

BIOFABRICAS CON ALAS

Los productos de las abejas al servicio de ambientes sostenibles.

Eje temático: **Salud, ambiente, hábitat integral y desarrollo sustentable**

Salgado Laurenti, Cristina (FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS - UNNE) **Ruiz Díaz, Juan Daniel** (FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES Y AGRIMENSURA - UNNE) **Sobrado, Sandra Virginia** (FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES Y AGRIMENSURA - UNNE) **Miguel, Laila Mabel** (FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES Y AGRIMENSURA - UNNE) **Badan, Nancy** (FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES Y AGRIMENSURA - UNNE. LABAPI) **Insaurralde, Oscar** (FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES Y AGRIMENSURA - UNNE. LABAPI)

Palabras Clave: **Miel - Polen - Abejas - Nordeste Argentino**

INTRODUCCIÓN

Los productos de la colmena tienen propiedades bioactivas que permiten valorar el impacto de las abejas en nuestra vida diaria. Miel, polen, propóleos y jalea real no solo ofrecen beneficios nutricionales y medicinales, sino que también destacan como aliados en la sostenibilidad ambiental. Estos recursos naturales son testimonio del rol indispensable de las abejas en el sostenimiento de la biodiversidad y en la promoción de un estilo de vida saludable, respetando el equilibrio del ecosistema.

RESULTADOS / DISCUSIÓN

Se socializaron tipos de miel características del NEA según su origen botánico, propiedades fisicoquímicas y cualidades sensoriales. Se difundieron propiedades bioactivas de la miel y del polen apícola, sus beneficios nutricionales a 21 colegios, 1 charla a apicultores y 2 notas radiales en La Hora del Agrotécnico. Se participó con 3 stand informativos en la Semana de la Miel para promocionar el consumo de miel como endulzante natural y su uso en la elaboración de alimentos dulces y salados.

OBJETIVO

Difundir sobre propiedades y beneficios de productos obtenidos a partir de las colmenas de *Apis mellifera*, fomentando su consumo y la comercialización de productos apícolas de la Región alentando al desarrollo de la Apicultura.

CONCLUSIONES

El proyecto ha promovido el consumo responsable de productos de la colmena, resaltando sus propiedades bioactivas y su impacto positivo en la salud. A través de actividades se ha fortalecido el vínculo entre consumidores y la apicultura local.

METODOLOGÍA

Se realizaron acciones de difusión en distintos niveles educativos: desde el inicial hasta el superior, como así también público general mediante distintas estrategias. Se desarrollaron charlas informativas, participación con stands en eventos.

BIBLIOGRAFÍA

Fechner, D.C., Hidalgo, M.J., Ruiz Díaz, J.D., Gil, R.A. y Pellerano, R.G. (2020). Food Biosciencie 33 (100483). González González, G. y Fernández-Larrea, M. (2019). Revista Compromiso Social 1 (1): 11-22. Changazzo, J. A., & Salgado Laurenti, C. R. (2019). Agrotecnia, (28), 10–30. Kühbacher, B. M. E., Sobrado, S. V., & Salgado, C. R. (2024). Agrotecnia, (35), 38–62. Salgado, C. R., Sobrado, S. V., Ruiz Díaz, J. D., & Rusas, V. (2020). Agrotecnia, (29), 61–72.



Anexo:
<https://www.instagram.com/lab.paLctes/#>
Descripción:
Sin datos