

CURSO – TALLER PRECONGRESO

Hidromiel: Fermentación Ancestral Impacto de los Polinizadores en la Producción de Alimentos

Instructor: Ing. Salvador Rojas Luna

Introducción

La apicultura en México es una actividad que se practica desde hace tiempo y en la actualidad ha adquirido gran relevancia socioeconómica, ya que representa una fuente importante de empleos e ingresos en el medio rural. Sin embargo, dicha actividad ha tenido que enfrentar graves problemas debido a la africanización de las colonias, la presencia del ácaro *Varroa destructor*, precipitaciones pluviales erráticas, el embate de los huracanes sobre la infraestructura de producción y la flora, así como los originados por la estructura oligopsónica del mercado interno y la repercusión de la competencia en el mercado internacional, entre otros factores; los cuales afectan tanto los niveles de productividad como la rentabilidad.

La hidromiel se considera generalmente la bebida fermentada más antigua, ya que la miel, el ingrediente principal de la hidromiel, fue la primera fuente de azúcar casi pura. Los seres humanos han estado buscando miel durante más de ocho mil años. Nuestros antepasados, que no tenían herramientas y técnicas modernas para extraer miel pura de las colmenas, probablemente comían muchas abejas muertas con su miel. Uno puede imaginar a los antiguos comiendo la mayor parte de la miel y poniendo el panal restante y los escombros en una bolsa o recipiente y luego enjuagando la dulzura restante con un poco de agua. Imagínense su sorpresa si el agua se dejara unos días, dando como resultado una bebida con algunas propiedades interesantes. Lo más probable es que los pedazos de la colmena y el panal, junto con las abejas muertas, tengan que quitarse de la parte superior antes de beber este elixir mágico.

Justificación:

Entendiendo la problemática que está atravesando la apicultura a nivel nacional, se ha comenzado a trabajar sobre la transformación y valor agregado a los productos de la colmena, con la intención hacer más rentables los sistemas de producción apícola, aumentando el consumo per cápita, y creciendo la variedad de productos a ofertar por parte de los apicultores, difundiendo de igual manera la importancia de la abeja como principal polinizador, ya que este está encargado de la polinización de $\frac{3}{4}$ de las plantas silvestres y $\frac{1}{3}$ de los cultivos domesticados en México.

Objetivos:

- Trabajar con los productores de miel e interesados en la transformación en una propuesta de valor agregado a la miel.
- Difundir el impacto de los polinizadores en la producción de alimentos.
- Hacer conciencia sobre las acciones para proteger a los polinizadores.

Contenido Temático

Hidromiel: Fermentación ancestral

1. Registro y bienvenida a participantes.
2. Presentación teórica sobre los principios de elaboración del hidromiel.
 - a. Introducción.
 - b. Definición del producto.
 - c. Clasificación del producto.
 - d. Ingredientes.
 - e. Proceso de elaboración.
 - f. Tip's
 - g. Beneficios para la salud.
 - h. Recetas.
3. Elaboración del hidromiel.
4. Dudas, comentarios y retroalimentación.
5. Degustación del hidromiel.

Impacto de los polinizadores en la producción de alimentos

1. ¿Quiénes son los polinizadores?
2. Impacto de la polinización a nivel nacional.
3. Acciones para cuidar de los polinizadores.
4. Cálculo de la dependencia de los polinizadores en los cultivos locales.

Público al que está dirigido

El presente curso taller está dirigido al público en general, sin embargo, tendría un mayor impacto en estudiantes y productores interesados en la transformación y valor agregado de la miel, ya que dicho producto tiene una buena rentabilidad en el mercado.

Costo

Inscripción: \$100.00

Kit de fermentación: \$550.00

Fecha y horarios

Miércoles 13 de noviembre 15:00 horas

Duración

4 horas

Informes e Inscripciones:

salvador.rojas.luna.10@gmail.com
ghernandez@chapingo.uruza.edu.mx