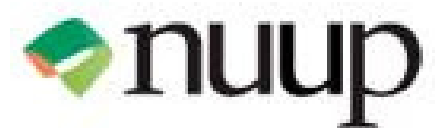


Plan de Acción Comunidades de Consumo



agrojusto

Mapeo de Oferta

Miel

Café

Cacao

**Miel
Melipona**

Diversificación

Miel

Activas

- 1-Riter Putla- Oaxaca
- 2-Vida Vida-Yucatan
- 3-Amextra | Xjonet
- 4-Usaec
- 5-Impulcampo | Bikab-Yucatan
- 6-Chabtich-Chiapas
- 7-Maya Vinic (*)-Chiapas
- 8-Miel de Mixtepec-Oaxaca
- 9-USP / Nabesta-Oaxaca

Por comenzar

- Majomut
- Fondo para la Paz

Miel Melipona

Activas

Educampo / Yaal Kaab

Miel Nativa

Estrategia 3: La Colmena Culinaria- Aliado



¿Qué es La Colmena Culinaria?

La Colmena Culinaria es un movimiento que une a chefs, restaurantes y apicultores del sur de México en una causa común: proteger la selva y promover una gastronomía responsable. Es un espacio de colaboración donde la miel nativa y los ingredientes locales se convierten en protagonistas de experiencias culinarias que honran la biodiversidad y el trabajo de las comunidades productoras.

¿Cómo funciona?

◆ Conexión directa entre chefs y apicultores

Facilitamos el acceso a mieles nativas de origen sostenible, permitiendo que restaurantes y cocineros conozcan de primera mano a quienes las producen y las historias detrás de cada gota.

◆ Promoción de la sostenibilidad en la cocina

Incentivamos prácticas gastronómicas responsables al destacar ingredientes locales y fomentar el consumo de productos que preservan el ecosistema, como la miel melipona y la de abejas Apis bajo manejo regenerativo.

◆ Experiencias culinarias con impacto

Restaurantes aliados crean platillos y menús especiales que resaltan el valor de la miel nativa, invitando a los comensales a disfrutar sabores únicos mientras apoyan la conservación de la selva.

◆ Difusión y sensibilización

A través de eventos, catas y colaboraciones con chefs influyentes, elevamos el conocimiento sobre la importancia de la apicultura sostenible y su rol en la protección del medio ambiente.

Estrategia 3: La Colmena Culinaria- Aliado

Preparación y Alianzas Iniciales

Se definirá la trazabilidad, precios y logística de la miel, y se desarrollará la narrativa de la campaña. Junto a A de Abejas se mapearán chefs aliados y se prepararán kits con muestras e información clave.
Clases grupales enfocada a restaurants

Abril

Mayo

Vinculo Apicultor–Chef

Se realizarán rondas de presentación virtual, junto con el envío de muestras personalizadas de miel nativa acompañadas de fichas técnicas e historias del territorio. Estas acciones se complementarán con espacios de intercambio guiados para conectar a chefs y apicultores.

Junio

Desarrollo de Experiencias Gastronómicas

Los restaurantes aliados diseñarán platillos o menús especiales con miel nativa como protagonista. Se brindará material de visibilización (flyers, menú con QR, stickers y señalética) y una capacitación exprés para el equipo, con el fin de que puedan comunicar la historia detrás de la miel y su impacto.

Julio

Medición, Feedback y Escalamiento

Estrategia 3: La Colmena Culinaria- Aliado



1. Preparación y Alianzas Iniciales

- Trabajo de base con Organizaciones:
 - Trabajar sobre sobre trazabilidad. Describir que información debería tener la miel para traspasar a la Solucion Trazabilidad de Agrojusto. **Objetivo que información debería completarse en el Modulo de Trazabilidad de Agrojusto**
 - Definir precios y logistica de los productores
- **Diseñar narrativa y branding:** Desarrollar nombre, identidad visual y mensajes clave de la campaña (qué es, por qué importa, cómo participar).

Trabajar junto A de Abejas que tiene experiencia en la tematica.

- **Mapeo de chefs y restaurantes aliados:** Buscar cocineros influyentes, comprometidos con la sostenibilidad, interesados en la miel nativa y los ingredientes locales. **Aliados: Slow Food, Basque Culinary Center, Asociación Gastronomicos y pedir recomendación**
- **Preparar kits de presentación:** Para chefs y restaurantes: **muestras de miel**, fichas de trazabilidad, información sobre la comunidad productora y prácticas regenerativas.
- Definir margen de precios de los aliados para restaurants: Importante el trabajo que vamos a realizar en el mes Abril

Ver con Gabi e Ivan el testeo de las mieles

Estrategia 3: La Colmena Culinaria- Aliado



2. Vinculo Apicultor–Chef

Rondas de presentación virtual: Conversatorios, degustaciones o visitas a las comunidades.

- Envío de muestras personalizadas: Mieles nativas con fichas técnicas, historias del territorio y testimonios de los apicultores.
- Espacios de intercambio guiados.

Estrategia 3: La Colmena Culinaria- Aliado



3. Desarrollo de Experiencias Gastronómicas

- Diseño de platillos/menús especiales: Cada restaurante elige cómo incorporar la miel (postres, platos salados, bebidas, etc.).
- Material de visibilización: Flyers, menú con QR para conocer al apicultor, stickers “Miel con causa”, señalética en el restaurante.
- Capacitación exprés para el equipo del restaurante: Para que sepan contar bien la historia y explicar el valor del ingrediente.

Estrategia 3: La Colmena Culinaria- Aliado



4. Activaciones y Difusión

- Eventos y catas: Lanzamientos colaborativos, cenas a cuatro manos, catas de miel con maridaje.
- Campaña en redes sociales: Historias de los productores, recetas, behind the scenes, reels de cocina consciente.
- Colaboraciones con medios y creadores de contenido: Prensa gastronómica, influencers del buen comer y activistas ambientales.
- Vincular a corporativos comprometidos para promocionar la experiencia.

Estrategia 3: La Colmena Culinaria- Aliado



5. Medición, Feedback y Escalamiento Definir cual es el piloto ideal

- Recolección de datos: N° de chefs y productores vinculados, platos creados, miel vendida, número de comensales impactados.
- Encuestas de satisfacción: A chefs, productores y clientes para recoger aprendizajes.
- Informe de impacto visual: Para mostrar logros y preparar la próxima edición.
- Expansión a nuevas regiones o productos: Integrar nuevos ingredientes de la selva o sumar restaurantes de otras zonas.

Estrategia 3: La Colmena Culinaria- Aliado



Ficha de trazabilidad

1. Identificación del producto

- Tipo de producto: Miel pura / multifloral / monofloral / miel con panal / etc.
- Variedad floral (si aplica): eucalipto, azahar, monte, etc.
- Lote N°: Código único de trazabilidad.
- Fecha de cosecha: Mes y año.
- Volumen producido en el lote.

2. Información del productor

- Nombre del apicultor o cooperativa.
- Ubicación del apiario (geolocalización, provincia, zona).
- Cantidad de colmenas involucradas.
- Prácticas de manejo: ecológico, convencional, orgánico, sin agroquímicos, etc.
- Certificaciones: Orgánica, Comercio Justo, Buenas Prácticas Apícolas.

3. Proceso de extracción y envasado

- Fecha de extracción.
- Lugar de extracción y procesamiento.
- Método usado: extracción en frío, filtrado, sin pasteurizar, etc.
- Tipo de envase final: vidrio, PET, etc.
- Fecha de envasado.
- Condiciones de almacenamiento.

Estrategia 3: La Colmena Culinaria- Aliado



4. Resultados de análisis (opcional pero muy valorado)

- Humedad (%)
- Conductividad eléctrica.
- HMF (Hidroximetilfurfural)
- Color (según escala Pfund).
- Ausencia de residuos o contaminantes (antibióticos, pesticidas, etc.)

5. Información logística

- Destino del lote: cliente / restaurante / distribuidor.
- Fecha de salida del producto.
- Transporte utilizado y condiciones (si aplica).

6. Validación por Blockchain

- Firma del apicultor o responsable técnico.
- Sello de la organización o entidad que respalda la trazabilidad.