

Miel chilena: reflejo del esfuerzo y biodiversidad

Cristian Ugaz Director Núcleo de Investigaciones Aplicadas en Ciencias Veterinarias y Agronómicas Universidad de Las Américas

La miel chilena es uno de los alimentos emblemáticos de la producción natural. Es deliciosa y saludable, pero algo que resalta de este producto es su vínculo directo con nuestra tierra y en particular, con el trabajo de los apicultores y sus familias. Es un recurso que debemos cuidar y proteger dada su importancia ecológica y cultural, sumado a que es un insumo de alta demanda internacional.

La apicultura en Chile se caracteriza por tener diversos climas y paisajes, los que van desde el árido desierto de Atacama, hasta los lluviosos bosques del hermoso sur. Esto permite que las mieles producidas a lo largo de nuestro país tengan propiedades únicas en cada lugar, influenciadas por las flores y bosques nativos de cada región, llevando a producir tipos únicos en el mundo, como la miel de ulmo, de quillay, y de tebo, entre otras plantas endémicas.

Estas singularidades han entregado propiedades específicas a la miel chilena, diferenciándolas no solo por su sabor y color, si no que por sus propiedades medicinales, antimicrobianas, regeneradoras de tejido o de control de flora en el sistema gastrointestinal, haciendo de ella un alimento altamente valorado.

Es fundamental cuidar y fomentar la apicultura en Chile creando políticas públicas que permitan la implementación de prácticas agrícolas más sostenibles, resguardando la protección estricta de áreas naturales, vigilando el respeto por la biodiversidad de nuestra flora. La deforestación y utilización de agroquímicos en la agricultura convencional afectan directamente a las poblaciones de estos

insectos. Las abejas, además de ser productoras de miel, juegan un rol crucial en la polinización de un alto porcentaje de los alimentos vegetales que consumimos, lo que las hace esenciales para la seguridad alimentaria.

Asimismo, los efectos del cambio climático, evidenciados en las variaciones de temperaturas y patrones de lluvia, inciden directamente en los polinizadores, disminuyendo el flujo de néctar y polen, lo que impacta en la cantidad de miel producida y su calidad. Por lo mismo, es crucial apoyar a los apicultores para que puedan adaptarse y conocer las nuevas condiciones climáticas, con el objetivo de mejorar sus técnicas de producción.

Es fundamental promover el consumo de miel local, enseñando a la población acerca de sus propiedades, el valor cultural que hay detrás de la apicultura y el gran trabajo que se desarrolla alrededor de esta actividad, para que de esta forma se cree una mayor conciencia sobre la necesidad de proteger a las abejas y su hábitat.

