

Universidad Autónoma de Chile lidera estudio pionero para caracterizar nutricionalmente la miel de Cholchol

Con el propósito de aportar conocimiento científico al desarrollo productivo local y fortalecer la apicultura en La Araucanía, la Universidad Autónoma de Chile, a través de su Instituto de Ciencias Aplicadas (ICA), ha iniciado un estudio inédito para caracterizar nutricionalmente las mieles producidas en la comuna de Cholchol y sus sectores rurales. La iniciativa se enmarca en un convenio de colaboración con la Municipalidad de Cholchol, que permitirá dotar de identidad territorial a este producto y abrir nuevas oportunidades de comercialización.

El proyecto, primero en su tipo en la región, contempla el análisis del contenido de minerales, azúcares y propiedades distintivas de las mieles locales, con el objetivo de generar información técnica que permita a los apicultores acceder a mercados más exigentes, tanto a nivel nacional como in-



ternacional.

“Este convenio colaborativo nace de una inquietud de la Universidad por conocer el contenido nutricional de las mieles de la zona. A partir del contacto con el municipio, su alcalde y los apicultores locales, comenzamos un trabajo conjunto para entregar un etiquetado nutricional con información técnica que les permita acceder a mejores mercados”, explicó el Dr. Carlos Peña, aca-

démico senior del Instituto de Ciencias Aplicadas.

Modelo de negocio

Además del estudio nutricional, el ICA acompañará a los productores en el desarrollo de modelos de negocios más sostenibles y competitivos, contribuyendo con soluciones concretas para el fortalecimiento del rubro apícola. Entre las acciones proyectadas se contempla la implementación de una sala de procesamiento, financiada por el municipio, que permitirá a los apicultores conocer en profundidad las propiedades de su miel y posicionarla con valor agregado.

“Estamos preparando la firma de un convenio específico para el desarrollo de las mieles, porque actualmente existen recursos municipales que permitirán avanzar en infraestructura clave. Nuestro objetivo es que los productores puedan conocer los componentes de su miel, sus propiedades benéfi-

cas, y que logren posicionarse en mercados más exigentes”, añadió el Dr. Peña.

Ciencia aplicada

La iniciativa impulsada por la casa de estudios también reconoce el valor de los sabe-

taños”, agregó con orgullo.

Respecto al estudio nutricional, Huenulaf valoró la iniciativa como una oportunidad inédita: “Como apicultor no había tenido esta posibilidad de conocer nuestro producto. Espero que mis colegas le den la



res locales y la riqueza cultural de los territorios. Lorenzo Huenulaf, apicultor del sector Tranahuillín y miembro de la comunidad mapuche Calfulaf, lleva más de 40 años dedicado a la apicultura. Además de producir miel, cría abejas núcleo y promueve prácticas adaptadas al entorno.

“Las reinas criollas que tenemos no serán las mejores, pero son resistentes. Se adaptan bien al clima y las enfermedades”, detalló. “También estoy produciendo árboles con floración para mejorar la miel, como los castaños, por eso nuestra miel se llama Los Cas-

taños”, agregó con orgullo. Como todo emprendimiento, no es fácil comenzar, y solos no podemos avanzar. Necesitamos respaldo, por eso agradezco a la municipalidad por este apoyo”.

Cabe destacar que el estudio liderado por el Instituto de Ciencias Aplicadas no solo entregará datos científicos de alto valor, sino que contribuirá a visibilizar la calidad y singularidad de la miel de Cholchol, fortaleciendo la identidad productiva del territorio y abriendo nuevas rutas para la apicultura local.

