

# Capacitarán sobre análisis sensorial de miel en La Llave y abrirán nuevas jornadas en la facultad

19/05/2026



La propuesta se realizará este miércoles en la escuela Martín Güemes y busca enseñar a reconocer aromas, sabores y características de las mieles mendocinas. La actividad será gratuita y con cupos limitados.

La escuela Martín Güemes de La Llave será sede este miércoles 20 de una capacitación sobre análisis sensorial de miel, una propuesta gratuita destinada tanto a productores apícolas como al público interesado en conocer más sobre las características de este producto regional. La actividad estará a cargo del **profesor Genaro Molina** y se desarrollará de 9 a 12 horas.

En diálogo con **Diario San Rafael** y **FM Vos 94.5**, Molina explicó que la capacitación funciona de manera similar a una cata, donde los participantes aprenden a identificar aromas, sabores, colores y particularidades de distintas mieles producidas en Mendoza.

“Se trata de ir analizando, de tener parámetros de distintos productos y se va practicando en qué características tienen cada miel de distintas zonas”, detalló.

### **El entorno natural y las características de las mieles mendocinas**

El especialista indicó que el análisis sensorial permite descubrir cómo influye el entorno natural en cada producción. **“Según a dónde la abeja vaya a buscar el néctar a la flor, va a traer las características de esas flores”**, explicó, remarcando que las diferencias regionales generan mieles con perfiles únicos.

En ese sentido, sostuvo que las mieles mendocinas poseen rasgos muy particulares en comparación con otras zonas productivas del país. “Nosotros nos caracterizamos por tener unas mieles un poquito más oscuras comparadas con la de la pampa húmeda”, señaló.

Molina agregó que las variaciones no implican diferencias de calidad, sino de composición y características sensoriales. “Tenemos diferencias en el color de las mieles y también diferencias en los sabores y en los aromas”, afirmó.

Asimismo, explicó que las mieles de Mendoza suelen tener una tonalidad más oscura debido a la flora autóctona y a los aceites esenciales presentes en las flores de la región. **“Las características de nuestras mieles son un poquito más oscuras, que en realidad son los aceites esenciales que tienen las distintas flores que nosotros tenemos acá”**, indicó.



La actividad estará a cargo del **profesor Genaro Molina** y se desarrollará de 9 a 12 horas

### **El mercado internacional y las demandas de exportación**

Durante la entrevista también hizo referencia al mercado internacional y a las demandas de exportación. Según comentó, históricamente los compradores internacionales han mostrado mayor preferencia por las mieles claras. “El mundo por ahí por lo general ha estado pidiendo mieles claras, que son las que produce la pampa húmeda”, explicó.

No obstante, aclaró que también existen mercados interesados en mieles oscuras por sus propiedades particulares. **“Hay otros mercados que solicitan mieles más oscuras porque es cuestión de la calidad de la misma”**, afirmó, aunque reconoció que “cuesta por ahí un poquito más ubicarlas en el mercado”.

### **Trabajo articulado con la facultad e inscripciones**

La capacitación se viene desarrollando desde hace algunos años junto a la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria,

institución con la que trabajan de manera articulada para profundizar los conocimientos sobre producción apícola y análisis de mieles. **“Esta capacitación la venimos realizando ya hace un par de años con la Facultad de Ciencias Aplicadas en la Industria”**, comentó Molina.

El docente señaló que la actividad tiene cupos reducidos debido a la necesidad de concentración durante el trabajo sensorial. **“Está abierta al público, es como medio limitado porque tienen que estar muy concentrados en los aromas, en los sabores”**, explicó. En esta oportunidad podrán participar “entre 25 y 30 personas, la capacidad que tenemos para esta vez”, precisó.

Para asistir es necesario completar una inscripción previa mediante un formulario online disponible en el Instagram de la escuela Martín Güemes. Uno de los aspectos destacados de la propuesta es que no tiene costo alguno para los asistentes.

Además de la jornada en La Llave, el profesor adelantó que la experiencia continuará desarrollándose en la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. “Este sábado está en la facultad y después, una vez por mes, se va a ir haciendo en la misma facultad”, indicó.

Finalmente, destacó la importancia que tiene este tipo de formación para los productores locales, ya que les permite conocer mejor las características de sus propios productos y posicionarlos de manera más adecuada. “Hay productores que quieren saber más sobre sus mieles, qué características tienen y eso. Entonces, les sirve mucho más para saber qué tiene su producción”, concluyó.