



## Mónica Rodríguez Fica: La Reina de las Abejas

### Descripción

**Mónica Rodríguez Fica, madre de 2 varones, una mujer nacida en Valdivia cuya vida es un testimonio de la profunda conexión entre el ser humano y la naturaleza. Aunque sus primeros años laborales la vieron inmersa en el mundo académico como una eficiente secretaria, su verdadera vocación la llevó al campo hace más de dos décadas, transformándose en una orgullosa apicultora. Para ella, el contacto con las abejas no es solo una actividad, sino un propósito de vida, una filosofía de trabajo en armonía con el ecosistema. Destacada apicultora de la comuna de Pichidegua y fundadora de la Casa de la Miel-Colmenares Moni Mony, recibió el Premio a la Mujer Agroinnovadora 2025 en la categoría productora-emprendedora por su trayectoria e impulso al turismo en el sector apícola.**



do y Producido por:  
 a Rodríguez Fica  
 remi de Salud VI Región  
 del 03/07/2009  
 a 15 San Luis de Almahue  
 egua - VI Región  
 : (02) 285 9329 - (09) 7 477 6417  
 riguezfica@gmail.com  
 .monimony.cl

MONIMONY  
 THE QUEEN  
 Miel al  
 1

- Mónica, cuéntenos, cómo llega a introducirse tan a fondo en el mundo de las abejas

” Yo hice el camino al revés. La verdad, yo nací en Valdivia, después nos fuimos a Santiago y de la capital me vine a vivir al campo. Siempre trabajé, soy secretaria, trabajaba en en la Universidad Católica y me invitaron a hacer un curso de apicultura y la verdad es que descubrí todo un universo, un mundo maravilloso y creo que también encontré el motivo que toda persona necesita descubrir para poder hacer las cosas que le gusten y que el trabajo deja de ser trabajo y pasa a ser una pasión”

- Después de ese curso se dio cuenta a qué debía dedicar su vida?

**“Así es, descubrí que nuestra alimentación depende de un insecto que pesa un gramo, es tremendo. Uno nunca termina de aprender, ni nunca deja de asombrarse de la organización perfecta que ellas tienen también. De los seres vivos deben estar, sin duda alguna, dentro de las más organizadas. Tú comienzas a conocerlas y te sorprendes, día a día, como cada una de las abejas del panal tiene una función determinada y la cumplen sin fallar. Porque hay una cantidad de abejas que sale a trabajar, a buscar el polen; otra cantidad de abejas que está por nacer y otra cantidad de abejas que cuida a las que están por nacer. La abeja desde que nace viene programada desde el día uno hasta el día cuarenta y cinco cuando muere. Porque sólo viven cuarenta y cinco días y cada uno de esos días los tiene programados en sus diferentes estados de vida, sabe exactamente cuál es la función que tiene que cumplir. Por lo tanto, tú fácilmente puedes ver de acuerdo a lo que está haciendo dentro de la abeja, de la colmena, puedes saber cuántos días tiene, por ejemplo, si está recién nacida, si ya va en una etapa más terminal. Hay muchos signos físicos que uno logra después diferenciar cuando conoce y termina encantándose con las abejas”.**

- Realmente maravilloso. Mónica, volvamos un poco atrás. Usted hizo ese curso, quedó encantada y comenzó a dedicarse a la apicultura. ¿Es así?

**“Si, exactamente así. Y allá en Pirque formamos la primera agrupación de mujeres apicultoras, porque la verdad, este es un trabajo muy masculino, porque tienes que trabajar a pleno sol, es un trabajo como de harta fuerza física y con condiciones muy duras para laborar en el campo. Fíjate que es una de las pocas actividades en agricultura que no es estacionaria, se trabaja durante todo el año. Te estoy hablando de 20 años atrás y habíamos pocas mujeres, poca posibilidad de buscar información, no había internet, no había formación convencional en el trabajo apícola, y nosotros hicimos un curso en el Canelo de Noz, y ahí nos juntamos un grupo de mujeres, formamos una agrupación, y después me regalaron dos colmenas y me vine al campo a Pichidegua, donde vivía mi suegro, a establecerme definitivamente”.**

- Y allá comenzó su emprendimiento?

**“Claro, y mira, uno tiene que aprender de todo. Cuando uno es emprendedor, tiene que manejar lo mismo que manejan las grandes empresas. Tienes que tener nociones de contabilidad, tienes que aprender para poder cumplir con todo lo establecido, digamos, en cuanto a los impuestos. Hacer iniciación de actividades, como para poder entrar en las mismas condiciones, las reglas del juego, para poder ordenar recursos, postular a proyectos. Entonces hay que planificar, hay que tener un stock, mantener un inventario para poder planificarse. Además, enemos la competencia del leal, que hay mucha adulteración de miel en el mercado, porque cada vez se está produciendo menos. Entonces cada vez es un poquito más difícil. Pero cuando se convierte en una pasión y tú sueñas, vibras y respiras lo que tú haces, no sé,**

salen fuerzas y sigues adelante. Ha sido un camino súper bonito porque partimos mi esposo y yo los dos solos. Él lamentablemente falleció en el año 2010 y mi hijo mayor se vino de Santiago acá y se dio cuenta de todo lo que se había desarrollado. Te conté que me vine acá con dos colmenas que me habían regalado, ahora tenemos 380?.

\* Y la empresa ha crecido y se ha diversificado

” Mira, acá en el país, no existe mucha formación en cuanto a la diversificación de productos. Entonces hemos tenido la suerte de viajar fuera del país y por ahí hemos tomado algunos cursos. Y es así que hemos desarrollado más de 20 productos, a contar de nuestra producción, que es miel, polen, propóleo y un poco de jalea real. Entonces tenemos mieles cremadas, tenemos mieles para cocinar, mieles para coctelería. Tenemos mieles monoflorales, que son específicas. Por ejemplo, acá en el sector de Pichidegua hay muchos cítricos, por lo tanto tenemos mieles de azahar, mieles de quillá y mieles de tebo. Y por otro lado tenemos una línea de propóleo, que son para la garganta, mieles con propóleo, multivitamínicos, caramelos, jabones, champú, licor de miel. O sea, le sacamos el máximo provecho a nuestra producción primaria y hacemos diversificación para poder hacer de este negocio que sea rentable”

\* Además, tenemos entendido que usted hace clases a los apicultores

“Si, tuve la suerte de ser un diplomado en la Universidad Mayor de Agricultura, por lo tanto estoy capacitada para hacer clases de especialización para algunos colegas. También tenemos la parte de diversificación y ahora estamos haciendo el apiturismo, que es algo completamente nuevo para la región y para el país. Porque también nuestro afán es poder transmitir la importancia de la abeja, la conservación del medio ambiente, de la alimentación”.

- Como es eso del apiturismo?

“Mira, se invita a las persona a vivir un día de apicultor. Entonces acá llega la familia, estamos recibiendo universidades, ahora estamos con turismo de tercera edad, recibimos colegios. Y lo primero que le hacemos es una charla de inducción, contándole cuál es el comportamiento de la abeja, porque la gente cree que vamos a ir a ver las abejas y van a salir todas corriendo detrás de ti como a picarte. Y eso no es cierto. Nosotros en Chile tenemos abejas muy mansas, abejas que no son ofensivas, sino que son defensivas, que en el fondo no te buscan para picarte, sino por un accidente o por lo que sea te pueden picar. Entonces, llegan niños acá, tú les preguntas, niños, ¿ustedes conocen las abejas? Sí. ¿Qué hacen cuando ven una abeja? ¿Adivina qué me dicen? Las matamos. Las matamos. Entonces, aquí viene toda una conversación con ellos de qué se tratan, qué es lo que hacen las abejas, las frutas que ellos comen y todas esas cosas. Y después nos ponemos el traje y nos tenemos que comportar bien. Así como dice la mamá, si tú vas de visita, no corras, no grites, nada. Y los niños son los que más caso hacen y van como muy abiertos a esta experiencia y se ponen el traje completo. Todos vamos muy seguros, con guantes, con máscara, con buzo blanco. Y vamos a abrir las colmenas. Y lo primero que se le invita es agudizar los sentidos. La vista para ver todo lo que está pasando adentro, identificar cuáles son las obreras, cuáles son los sanos, dónde están las reinas, qué están haciendo. Oler mucho, estimular el olfato para ver los néctares que están entrando, los polen y los propóleos. Y también el oído para escuchar qué nos está diciendo la colmena. Entonces es una experiencia muy sensorial. Es una experiencia muy personal. Cada uno adquiere su propia enseñanza. Después nos sacamos el traje, hacemos una zona de hidratación, vamos a tomar agua porque todos volvemos con sed, porque hace calor, compartimos un poco de fruta, frutos secos, y conversamos con respecto a lo que

vimos. Y después hacemos una cata de miel, de diferentes tipos de mieles, vemos los productos de la colmena. Por lo tanto se van con una visión bastante completa de lo que es la apicultura, los productos y para qué sirven. Y con una visión completamente cambiada. A los niños se les entrega una chapa y se les nombra guardianes de las abejas y se van con una tarea que tienen que enseñarles a la gente de su familia, a los otros niños, la importancia de las abejas, que las abejas no los van a perseguir para picarlos. Y por lo tanto, no tienen porqué matarlas. Todo lo contrario”

- A propósito de eso que acaba de decirnos. es ¿Es efectivo que hay estudios que señalan que las abejas tienden a desaparecer y con eso también podría desaparecer la humanidad?

“Exactamente, cada vez hay menos abejas que antes y tiene que ver mucho con el cambio climático. Si tú te recuerdas, años atrás, décadas atrás, los inviernos tenían una duración en cuanto a cantidad de agua caída, los otoños con bajas temperaturas, las primaveras con temperaturas más amigables, el verano un poco más de calor. En cambio, ahora tenemos temperaturas bastante parejas y todas muy altas. Por lo tanto, los árboles nativos necesitan una cierta cantidad de horas de agua, necesitan una cierta cantidad de horas de frío, que no se está dando. Entonces, cada vez hay menos producción de miel porque los árboles están liberando menos néctares. Y por otro lado, la agricultura intensiva está subiendo hacia los cerros. O sea, si tú te vas por la zona central, te das cuenta que antes esos cerros habían muchos bosques nativos y ahora se han talado y encuentras viñas, olivos y por lo tanto, se ha ido quebrando el hábitat de la abeja. Y por otro lado, también han llegado nuevas enfermedades para ellas. Por lo tanto, es un poquito más difícil y la reproducción de las abejas también se hace más difícil. Y por lo tanto, si nosotros tenemos menos abejas, tenemos menos exportación de fruta porque Chile se caracteriza, aparte de ser un país minero, de exportar mucha fruta, de exportar semillas. Y si no hay abejas, simplemente cae rotundamente la producción tanto de fruta como de semillas. Obviamente, eso a la postre, que puede parecer un problema para la economía, puede terminarse siendo un grav problema de subsistencia para la humanidad. Si se acaban las abejas, tarde o temprano se acabaría la comida para los seres humanos”

- Una pregunta Mónica, que es casi una curiosidad: ¿la han picado mucho las abejas?

“Ahora ya no, pero mira, cuando recién empezaba en esto, las abejas fueron mis salvadoras. Te conté que yo venía de trabajar muchos años como secretaria, por lo que cuando empecé con la apicultura estaba con una tendinitis muy, muy profunda y dolorosa. Me dolían mucho los brazos, ni siquiera alcanzaba a tomar una taza de café. Y un día, empezando con mucho temor, porque nunca me había atrevido a abrir completamente una colmena, se me cayó una herramienta dentro del cajón de las abejas. Y como yo tenía poca experiencia, metí la mano dentro, creyendo que estaba protegida con un guante, un puño de lana. Grueso error, porque las abejas estaban bastante estresadas por la presencia de una extraña y en cuanto metí la mano me picaron muchas, muchas, muchas, muchas. En el puño porque o me sirvió de nada mi guante, en el brazo, en fin, pagué muy caro mi equivocación y audacia. Pero, como dice el dicho, no hay mal que por bien no venga. Porque cuando fui al médico a mi última revisión, porque me iban a operar de tendinitis, se contraron con la tremenda sorpresa que ya no tenía tendinitis. Nada de nada, había desaparecido la enfermedad por completo. Ni yo lo podía creer y tiempo después, estudiando y conociendo a las abejas, entendí lo que era la apiterapia que te ayuda para todo tu organismo. Fíjate que los apicultores, dentro de todo lo que es la agricultura, somos las que tenemos mejor salud y también vivimos más años. Uno, porque nos

pican las abejas y cada vez que una abeja te pica, te está inyectando, te está estimulando el sistema inmunológico. Y por otro lado, te está inyectando salud. Además que nosotros también como productores siempre estamos comiendo un poco de miel, un poco de propóleo, un poco de polen. Y son alimentos completos que te ayudan mucho a tu salud. Por lo tanto, yo creo que dentro de la colmena está la salud y la alimentación sana para cualquier persona. Es el mejor remedio para toda enfermedad”

- Mónica, los lectores y lectoras de “todo mujeres” no me perdonarían si no le pregunto como pueden contactarse con usted

“Si claro, nos pueden visitar en San Luis de Almahue. Dirección: Callejón Los Castillo, Pichidegua llamarnos al teléfono +56974776417. Correo electrónico: [m.rodriquezfica@gmail.com](mailto:m.rodriquezfica@gmail.com) o visitando nuestro sitio web que es el <https://monimony.cl/>”

- Esta noticia fue redactada por los profesionales de [www.todomujeres.cl](http://www.todomujeres.cl). Se autoriza su publicación citando la fuente



- La publicación de esta entrevista fue posible gracias al financiamiento del Fondo de Fomento de Medios de Comunicación Social del Gobierno de Chile y del Consejo Regional Metropolitano

**Fecha de creación**  
diciembre 2025