



CET

---

CENTRO DE  
EDUCACION Y TECNOLOGIA

# **Curso Elaboración de Subproductos de la Miel**

**Central de Capacitación  
CET Programa Bío Bío**

---

[www.corporacioncet.cl](http://www.corporacioncet.cl)

## JABÓN DE MIEL.

### Ingredientes.

✓ Jabón base sólido (neutro) 1 Kg.  
La diferencia con el jabón de glicerina, es que éste es menos transparente y se funde más rápido.

- ✓ Miel 250 gr
- ✓ Frascos de vidrio
- ✓ Moldes para jabón
- ✓ Cuchara de plástico o madera
- ✓ Aceite de comer
- ✓ Plástico Alusa (Alusaplas)

### Implementos

- ✓ Olla para baño María
- ✓ Envases para mezcla
- ✓ Envases para producto final
- ✓ Guantes y toca o gorro
- ✓ Además, se hace necesario contar con una balanza para medir los ingredientes.

### Preparación

- El jabón sólido se corta en láminas muy delgadas.
- Se depositan en el frasco y se deja en una olla a baño maría, hasta que se funda, procurando que no queden grumos.
- Se deja enfriar, hasta que quede tibio
- Luego, se agrega  $\frac{1}{4}$  Kg de miel y se mezcla con una cuchara de plástico o madera.
- Se debe cuidar que no haga espuma
- Posteriormente, se debe embadurnar los moldes de jabón con aceite de comer, y se le agrega la mezcla caliente a los moldes.
- Si se quiere mejorar la presentación, se puede agregar pétalos de flores. Se debe tener cuidado de NO incluir flores de canelo, litre, tepa, culén, ya que éstos generan mal olor y alergias.
- Posteriormente se envasa

### Envasado del Jabón

- Una vez que el jabón está frío, se desmoldan
- Los jabones pueden ser envasados cubriéndolos con plástico alusa
- Etiquetar el producto final.

## **SHAMPOO CON MIEL.**

### **Ingredientes.**

- ✓ Shampoo base neutro (libre de álcalis y sin colorantes). 1 litro
- ✓ Miel. ¼ Kg

### **Implementos**

- ✓ Una jeringa graduada de 60 ml.
- ✓ Frasco de vidrio para la mezcla
- ✓ Una mezcladora de madera, de preferencia de Quillay (cuchara de madera).
- ✓ Frascos o envases adecuados para el shampoo
- ✓ Además, se hace necesario contar con una balanza para medir los ingredientes.
- ✓ Guantes y Toca o gorro

### **Preparación**

- En un frasco de vidrio, se le coloca 1 litro de shampoo base.
- Cuando se forman las burbujas pequeñas al interior del envase, se agrega ¼ Kg d miel. La mezcla se hace a presión.
- Al mezclar, debe ser presionando hacia abajo, evitando que se produzcan burbujas o espuma, así lograremos evitar que las saponinas suban.
- Si se mezcla en forma envolvente o en espiral, usted creará una solución de shampoo que en la parte superior del frasco quede la saponina y en la inferior la glicerina, lo cual no está correcto.
- Cuando el shampoo adquiere un color de la miel en forma pareja y homogénea, el producto está listo y puede ser envasado.
- Se debe dejar el producto reposar media hora para ver si precipita

### **Envasado del shampoo**

- Se debe retirar con una jeringa de 60 ml y luego vaciar a frascos de 120 ml o más, dependiendo de la disponibilidad. Posteriormente tapar y almacenar en un lugar fresco y seco (sin luz)

## **CREMA DE MIEL.**

### **Ingredientes.**

- ✓ 1 Kg de crema novo base
- ✓ 1 Kg de miel, de preferencia miel batida

### **Implementos**

- ✓ Envases para mezcla, de vidrio o enlozado
- ✓ Envases para producto final
- ✓ Guantes y toca o gorro
- ✓ Además, se hace necesario contar con una balanza para medir los ingredientes.
- ✓ Cuchara de madera de álamo

### **Preparación**

- En un recipiente para la mezcla, se introduce la Novo base
- Luego se mezcla con  $\frac{1}{2}$  Kg de miel líquida o blanda o batida
- Batir enérgicamente por  $\frac{1}{4}$  de hora mínimo
- Una vez que está bien mezclada y homogénea, toma una consistencia cremosa que indica que está lista
- Para probarla, se pone sobre la piel y se observa si ésta se absorbe o escurre. Lo correcto es que no debe gotear ni escurrir.
- Posteriormente se envasa

### **Envasado de la Crema**

- Se utilizan envases apropiados para guardar cremas, debidamente sellados y tapados.
- Etiquetar adecuadamente

## **MIEL CON SABOR Y AROMA.**

### **Ingredientes.**

- ✓ 4 Kg Miel. La miel debe estar blanda
- ✓ Aromatizador: 3 Kg Naranja o 3 Kg limón

### **Implementos**

- ✓ Cuchillos
- ✓ Envases para mezcla
- ✓ Envases para producto final
- ✓ Guantes y toca o gorro
- ✓ Además, se hace necesario contar con una balanza para medir los ingredientes.

### **Preparación**

- En un recipiente con tapa se coloca 1 kg d miel.
- Se extrae la cáscara de la naranja y limones; sólo se debe utilizar la parte exterior de la cáscara, retirando la parte blanca
- Se pesa cerca de ¼ de kg de cáscara
- Se deja reposando la miel (1kg) con las cáscaras (1/4 kg) tapada
- Se mezclan ambos ingredientes
- Se deja reposar por una hora, y luego se degusta. Si ha tomado el sabor y aroma a la naranja o limón, se deben retirar las cáscaras
- Esta mezcla se vuelve a mezclar con 3 kg de miel, ya que queda bastante concentrado el aromatizado
- Lo ideal es dejar reposar esta nueva mezcla unos días (6 días), logrando así un sabor apropiado.
  
- Cuando la miel está lista para ser envasada, se debe indicar en éste el aroma que posee el producto.

### **Envasado de la Miel con sabor**

- Se puede utilizar los mismos tipos de envases para la miel, pero deben etiquetarse adecuadamente, para diferenciar el sabor y aroma de la miel.

## ARROPE DE MIEL

### Ingredientes :

- ✓ 1 Kg de Miel de opérculo
- ✓ 5 litros de Agua

### Implementos:

- Olla de acero inoxidable
- Cuchara de madera
- Colador de cedazo fino
- Botellas de vidrio
- Frascos de vidrio

### Preparación:

Se revuelve el opérculo en agua, luego se deja en reposo por 10 min como mínimo y 2 hrs como máximo, con la finalidad que se separen los productos por peso específico, la cera va a la superficie y el agua dulce que contiene miel queda sin residuos. Se retira la cera de la superficie. Luego se pone a hervir el líquido dulce hasta que disminuya su volumen a la mitad del líquido original (entre más tiempo permanece en el fuego más oscuro o café quedará el producto).

### Envasado:

Se enfría y se envasa en frascos o botellas de vidrio. Se puede utilizar como alimento para las abejas o también como un acompañante en los postres.

## VINAGRE DE MIEL.

### **Ingredientes.**

- ✓ 1 Kg de Miel con cera, con opérculo
- ✓ 5 litros de agua

### **Implementos**

- ✓ Olla de acero inoxidable
- ✓ Envases para producto final
- ✓ Guantes y toca o gorro
- ✓ Además, se hace necesario contar con una balanza para medir los ingredientes.

### **Preparación**

- Colocar 1 Kg de miel con opérculo en una olla de acero inoxidable
- Se mezcla con 5 litros de agua
- Se revuelve y disuelve, de manera que la cera queda separada del resto de la mezcla, en la parte superior
- Luego se debe filtrar esta mezcla, dejando el líquido separado de la cera
- Este líquido se pone dentro de la olla de acero inoxidable y se pone a fuego lento
- Se espera que entibie el producto, haciéndolo hervir una sola vez.
- Una vez que hierve, se retiran las levaduras que se producen.
- Las levaduras de color blanco se retiran y se bofan
- Las levaduras de color café se retiran y se guardan en otro envase
- Luego se entibia
- Se envasa en botellas con tapa rosca
- Se deja reposar cerca de 15 días, y luego se abre la tapa de manera que se produzca fermentación oxigenada, tiempo en el cual el producto además se acidifica. Se deja sin tapa por unos 5 días
- Posterior a los 5 días, se les agregan las levaduras que se habían reservado anteriormente y se deja sin tapa pero evitando que entren impurezas
- Se mide el pH de la mezcla, siendo el óptimo pH 3
- Esto nos indica que el producto está listo para ser consumido
- Para cortar la acidificación, se tapa el producto cerca de 2 a 3 días, quedando en pH3.

## CARAMELO DE MIEL

### Ingredientes:

- ✓ 3 cucharadas de glucosa líquida
- ✓ 1 Kg de azúcar granulada
- ✓ 4 cucharadas miel

### Implementos:

- olla de acero inoxidable
- 1 cuchara de madera ( álamo)
- Una cocinilla
- Molde para caramelo

### Preparación:

Se aplica la glucosa líquida a la olla que está a fuego directo. Se revuelve hasta que adquiera punto de bola. Luego se agrega azúcar y se revuelve hasta que adquiera el color deseado. Posteriormente se saca del fuego y se le agrega la miel, revolviendo hasta que adquiera consistencia. Finalmente se extrae con una cuchara de madera el producto y se introduce a un envase con agua fría y de esta forma se determina la dureza del caramelo.

### Envasado:

Se vierte sobre moldes y luego se extrae una vez frío. Se envasa con Alusa plástico.

**NOTA:** Punto de Bola: corresponde a las burbujas de aire que quedan en la superficie al momento de calentar el producto y no se disuelven fácilmente

### **MIEL BATIDA.**

Por lo general la miel se endurece y para su consumo debe calentarse. Sin embargo, con una simple técnica es posible obtener Miel Batida.

La miel Batida es una forma de consumir la miel durante todo el año, con una suavidad y textura uniforme y blanda.

#### **Ingredientes.**

- ✓ Miel. La miel debe estar ya endurecida o blanda.

#### **Implementos**

- ✓ Envases para mezcla
- ✓ Envases para producto final
- ✓ Cuchara de madera
- ✓ Guantes y toca o gorro

#### **Preparación**

- En un recipiente se coloca ½ Kg de miel
- Se bate enérgicamente con una cuchara de palo, hasta que tome consistencia blanda.
- La miel así batida va aumentando su volumen en un 50%
- Cuando se nota un cambio de color de amarillo a blanco, nos indica que el batido se ha hecho con éxito
- El color blanco es el indicador que está lista

Una vez batida, la miel no vuelve a endurecerse, por lo que no es necesario calentarla antes de consumirla.

#### **Envasado de la Miel Batida**

- Se puede utilizar los mismos tipos de envases para la miel, pero deben etiquetarse adecuadamente.
- Igualmente tiene duración indefinida en este estado.

## CALUGAS DE MIEL

### Ingredientes:

- ✓ 1 tarro de leche condensada
- ✓ ½ taza de glucosa líquida
- ✓ 2 tazas de azúcar
- ✓ 6 cucharadas de miel
- ✓ una pizca de goma arábica

### Implementos:

- una cuchara de madera
- una olla
- una cocinilla
- Alusa plástica
- un uslero

### Preparación:

Se agrega la glucosa líquida a la olla de acero inoxidable hasta que adquiere un punto de bola, luego se agrega azúcar y posteriormente la leche. Se saca del fuego y se le agrega la miel. Se revuelve hasta que adquiera consistencia y luego se vierte sobre una bandeja plástica o acero inoxidable donde se corta en trozos con la medida deseada.

### Envasado:

Se envuelve en Alusa plástica.

## ALIMENTO A BASE DE MIEL

### Ingredientes :

- ✓ 50 gr ácido oxálico
- ✓ 50 gr propóleo polvorizado
- ✓ 200 gr miel
- ✓ 1 lt de agua

### Implementos:

- 1 botella plástica
- 1 bolsa negra
- pegote

### Preparación:

Se introduce en el recipiente 1 lt de agua, luego se agrega los 200 gr. de miel. Se revuelve hasta que quede hecha la mezcla de miel con agua, se aplica los 50 gr. de propóleo polvorizado y luego se agrega 50 gr. de ácido oxálico.

Para que este producto antivarroa no pierda la eficiencia, es necesario agregar todos los años 5 gr. más a la medida de ácido oxálico, ejemplo; primer año 50, segundo año 55, tercer año 60, etc.

### Envasado:

Una vez terminado el proceso se cubre con un plástico negro, evitando así la entrada de luz y permitiendo el cultivo del propóleo.

## HIDROMIEL

### Ingredientes :

- ✓ 1 Kg de Miel de opérculo
- ✓ 10 litros de Agua

### Implementos:

- Olla de acero inoxidable
- Cuchara de madera
- Colador de cedazo fino
- Botellas de vidrio
- Frascos de vidrio

### Preparación:

Se revuelve el opérculo en agua, luego se deja en reposo por 10 min como mínimo y 2 hrs como máximo, con la finalidad que se separen los productos por peso específico, la cera va a la superficie y el agua dulce que contiene miel queda sin residuos. Se retira la cera de la superficie. Luego se pone a hervir el líquido dulce por una hora aproximadamente. Luego se envasa en recipientes de vidrio y se deja por 20 a 30 días, tapado.

Posteriormente se destapa cuidadosamente y se pone a hervir hasta que espese.

Una vez que el líquido quedó con consistencia viscosa, se retira y se envasa como hidromiel, el cual tiene grados de alcohol de 12° aprox.

Se obtienen 8 a 9 litros de hidromiel.

### Envasado:

Se enfría y se envasa en frascos o botellas de vidrio.

## CHAMPAÑA DE MIEL.

### Ingredientes.

- ✓ 1 Kg de Miel con cera, con opérculo
- ✓ 5 litros de agua

### Implementos

- ✓ Olla de acero inoxidable
- ✓ Envases para producto final
- ✓ Guantes y toca o gorro
- ✓ Además, se hace necesario contar con una balanza para medir los ingredientes.

### Preparación

- Colocar 1 Kg de miel con opérculo en una olla de acero inoxidable
- Se mezcla con 5 litros de agua
- Se revuelve y disuelve, de manera que la cera queda separada del resto de la mezcla, en la parte superior
- Luego se debe filtrar esta mezcla, dejando el líquido separado de la cera
- Este líquido se pone dentro de la olla de acero inoxidable y se pone a fuego lento
- Se espera que entibie el producto, haciéndolo hervir una sola vez.
- Luego se entibia
- Se envasa en botellas con tapa rosca
- Se deja reposar cerca de 20 días, tiempo en el cual el producto fermenta
- Para ver el estado de fermentación, se observa la tensión de la botella, tocándola por fuera y debe estar dura, por la presión de la fermentación.
- Esta nos indica que el producto está listo para ser consumido

## JABÓN LÍQUIDO CON MIEL

### Ingredientes.

- ✓ 1 litro Jabón base líquido
- ✓ 150 gr de Miel

### Implementos

- ✓ Una jeringa graduada de 60 ml.
- ✓ Frasco de vidrio para la mezcla
- ✓ Taza de loza
- ✓ Una mezcladora de madera de presión
- ✓ Frascos o envases adecuados para el jabón
- ✓ Además, se hace necesario contar con una balanza para medir los ingredientes.
- ✓ Guantes y Toca o gorro

### Preparación

- En un frasco de vidrio, se le coloca el jabón base. Al mezclar, debe ser presionando hacia abajo, evitando que se produzcan burbujas
- La mezcla se hace en una taza aparte: 150 gr de miel y 150 de gr de jabón
- Se mezcla enérgicamente por presión, para evitar que forme espuma
- Se vierte esta mezcla a la base líquida y se mezcla por presión
- Cuando el jabón adquiere un color de la miel en forma pareja y homogénea, el producto está listo y puede ser envasado.

### Envasado del Jabón

- Se debe retirar con una jeringa de 60 ml y luego vaciar a frascos de 120 ml o más, dependiendo de la disponibilidad. Posteriormente tapar y almacenar en un lugar fresco y seco (sin luz)

## MIEL CON PROPOLEOS

### Ingredientes:

- ✓ 15 ml extracto de propóleo en alcohol
- ✓ 1 kg de miel batida

### Implementos:

- olla de material plástico o enlosado
- una cuchara de madera ( álamo verde )
- batidora en espiral
- un recipiente plástico
- en envases para miel

### Preparación:

Batir el kilo de miel hasta que aumente un 20% el volumen y cambie de color amarillo a color blanco. Luego se le agrega 15 ml de extracto de propóleo y se bate hasta que quede un color uniforme.

### Envasado:

Envasar en envases plásticos o de vidrio.