

## Ciencia & Sociedad

# 70%

de la apicultura regional se alberga en la provincia del Biobío, concentrada en Santa Bárbara y Los Ángeles.

Natalia Quiero Sanz  
 natalia.quiero@diarioconcepcion.cl

EL 6 DE AGOSTO SE CELEBRÓ EL DÍA NACIONAL DE LA MIEL

# Consumir mieles locales: el superalimento que contribuye al desarrollo sostenible desde el territorio

Es un recurso natural milenario, hay cientos de tipos y es de larga duración, posee propiedades que distintas culturas han aprovechado en múltiples usos a lo largo de la historia y confieren rol de superalimento, y es producto de una especie fundamental para sostener la biodiversidad y producción de alimentos, y la producción en Chile y Biobío contribuye a territorios locales y se destaca en el mundo.

El Día Nacional de la Miel se celebra el 6 de agosto para relevar tanto bondades de la dulce sustancia que producen las abejas mientras contribuyen a la polinización, vital para que se reproduzcan plantas que son base de ecosistemas naturales y agrícolas, como el rol de la apicultura en los territorios, incentivando el consumo y desarrollo local.

Y tenemos un contexto regional de valiosas oportunidades e importantes desafíos que aborda el médico veterinario, apicultor y presidente de Apiconce A.G. Camilo Ruiz, también docente de Medicina Veterinaria de la Universidad de Concepción (UdeC).

### De Biobío al mundo

Según el último reporte, en Chile son 11.583 apicultores que se dedican a diferentes escalas a la labor. En Biobío está cerca del 11% de la apicultura nacional y asegura que se distribuye de la costa a la precordillera y desde pequeña a mediana y gran escala, con diferentes trabajos con las abejas como obtener productos y prestar servicios de polinización en huertos y frutales.

Desde allí releva que "la masa de apicultores con mayor cantidad de colmenas se encuentra en la zona de Santa Bárbara y Los Ángeles, por condiciones climáticas y vegetaciones que hacen favorable la producción apícola y prestación de servicios de polinización". Datos indican que en la provincia del Biobío está 70% de la labor apícola y producción de miel regional.

"En la Región hay varios tipos de mieles que destacan y son únicas a nivel mundial", sostiene. De hecho hay una creciente demanda internacional que supera a la nacional.

La posición geográfica aislada del país ha permitido el desarrollo de vegetaciones particulares en el territorio y orígenes del producto con características distintivas, destaca.

Al respecto, explica que hay

**El alimento que producen las abejas tiene diversas propiedades beneficiosas que incentivan su incorporación habitual, y tanto en Chile como en Biobío se generan productos destacados y únicos en el mundo desde una apicultura de importancia socioeconómica y ecológica. Aunque enfrenta varios desafíos para su mantención y contribuciones que se deben abordar, como el bajo consumo y degradación de ecosistemas.**



FOTO: CAMILO RUIZ

mieles monoflorales y multiflorales que varían en coloraciones, aromas, sabores y texturas. En las primeras destaca "miel de Avellano, Quillay y Tinoe, entre otras". Otras son producto de varias floraciones en los territorios, aunque reconoce que "son poco difundidas por no conocer la totalidad de floraciones presentes".

### De impactos a desafíos

Ruiz resalta que la apicultura en sus distintas escalas impacta las economías familiares de productores y locales, y al medioambiente porque ser ecoamigable y la polinización que amplifica su impacto económico. "Gran cantidad de cultivos y vegetaciones resultan polinizadas por el servicio ecosistémico que brindan las abejas", precisa.

Como actividad se debe resguardar e impulsar, juega un rol clave para fomentar la biodiversidad y el desarrollo sostenible, vital en un escenario global de crisis sociales y ambientales.

Aunque por eso enfrenta varios problemas. "Los desafíos están vinculados al entorno, las normativas y la comercialización", sostiene.

Cambio del uso de suelo, crecimiento urbano, basureros clandestinos, deforestación, uso de agrotóxicos e incendios forestales están degradando los ecosistemas, con sus cursos de agua y vegetaciones de las que dependen animales e insectos como las abejas y pone en riesgo su supervivencia, interfiriendo con la actividad apícola, que también ve restringido su espacio.

"Para un pequeño productor rural se vuelve difícil optar a cumplir normas que habiliten para realizar ventas en el mercado local de manera formalizada con la resolución sanitaria correspondiente", advierte el apicultor. "Se suma a crecientes requerimientos de compradores de miel a nivel internacional que cada vez solicitan mayor cantidad de cumplimientos de normativas, que genera un encarecimiento de la producción".

Y el poco consumo local complejiza la venta en nuestros mercados. "El consumo nacional de miel no supera los 800 gramos per cápita, bastante bajo en relación con países que compran mieles chilenas", afirma.

Ante ello enfatiza la necesidad de generar un trabajo colaborativo multisectorial que permitan fomentar el consumo e impulsar la apicultura local y el desarrollo sostenible desde los territorios.