

PUREZA DE LA MIEL

Bootcamp Inteligencia artificial – G68 Junio 2025

CONOCE A NUESTRO EQUIPO



Mónica Becerra
Ingeniera informática



Henry Hernández
Ingeniero de sistemas



Dalya Correa Ingeniera industrial



AGENDA

- 1 Descripción del problema Reto actual del mercado de la miel.
- 3 Características de la Miel Factores clave de la pureza.
- 5 Matriz de Correlación Relaciones entre variables.
- 7 Modelos Predictivos

 Evaluación de rendimiento.

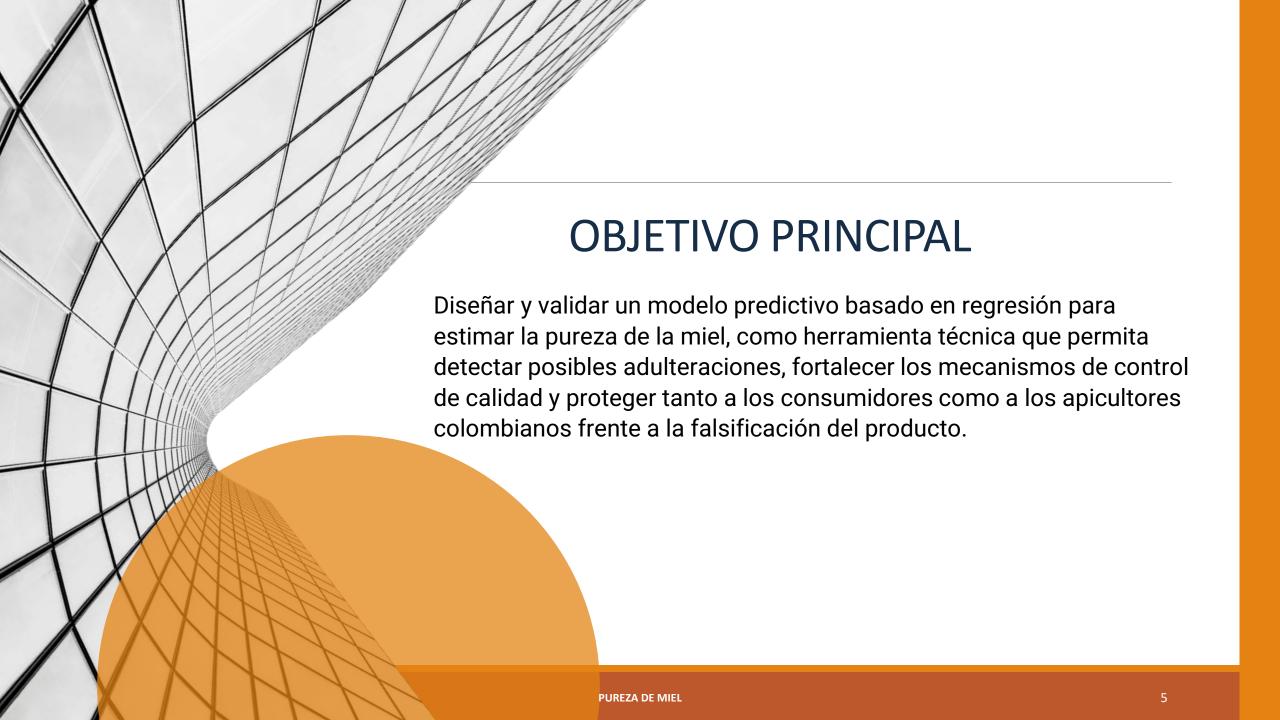
- 2 Objetivo
 Predicción propuesta con IA.
- 4 Variables del Dataset Variables del conjunto de datos.
- 6 Análisis de Polen
 Estudio de la diversidad floral.
- 8 Conclusiones
 Hallazgos y próximos pasos.

DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

70 % - 80% De la miel de abejas que se consume en Colombia no es natural: Fedeabejas

La apicultura en Colombia enfrenta un grave problema debido a la <u>insuficiente reglamentación</u>, lo que facilita la distribución de <u>miel adulterada</u> en el mercado. Esta falsificación amenaza directamente la <u>calidad del producto y la competitividad del sector apícola</u>, impactando negativamente la confianza de los consumidores, las ventas y las exportaciones.

Fuente: Diaz, F. 2025, 17 feb. *Miel Falsa vs Natural: Aprenda a Identificar la Miel Auténtica - TV Agro por Juan Gonzalo Ángel*. https://youtu.be/Na8tyYDp_9A?si=AY30Iqn_bmgk3B9K.



CARACTERISTICAS DE LA MIEL

- Externas: La humedad, la temperatura, la lluvia
- El manejo responsable y profesional de la colmena es esencial, si son abejas de apiario
- La flora o lugares de alimentación de las abejas.
- Para saber si una miel es pura, es necesario una prueba o análisis, lo único es un análisis en laboratorio
- El almacenamiento y procesamiento también son muy importantes
- El tipo de abeja a trabajar. La cantidad de abejas, y colmenas. La superficie en su manejo.
 - (J. Mejía, miel de Colombia, 27 de mayo de 2025)





VARIABLES DEL DATASET

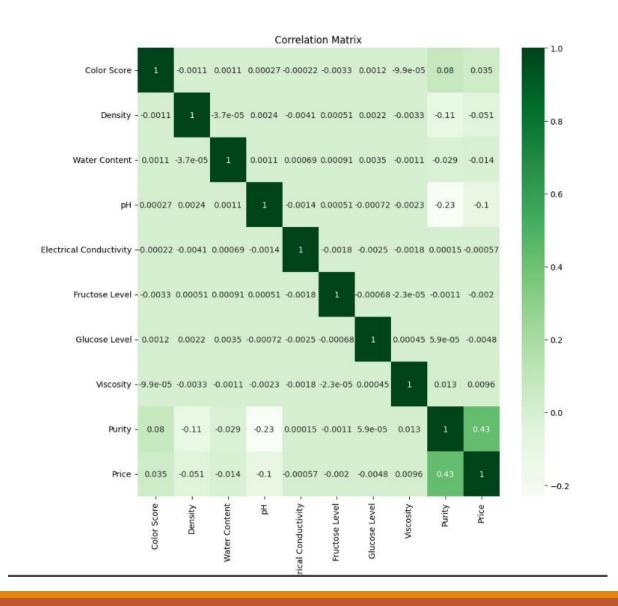
RangeIndex: 247903 entries, 0 to 247902

Data columns (total 11 columns):

	#	Column	Non-Null Count	Dtype
-				
	0	CS	247903 non-null	float64
	1	Density	247903 non-null	float64
	2	MC	247903 non-null	float64
	3	pH	247903 non-null	float64
	4	EC	247903 non-null	float64
	5	F	247903 non-null	float64
	6	G	247903 non-null	float64
	7	Pollen_analysis	247903 non-null	object
	8	Viscosity	247903 non-null	float64
	9	Purity	247903 non-null	float64
	10	Price	247903 non-null	float64

- 🤔 (CS) Puntuación del color
- Densidad
- 🗮 (WC) Contenido de agua
- <u>Щ</u> Ph
- (EC) Conductividad Eléctrica
- (F) Nivel de Fructosa
- 4 (G) Nivel de glucosa
- Análisis de polen
- Viscosidad
- ☆ Pureza
- Precio

MATRIZ DE CORRELACIÓN



Predominio de la no relación lineal Correlaciones cercanas a cero

Esto sugiere que estas variables podrían ser independientes o que sus relaciones podrían ser no lineales.

* Parecen tener poca o ninguna relación lineal entre sí

Correlaciones negativas con la viscosidad

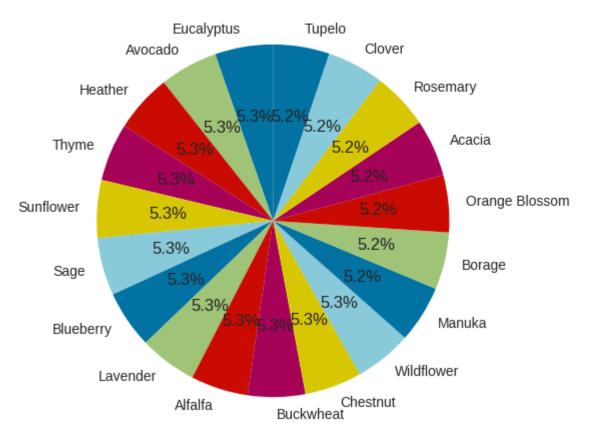
Viscosidad y nivel de glucosa -

Esto sugiere que a medida que aumenta la viscosidad, el nivel de glucosa tiende a disminuir significativamente y viceversa.

Viscosidad y Ph -

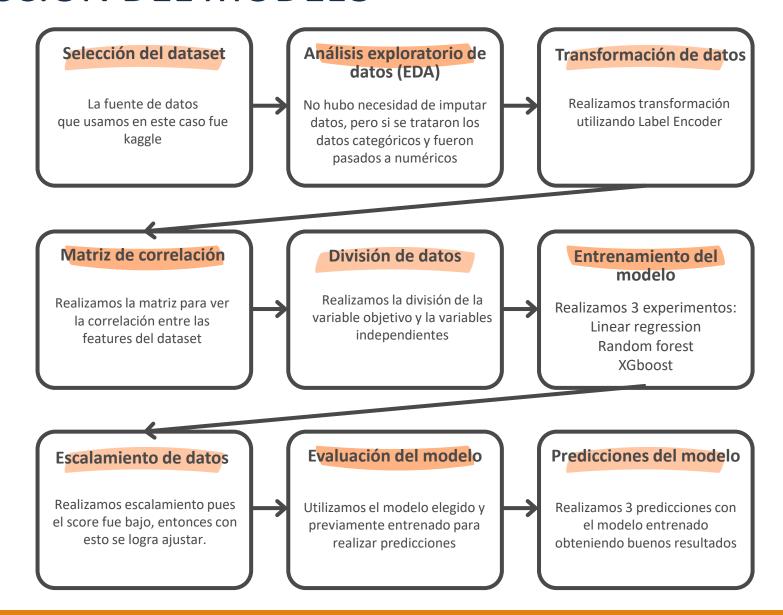
Esto indica una tendencia notable donde el PH tiende a disminuir a medida que aumenta la viscosidad.

ANÁLISIS DEL POLEN



- Tenemos 19 tipos de polen diferentes, esto indica una muestra biodiversa y equilibrada
- El % nos indica la participación de cada polen en el total de los datos
- Vemos una distribución uniforme entre los tipos de polen, no tenemos un tipo de polen dominante
- 15 de los 19 tipos de polen están presentes en el país aunque algunos como la lavanda o blueberry se cultivan en menor escala

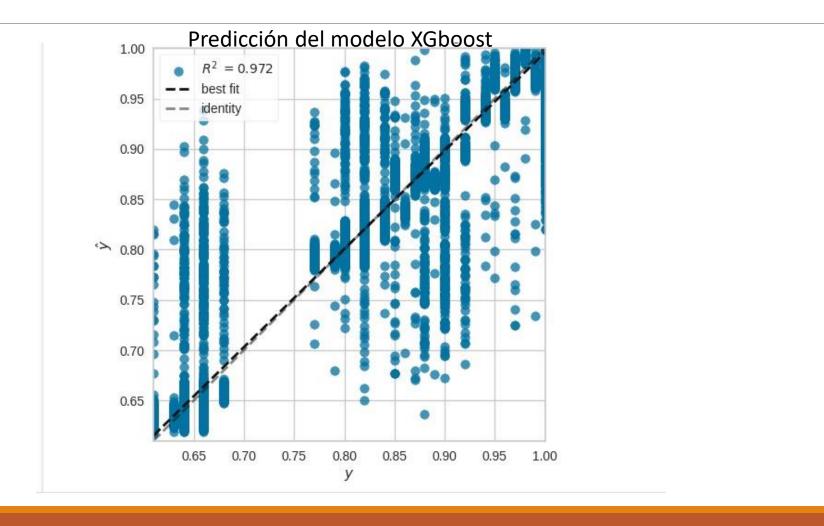
CONSTRUCCIÓN DEL MODELO



PRECISIÓN DEL MODELO

Best parameters found: {'learning_rate': 0.1, 'max_depth': 5, 'n_estimators': 300}

MAE: 0.012564561064954374 MSE: 0.0005646309430965888 R2 Score: 0.9708488970237298



MODELO XG BOOST

```
pureza = prediccion_miel(
        modelo=xgb1,
        AnalisisPolenEncoded = 2,
        PuntuacionColor= 5.78,
        Densidad= 1.74,
        ContenidoAgua= 14.96,
        pH= 6.81,
        Viscosidad= 4417.74
    pureza = prediccion_miel(
        modelo=xgb1,
        AnalisisPolenEncoded = 2,
        PuntuacionColor= 4,
        Densidad= 1,
        ContenidoAgua= 12,
        pH= 6,
        Viscosidad= 4417
    pureza = prediccion miel(
        modelo=xgb1,
        AnalisisPolenEncoded = 3,
        PuntuacionColor= 5,
        Densidad= 2,
        ContenidoAgua= 13,
        pH= 5,
        Viscosidad= 3317
```

```
₹ El nivel de pureza es: 0.96
```

→ El nivel de pureza es: 0.67

```
→ El nivel de pureza es: 0.68
```

CONCLUSIONES

- La pureza de la miel es un indicador clave para garantizar la calidad, autenticidad y valor nutricional de este producto natural, y también una defensa vital contra la adulteración que afecta tanto al consumidor como al productor apícola.
- Con este proyecto hemos logrado experimentar un posible modelo como herramienta predictiva basada en inteligencia artificial que permite estimar con alta precisión la pureza de la miel, a partir de variables físico-químicas relevantes.
- Gracias a esta tecnología, es posible detectar patrones anómalos que podrían indicar adulteraciones, de manera rápida, automatizada como apoyo para pruebas de laboratorio.
 - La implementación de este tipo de modelos ofrece un valor agregado importante para el sector apícola colombiano: Protege la confianza del consumidor, al ofrecer productos auténticos y certificados.

