



BUSCAN QUE SE PREFIERA UN PRODUCTO NATURAL COMO LA MIEL.

Productores apícolas y Santo Tomás se unen para integrar la miel en la cocina

La Red Apícola Nacional (RAN F.G.), organización que agrupa a productores apícolas de todo el país, firmó un convenio con la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena, del Centro de Formación Técnica (CFT) Santo Tomás de Concepción, con el objetivo de promover la integración de los productos

de la colmena en el arte culinario. Este convenio busca realizar acciones que incentiven el uso innovador y sostenible de la miel en la cocina.

El director de la Carrera de Gastronomía Internacional y Tradición Chilena de la sede Concepción del CFT Santo Tomás, Michel Tilly, dijo que “nuestro objetivo es fo-

mentar el consumo de miel mostrando su uso más allá de endulzar un té o un pan. La miel es un producto muy interesante, sobre todo hoy en día, cuando cada vez hay menos productos naturales y no procesados”.

En tanto, Misael Cuevas, presidente de la Federación Red Apícola Nacional, cuya sede está ubica-

da en Concepción, manifestó que “nosotros representamos a pequeños productores distribuidos en la ruralidad profunda de nuestro país, por lo tanto estos convenios son muy importantes porque acercamos lo que es el mundo académico, el mundo de la formación a lo que son nuestros productores”, enfatizó. ☺