Apicultores de la región de O’Higgins se capacitaron durante dos años en la producción de mieles inocuas

La miel es un alimento naturalmente seguro y saludable, pero en algunas ocasiones puede estar contaminada con microorganismos o residuos tóxicos –o adulterada para aumentar su volumen- que pueden representar un riesgo para la salud.

La miel es un alimento natural producido por las abejas a partir del néctar de las flores. En condiciones normales, la miel es un producto seguro para el consumo humano, sin embargo, existen algunas enfermedades o problemas relacionados con la inocuidad de la miel que se debe tener en cuenta a la hora de consumirla.

Por esta razón, es que dentro de las actividades del proyecto “Modelo de Inocuidad Agroalimentaria Regional”; ejecutado por el Instituto de Ciencias Agroalimentarias, Animales y Ambientales (ICA3) de la Universidad de O’Higgins (UOH); se realizaron una serie de capacitaciones y talleres para los apicultores de la región sobre buenas prácticas de inocuidad para producir mieles.

Claudia Foerster, coordinadora de la iniciativa; financiada por el Gobierno Regional de O’Higgins a través del Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC), explica que dentro de los objetivos del proyecto “debíamos desarrollar un sistema de extensión en inocuidad alimentaria destinada a la cadena hortícola y apícola de la Región de O’Higgins, junto con una campaña de difusión y de promoción de la Cultura de Inocuidad desde los productores a consumidores. Por eso hoy estamos entregando estos diplomas a los apicultores que participaron

durante estos años del proyecto”, comentó la Médico Veterinaria y Doctora en Ciencias Silvoagropecuarias y Veterinarias.

En los talleres se enseñó sobre: los tipos de peligros en la miel y los riesgos en las distintas etapas productivas, además de las buenas prácticas de inocuidad, tanto para orientar el manejo de los productores, como la ubicación y estructura de los apiarios en el transporte. También se les capacitó en el manejo sanitario de los apiarios, en los riesgos asociados al mal empleo de alimentos artificiales, a conocer los principales agentes contaminantes y, además, se desarrollaron estrategias nutricionales en apicultura, entre muchas otras capacitaciones.

Mieles contaminadas

En general, la miel es un alimento seguro, pero como con cualquier alimento, se deben tomar precauciones para garantizar su inocuidad. La investigadora señala que: “Es importante comprar miel de calidad, almacenarla correctamente y estar atento a posibles síntomas de alergia o intolerancia. Algunas mieles pueden haber sido adulteradas para aumentar su volumen y en ese proceso disminuye la actividad de agua de la miel, lo que la hace más susceptible a microorganismos”, comenta.

Algunas enfermedades o problemas relacionados con la inocuidad de la miel es el botulismo, enfermedad causada por la bacteria *Clostridium botulinum*, que puede producir toxinas. Aunque los adultos sanos suelen ser resistentes al botulismo, los bebés menores de dos años pueden ser especialmente susceptibles.

La miel también puede estar contaminada con bacterias como *Salmonella o E. coli*, que pueden causar enfermedades gastrointestinales. Esta contaminación puede ocurrir debido a prácticas inadecuadas de manipulación, envasado o

almacenamiento de la miel. “Y ahora último, los peligros están más relacionados a la presencia de residuos de medicamentos o plaguicidas no autorizados”, señala Foerster.

“En resumen -agrega Foerster- la inocuidad en las mieles es esencial para garantizar la seguridad, proteger la salud de los consumidores, cumplir con las regulaciones, mantener la confianza del consumidor, prevenir adulteraciones y facilitar el comercio”.

En la actividad, también participó la académica del ICA3, Dra. Andrea Müller, quien lideró el proyecto de “Vinculación Ciencia Empresa”, financiado por ANID, que permitió identificar las principales problemáticas del rubro apícola y generar una hoja de ruta con diferentes proyectos para desarrollar a corto, mediano y largo plazo, los cuales dan solución a las brechas encontradas. En ese contexto, es que en el encuentro con los apicultores -que se realizó en el Campus Colchagua de la UOH- explicó que “queremos seguir trabajando con ellos, y para ello, conversamos con los apicultores sobre si las problemáticas se mantienen y si la prioridad de las iniciativas planteadas también permanece o cambió de orden, porque la idea es que nosotros, como Universidad, seamos un canal para ayudarles a solucionar estas problemáticas, presentando proyectos que les sean de utilidad a sus necesidades”.

Certificaciones

Durante la ceremonia, también hubo exposiciones de diversos investigadores y profesionales vinculados al rubro apícola y se hizo entrega del “Catálogo de Innovación para la Producción de miel” (siendo presentado y elaborado por la empresa Ceres BCA), el cual permite orientar el trabajo de productores(as) y de asesores técnicos y se centra en las medidas que deben adoptar para mejorar la gestión de inocuidad en las unidades productivas y, por ende, fomentar la Cultura de Inocuidad. Si quieres descargar el catálogo visita el siguiente link:

https://apiuoh.cl/wp-content/uploads/2023/05/catalogo--innovacion-miel-fic-inocuidad.pdf