

MIEL DE

CAFETAL

Los agroecosistemas cafetaleros se encuentran entre los mejores ejemplos de **integración de la producción de alimentos** y la **conservación de la biodiversidad**.

El café se cultiva en Mesoamérica entre los 600 y 1,800 metros de altitud.

De este cultivo dependen más de **500,000 productores** y sus familias en México.

La planta de café es un arbusto que necesita **sombra**. Por esta razón, se cultiva bajo un **dosel diverso**, especialmente en Mesoamérica.

Las abejas *Apis mellifera*, entre otras abejas y otros animales, encuentran sitios de anidación y alimento en el cafetal.



Alberga más de **100 especies de abejas**: sin aguijón nativas de los trópicos, solitarias y, por supuesto, las melíferas.

Para que una miel se pueda considerar de cafetal, debe de cumplir con los siguientes aspectos:

Sensoriales:

Color ámbar luminoso, olor floral, aroma de fruta cocida, sabor dulce y ligeramente ácido.

Polínicos:

Al menos el 2% de polen de café y el 14% de polen de árboles.

Fisicoquímicos:

<18% de humedad; color 36-45 Pfund mm; pH 3.6-4.2, acidez 30-49 meq/kg.

La salud del ecosistema cafetalero en general depende de la **polinización** por las abejas.

En el caso del café, sus flores necesitan parcialmente de las abejas para la polinización; son responsables del 10 al 20% de la productividad del café, lo cual representa un valor de 180 a 360 millones de dólares a nivel mundial.

¿Quiénes producen esta miel?

Apicultores de Chiapas, Veracruz, Oaxaca y Guatemala



Biodiversidad e historias en cada frasco de miel

