

# TRIVIA DE MIEL

Las cualidades de preservación de la miel se deben a su bajo contenido de humedad y su perfil de acidez, lo que dificulta el crecimiento de bacterias y microorganismos. Los arqueólogos encontraron miel comestible en tumbas egipcias antiguas que tienen más de cuántos años?

- A. 50 años
- B. 300 años
- C. 1,200 años
- D. 3,000 años



RESPUESTA: D.

*Este proyecto fue parcialmente financiado con fondos de subvención del Departamento de Agricultura de EE. UU. Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.*

Farm<sup>to</sup>School  
NEBRASKA



# TRIVIA DE MIEL

Las abejas recolectan néctar para llevarlo de vuelta a la colmena y convertirlo en miel. Las abejas trabajadoras reducirán la humedad del néctar haciendo vibrar sus alas. Cuando la miel alcanza el nivel de humedad correcto, las abejas trabajadoras usan \_\_\_ para sellar la miel en el panal.

- A. Cera de abeja
- B. Barro
- C. Saliva
- D. Polen



Farm<sup>to</sup>School  
NEBRASKA



*Este proyecto fue parcialmente financiado con fondos de subvención del Departamento de Agricultura de EE. UU. Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.*

RESPUESTA: A.

# TRIVIA DE MIEL

Las abejas obreras de miel normalmente solo viven de 4 a 6 semanas durante el verano. ¿Cuánto miel produce en promedio una abeja obrera en su vida?

- A. 2 cucharadas
- B. 1/2 taza
- C. 3/4 cucharadita
- D. 1/12 cucharadita



# TRIVIA DE MIEL

El sabor de la miel puede variar dependiendo de las plantas que hay en la zona donde las abejas recolectan néctar. ¿Cuál es el tipo de miel más común que se encuentra en las tiendas?

- A. Alforfón
- B. Acacia
- C. Trébol
- D. Tupelo