTINTOS TIPOS DE GRANOS DE POLEN

GIRASOL



CALABAZA

GRAMÍNEA



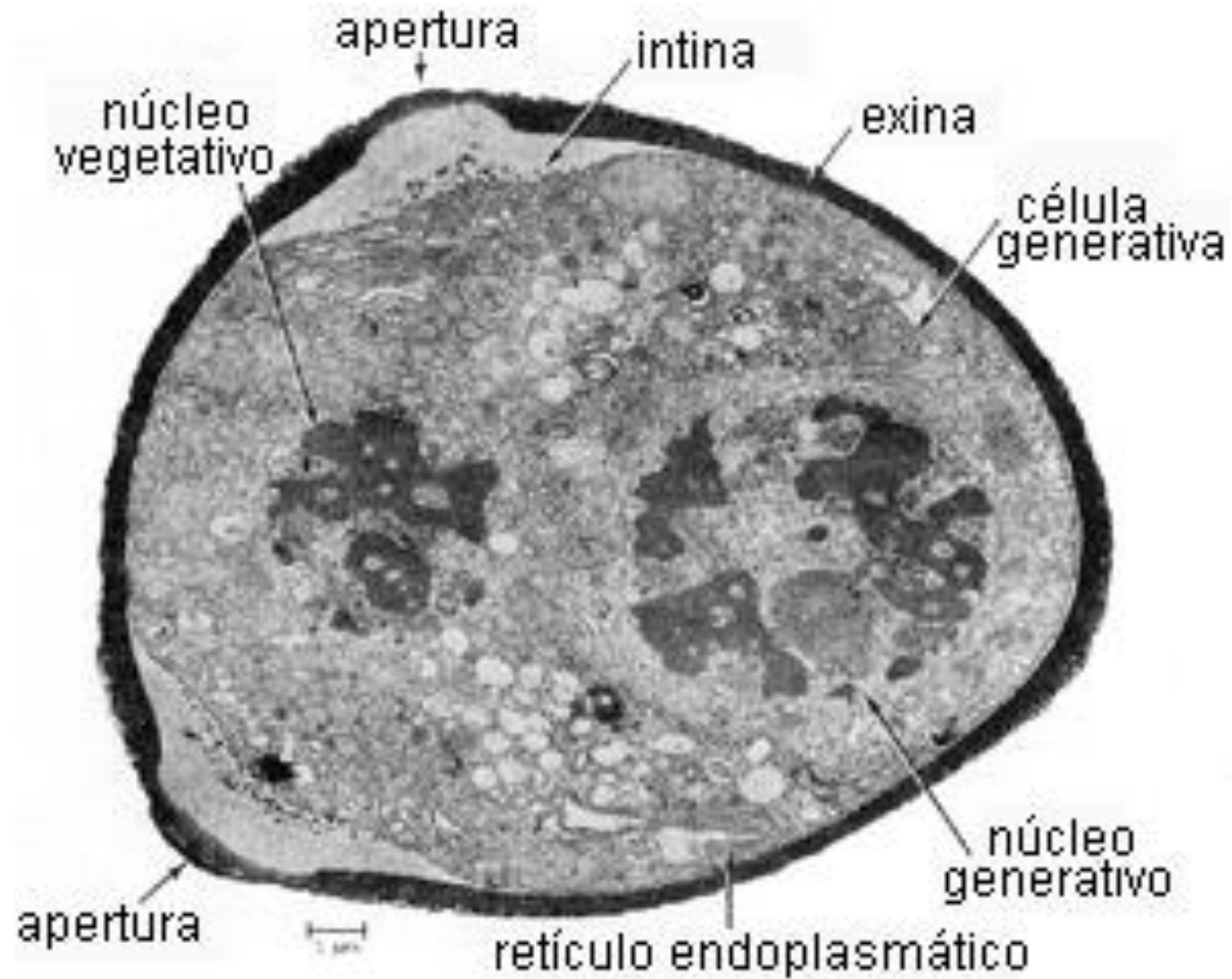
PALMERA



SECCIÓN DE UN GRANO DE POLEN



Mieles monofloras



Miel monoflora

Escultura

espínulas

espinas

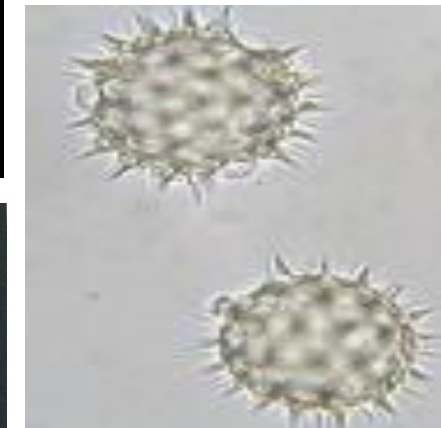
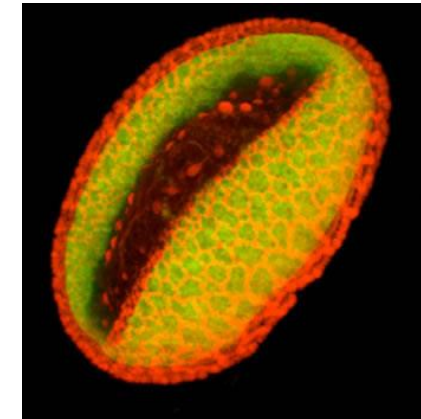
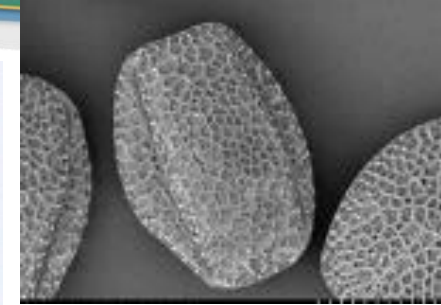
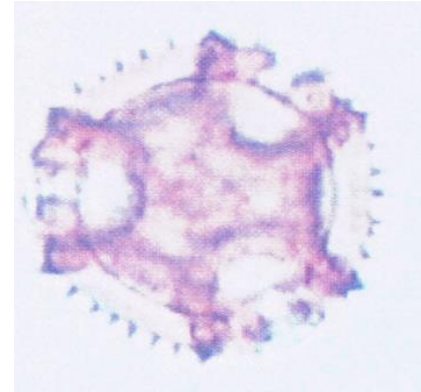
verrugas

gemas

báculos capitados

báculos clavulados

gránulos



Mieles monofloras

1 Elementos esculturales ausentes

2 Superficie lisa LEVIGADA

2' Superficie con depresiones

3 Depresiones menores o = $1\mu\text{m}$ FOVEOLADA

3' Depresiones alargadas FOSULADA

1' Elementos esculturales presentes

4-menores o = $1\mu\text{m}$

ESCABRADA (aspero)

4' –mayores o = $1\mu\text{m}$

5-Elementos alargados.

6-Irregularmente distribuidos RUGULADA

6'-Mas o menos regularmente distribuidos

7-aproximadamente paralelos ESTRIADA

7'-formando reticulo RETICULADA

5' elementos NO alargados

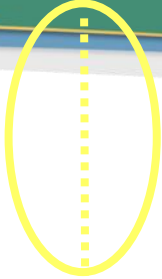
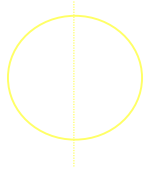
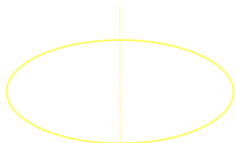
8-Elementos esculturales con extremo agudo

EQUINADA ($> 3\mu\text{m}$), EQUINULADA ($< 3\mu\text{m}$)

8-Elementos sin extremo agudo

Miel monoflora

Forma

			Vista polar Vista ecuatorial
Perprolato	$P/E=2$		
prolato	$P/E=2-1,33$ (el eje polar > eje ecuatorial)		
subprolato	$P/E= 1,33-1,14$		
prolato-esferoidal	$P/E=1,14-1,00$		
esferoidal	$P/E=1$		
oblato-esferoidal	$P/E=1,00-0,88$		
suboblato	$P/E=0,88-0,75$		
oblato	$P/E=0,75-0,50$		
peroblatos	$P/E= 0,50$		

Mieles monofloras

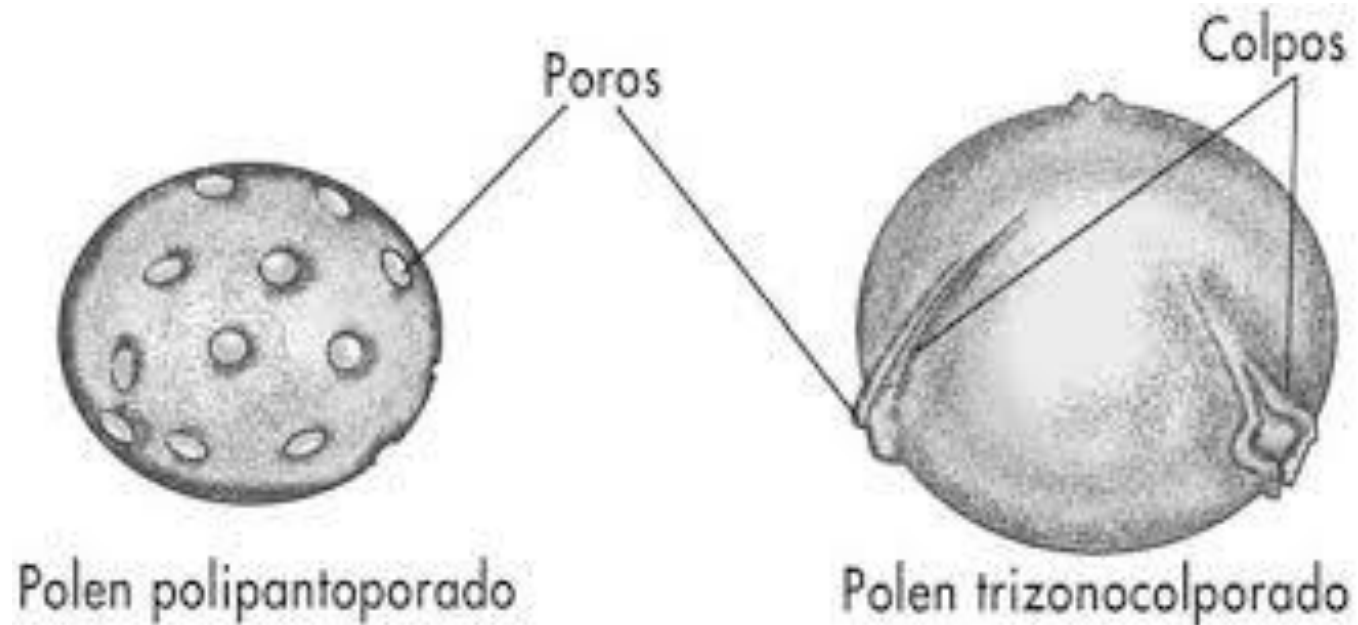
Aberturas

Zonas adelgazadas de la exina

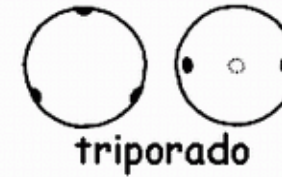
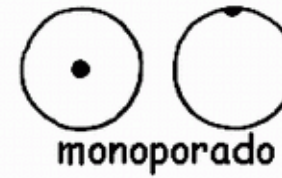
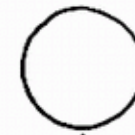
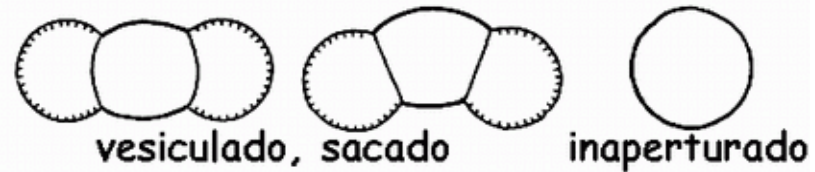
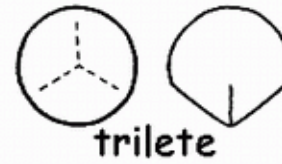
- permitir la salida del tubo polínico
- permitir el acomodamiento del contenido polínico

COLPOS
(alargadas)

POROS
(circular)



Miel monoflora



Mieles monofloras

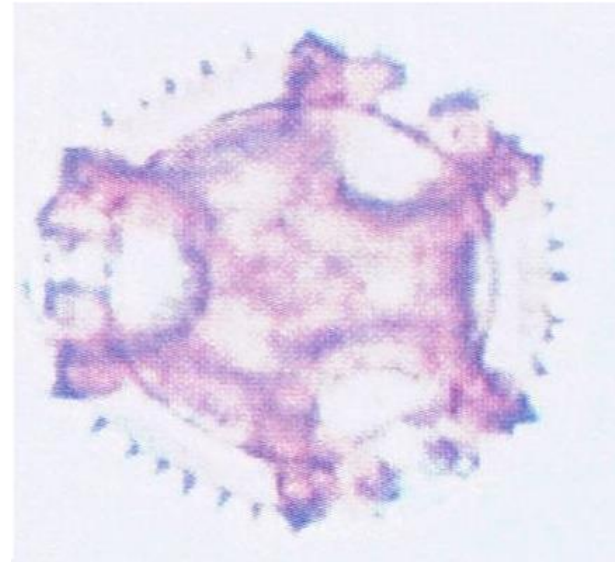
COMPUESTAS

todas tricolporadas, con tectum, intrincado sistema de columelas

equinados



equinolofados



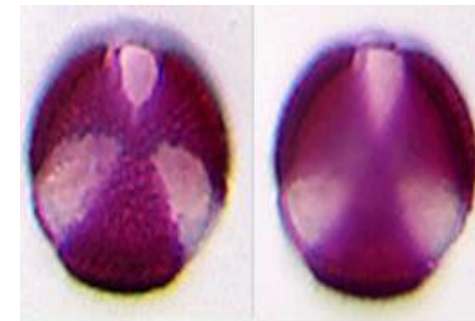
Miel monoflora

CRUCIFERAS: todas tricolpadas

Brassica rapa (mostacilla)



Diplotaxis tenuifolia (flor amarilla)



Mieles monofloras

LEGUMINOSAS todos tricolporados

Trifolium repens (trébol blanco)

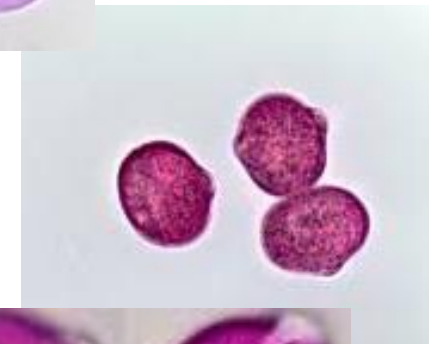
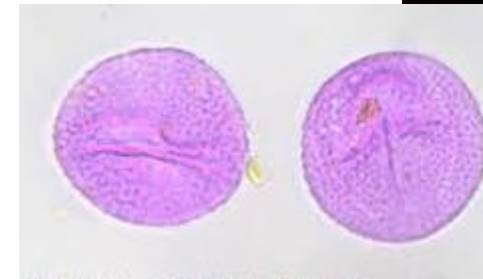
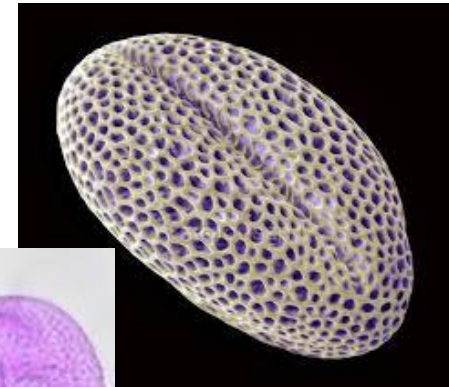
Trifolium pratense (trébol rojo)

Melilotus sp. (melilotus)

Medicago sativa (alfalfa)

Exina punteada (alfalfa)

Exina reticulada (trébol rojo)



Mieles monofloras

BORAGINACEAS

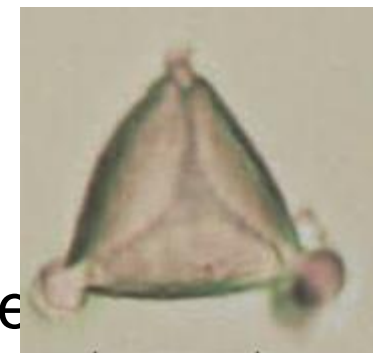
Echium plantagineum (flor morada)



Semitectado, microreticulo, subisopolar

MYRTACEAS

Eucaliptus sp.



Tres colporos unidos en los polos S e

Mieles monofloras

RUTACEAS

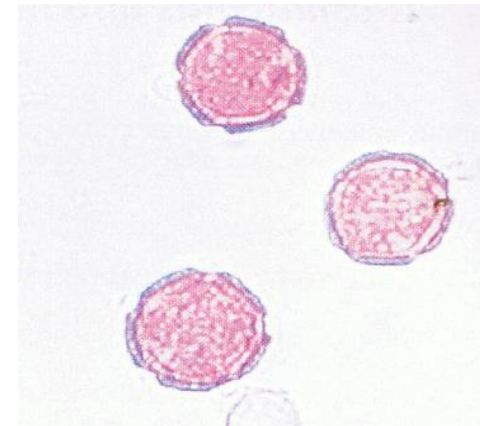
Citrus sp.

Forma: esferoidal

Amb: circular

Aberturas: tetracolporados, ecuatorial, lalongada

Ornamentacion: reticulada



Mieles monofloras

PROTOCOLOS

Toma de muestras

150 gr miel

Superior, media, inferior de tambor

Homogeneizar

Tres frascos identificados

Muestras

Miel líquida o licueficar

Para acetólisis

Disolver 10 gr miel en 10 ml de agua
destilada

Pobres en polen, duplicar la cantidad

Mieles monofloras

Acetólisis

Mezcla acetolítica : 9 anhídrido acético : 1 ácido sulfúrico

No poner en contacto con agua

- 1. Acido acético - Centrifugación**
- 2. Mezcla acetolítica – Baño María - Centrifugación**
- 3. Acido acético – Centrifugación**
- 4. Enjuague**
- 5. Agregado glicerina**

Mieles monofloras

Análisis microscópico

.-Determinación de las clases de frecuencia:

Contar 200-300 granos de polen.

Si el espectro de pocas especies, 200 granos.

Polen predominante: constituye más del 45 % del total de granos de polen contados

Polen secundario: 16-45%

Polen de menor importancia: entre el 14 y el 3%.

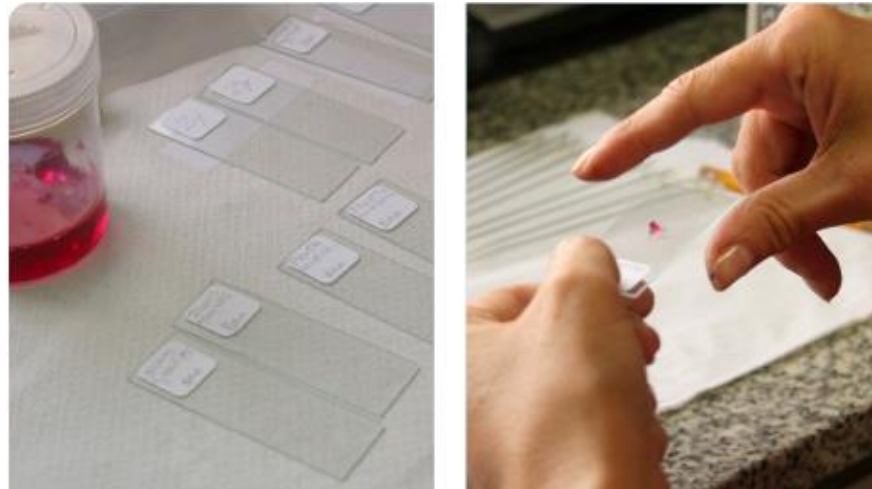
Polen traza: inferior al 3 %

Mieles monofloras

-Conteos expresados en porcentajes:

es permitida sólo si se cuentan 1200 granos de polen.

Los conteos pueden ser realizados de dos montajes (preparados separadamente) provenientes de la misma miel.

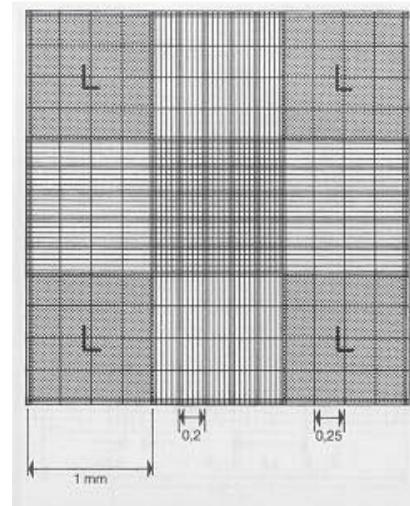
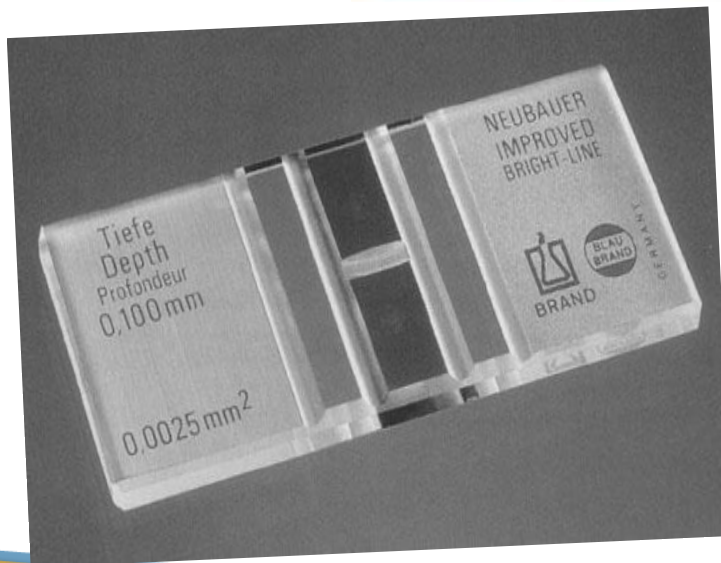


Se expresan los porcentajes de cada especie, si existe polen cuya frecuencia es del 1% o menor, debe ser mencionado como “presente”.

Mieles monofloras

-Análisis cuantitativo:

centrifugar, usar sedimento y cámara de Neubauer.



Mieles monofloras

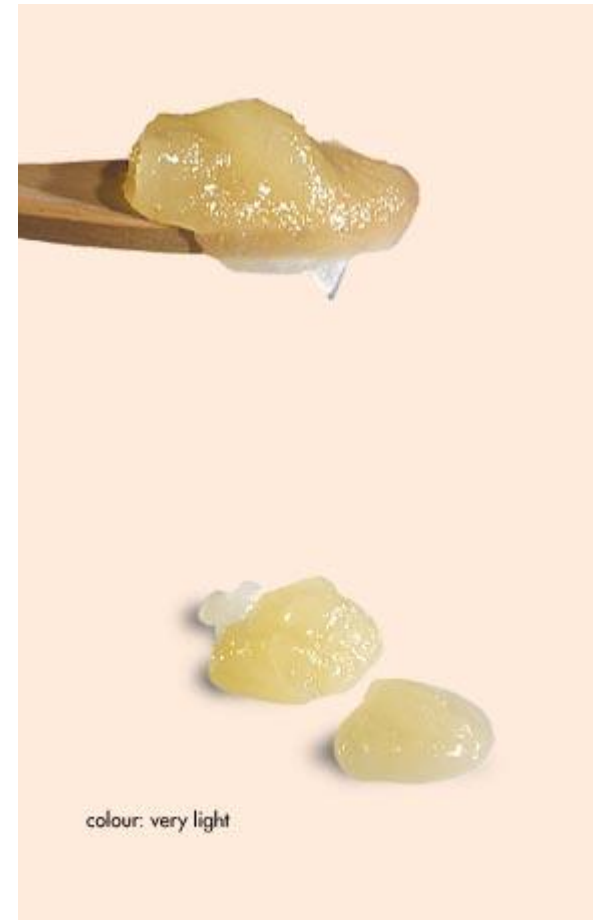
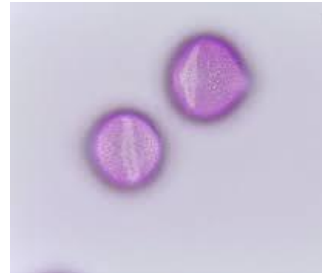
Miel de trébol

Cristaliza pocos meses después de la cosecha.

Es una miel clara.

Sabor delicado con una nota que recuerda a leche condensada.

Miel para cualquier uso



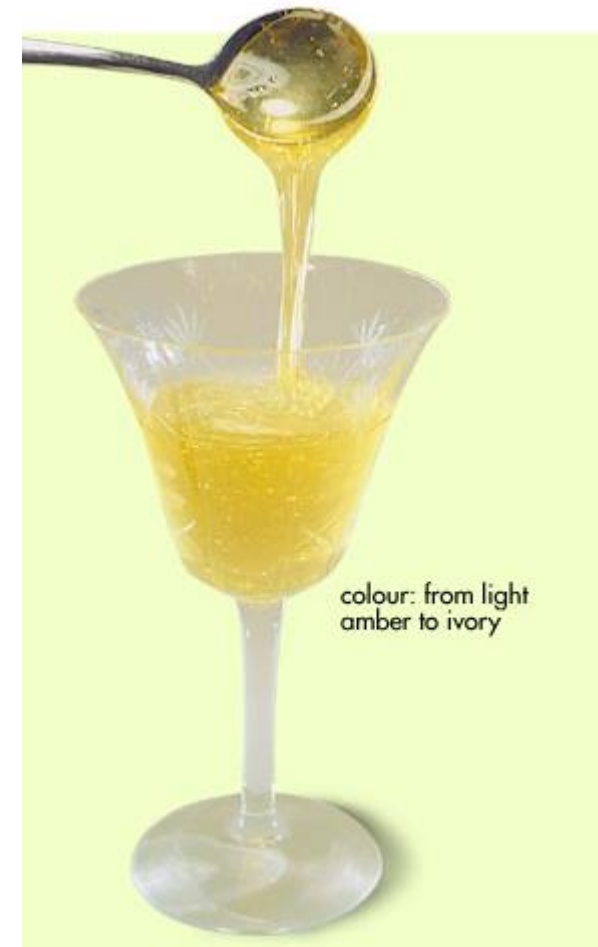
Mieles monofloras

Miel de lima

Cristaliza lentamente con cristales grandes.

Tiene una fragancia a menta característica.

Miel para mesa



Mieles monofloras

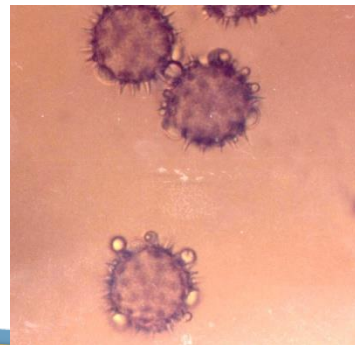
Miel de girasol

Cristaliza rapidamente con cristales dificiles de disolver.

Tiene una fragancia a cera o mermelada de duraznos.

Tienen un sabor levemente “grasoso”.

Uso para mesa y la industria.



Mieles monofloras

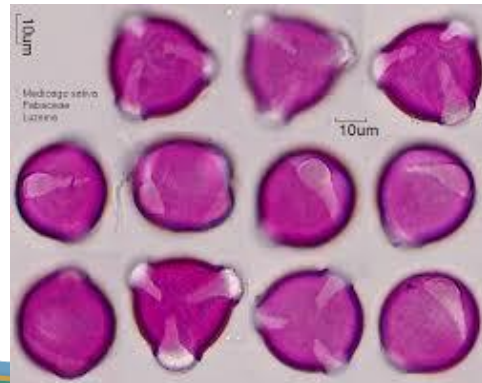
Miel de alfalfa

Cristaliza pocos meses después de la cosecha.

Tiene una fragancia suave y sabor delicado y frutal.

Tienen un aroma a vino nuevo.

Es una miel neutral que se adapta a distintos usos.



colour: from amber to beige

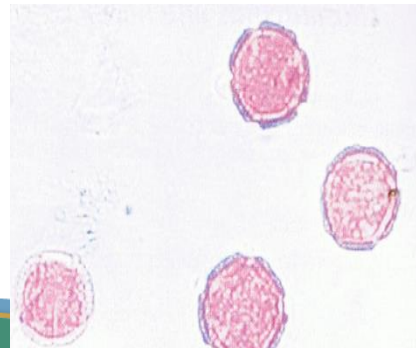
Mieles monofloras

Miel de citrus

Cristaliza pocos meses después de la cosecha. Tiene una fragancia intensa y asemeja la floración de naranjos (azahar)

Su sabor, también intenso es intermedio entre la flor y el fruto.

Es una de las mieles más apreciadas para mesa. miel neutral que se adapta a distintos usos.



Mieles monofloras

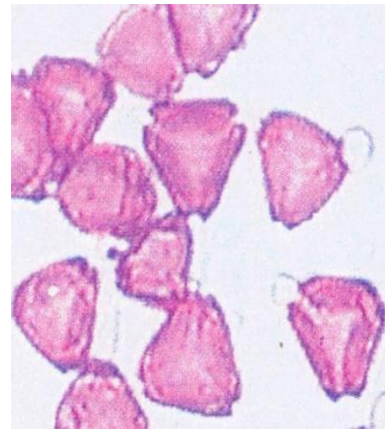
Miel de eucalyptus

Cristaliza rápidamente con consistencia Compacta.

Su fragancia intensa es Característica.

Su sabor es más refinado.

Es apreciada como miel de mesa (sabor Intenso).



Mieles monofloras

Miel de mielada (honeydew)

Es líquida pero con el tiempo puede cristalizar.

Tienen una fragancia vegetal a frutas secas o mermelada.

Su sabor menos dulce que la miel es levemente salado y recuerda al ciruelo o malta.



Mieles monofloras

Miel de acacia

Es siempre líquida.

Tienen una Fragancia delicada y sabor a vainilla dulce.

Es una miel delicada de uso para endulzante.



IG - DO

Indicaciones Geográficas (IG) y Denominaciones de Origen (DO)

- proteger la calidad del producto y
- brindar a los consumidores mayor y mejor información sobre los métodos de producción el origen del producto.
- promover el desarrollo en el medio rural posibilitando a los productores un mejor acceso al mercado, la protección del medio ambiente y la sostenibilidad en el uso de los factores de producción
- redistribución del valor agregado a lo largo de la cadena de la producción.

En Argentina, el Régimen Legal de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios está constituido por la Ley N° 25.380 y su modificatoria Ley N° 25.966, Decreto Reglamentario N° 556/2009 emitido por el Poder Ejecutivo Nacional.

Resolución 13/2021

IG - DO

Ley N° 25.380

ARTICULO 2° — A los efectos de esta ley se entiende por:

IG

a) **Indicación geográfica:** aquella que identifica un producto como originario, del territorio de un país, o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad u otras características del producto sean atribuibles fundamentalmente a su origen geográfico. *(Inciso sustituido por art. 2° de la [Ley N° 25.966](#) B.O. 21/12/2004).*

DO

b) **Denominación de Origen:** El nombre de una región, provincia, departamento, distrito, localidad o de un área del territorio nacional debidamente registrada que sirve para designar un producto originario de ellos y cuyas cualidades o características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos.

IG





Miel de Azahar de Limón de Tucumán



**PRIMERA MIEL DEL PAÍS
Y PRIMER PRODUCTO
TUCUMANO EN RECIBIR
EL SELLO DE INDICACIÓN
GEOGRÁFICA (IG).**



Se trata de una miel de abeja, con atributos únicos, que se caracteriza por su:

-  **Color claro**
-  **Aroma floral débil**
-  **Ligera nota ácida**
-  **Dulzor débil a moderado**



MINISTERIO DE
DESARROLLO PRODUCTIVO
Secretaría de Estado de
Desarrollo Productivo



GOBIERNO DE
TUCUMÁN



IG



IG

