

Buscan fortalecer la apicultura mediante estudio de caracterización nutricional de la miel

EN CHOL CHOL. *Iniciativa ejecutada por la Universidad Autónoma.*

Con el objetivo de fortalecer el trabajo de los apicultores locales y otorgar valor agregado a su producción, el municipio de Cholchol, gracias a un convenio de colaboración con la Universidad Autónoma, a través de su Instituto de Ciencias Aplicadas, permitirá otorgar identidad territorial al producto apícola y caracterizar

nutricionalmente las mieles producidas en la comuna.

El estudio, el primero de su clase con un municipio de La Araucanía, se enfocará en analizar el contenido de minerales, azúcares y propiedades distintivas de las mieles producidas en Cholchol y sectores rurales aledaños. La información obtenida permitirá dotarlas de una identidad pro-

pia, posibilitando su comercialización a nivel nacional, e incluso internacional.

Al respecto el alcalde, Álvaro Labraña, dijo que "este convenio con la Universidad Autónoma es una gran oportunidad para nuestros apicultores. Les permitirá conocer el valor nutricional de su miel y avanzar hacia una producción con identidad local y mayor valor

agregado. Como municipio estamos comprometidos en abrir caminos que fortalezcan el trabajo del mundo rural y les permitan acceder a mercados más exigentes y justos".

"Este convenio colaborativo nace de una inquietud de la Universidad Autónoma por conocer el contenido nutricional de las mieles de la zona. A partir del contacto con el municipio y su alcalde, Álvaro Labraña y los apicultores locales, comenzamos un trabajo



ANALIZARÁN LAS PROPIEDADES DISTINTIVAS DE LAS MIELES PRODUCIDAS EN CHOLCHOL.

conjunto para entregar un etiquetado nutricional con información técnica que les permita acceder a mejores merca-

dos", explicó el académico senior del Instituto de Ciencias Aplicadas de la Universidad Autónoma, Carlos Peña.