INIA La Platina capacita a apicultores en calidad y normativa para la producción de miel

Description

Una actividad organizada junto a la Seremi de Agricultura de la RM, permitió a 15 productores profundizar en normativa, calidad y parámetros físico-químicos que garantizan inocuidad y valor agregado.

El Centro Regional INIA La Platina recibió a un grupo de 15 apicultores de las comunas de Lo Barnechea y Colina, en el marco del ciclo de capacitaciones coordinado por la Seremi de Agricultura de la Región Metropolitana. La actividad buscó entregar herramientas técnicas para mejorar la calidad de la producción de miel, con foco en normativa vigente y procedimientos de análisis, informo el centro de prensa del INIA.

Análisis técnico y garantía de calidad

Durante la jornada, el investigador Dr. Pablo Ulloa explicó los parámetros físico-químicos y de calidad que permiten verificar la inocuidad, pureza y calidad comercial de la miel. Estos análisis —realizados en el laboratorio de INIA La Platina— buscan garantizar la comercialización de productos de calidad, entregar confianza a los consumidores y abrir oportunidades en nichos de exportación.

“*La apicultura juega un rol relevante en Chile, no solo por la producción de miel y otros subproductos, sino también por los servicios de polinización que impactan positivamente el desarrollo de la agricultura. Hoy existe un mercado dispuesto a pagar más, siempre que se garantice propiedades y calidad*“, destacó el Dr. Ulloa.

Mercado nacional y oportunidades de exportación

En Chile, cerca del 90% de la miel se exporta y el consumo interno bordea los 800 gramos por persona al año, frente a 1,8 kilos en Europa. Ulloa detalló que la analítica es fundamental para certificar propiedades, diferenciar productos, agregar valor y reducir el riesgo de adulteración, generando a su vez mayor fidelización con clientes.

Los apicultores valoraron la instancia, señalando que muchas veces conocen los procesos productivos, pero no cuentan con información precisa sobre la composición de la miel que elaboran.

Recomendaciones para el almacenamiento

El especialista entregó recomendaciones clave para el correcto almacenamiento: envases de vidrio ámbar bien cerrados, almacenamiento a temperatura ambiente (25 °C) y calentamiento, si es necesario, a temperaturas bajo 40 °C

y de manera indirecta, con un consumo preferente dentro del primer año de cosecha.

Fortalecimiento de la colaboración institucional

Por su parte, el director regional de INIA La Platina, Gabriel Raffo, subrayó la importancia de la colaboración:
“La idea es ver cómo podemos trabajar juntos, fortalecer esta relación y abrir oportunidades. La asociatividad es clave, porque la creatividad y las oportunidades son infinitas”.

La visita fue acompañada por Francisca Fuentes Figueroa, profesional de apoyo de la Seremi de Agricultura, quien recalcó el valor de estas instancias para acercar ciencia, normativa y buenas prácticas a los productores de la región.

Con instancias como esta, INIA La Platina refuerza su compromiso con el desarrollo de una apicultura sostenible, competitiva y con respaldo técnico, considerando que la apicultura constituye un aporte a la diversificación productiva en zonas con limitaciones para cultivos tradicionales.

El Maipo/Imagen INIA La Platina

Date Created
Agosto 2025

www.elmaipo.cl