



Proyectos de la Secretaría de Investigación, Internacionales y Posgrado

Convocatoria: PROYECTO SIIP TIPO 1 BIENAL 2019
Título: Aprovechamiento integral de materias primas regionales para la formulación de alimentos saludables dirigidos a grupos de la población con requerimientos alimentarios específicos.

Director: SANCE, MARÍA
Codirector: RAIMONDO, EMILIA ELISABETH
Área: INGENIERIA-TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Resumen de Proyecto:

Esta investigación se centra en aprovechar de manera integral materias primas regionales con alto contenido en ingredientes bioactivos para la formulación de alimentos saludables para la población en general, y para grupos con requerimientos alimentarios específicos, tales como celíacos, diabéticos, niños en edad escolar, entre otros. La utilización integral de materias primas de importancia regional como tomate, aceite de oliva, uva, en la formulación de dichos alimentos pretende tener un impacto no sólo por incorporar ingredientes con alto contenido en compuestos bioactivos sino también contribuir a aumentar el valor agregado de estas especies al estudiar sus efectos saludables, y utilizarlos en la formulación de una gran variedad de alimentos. El término aprovechamiento integral se refiere al uso de parte comestibles, que normalmente no se utilizan y son desechadas. Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos es un desafío para todo el sistema agroalimentario, de acuerdo a los objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Además estas partes vegetales desechadas poseen alto contenido de sustancias beneficiosas (fibra, licopeno, polifenoles, vitaminas, entre otras), que pueden ser utilizadas en la fabricación de alimentos contribuyendo a la sostenibilidad global de las formas de producción alimentaria. Conformamos un equipo de trabajo, interdisciplinario e interinstitucional que venimos trabajando hace años en la caracterización de las materias primas regionales (Proyectos Sectyp N° 06/A295, 06/A370, A033, A064). En la presente investigación se utilizarán aquellas materias primas con mayor contenido en compuestos saludables caracterizadas, y se formularán distintos tipos de alimentos, tendientes a satisfacer necesidades alimentarias específicas de la población, se medirá el contenido de compuestos saludables en el alimento preparado, composición nutricional y su aceptación con consumidores. Como complemento indispensable se buscará generar espacios para poder transmitir la manera de preparar alimentos saludables, ya sea a través de los medios de comunicación, talleres de alimentación saludable, generar los nexos con organismos gubernamentales, de manera de para incorporar las formulaciones que resulten saludables y aceptadas sensorialmente a los kioscos escolares, entre otras acciones.

Palabras Claves : 1- alimentos saludables 2- salud 3- sustentabilidad



Titulo (Inglés): INTEGRAL USE OF REGIONAL RAW MATERIALS FOR THE FORMULATION OF HEALTHY FOODS DIRECTED TO DIFFERENT GROUPS WITH SPECIFIC FOOD REQUERIMENTS.

Resumen de Proyecto (inglés):

This research focuses in the advantage of the entire use of the different crops with high bioactive compounds for the formulation of healthy food directed to the major population and groups with specific requirements such as celiac, diabetic, school-age children, among others. The formulation of healthy food with the entire use the raw materials, regionally important, such as tomatoes, olive oil, grapes will not only impacts in the incorporation of high bioactive components but also contributes in the investigation of new nourishing food with these materials and increases added value to these crops. The entire use of raw materials term refers to the utilisation of edible parts of these crops that are normally discarded as tomatoes peels and seeds. Thus reducing the loss of raw material there is less waste of food that according to the Sustainable Development objectives (ODS) is one of most important challenges of the agri-food system. The normally discarded products are rich in beneficial substances (fibre, lycopene, polyphenols, vitamins and others) which may be useful in food production. We are an interdisciplinary and interinstitutional team that have been working for years in the in the characterization of regional crop raw materials (Sectyp Projects No. 06 / A295, 06 / A370, A033, A064). The present investigation is aimed to the production of healthy food introducing the raw material with highest healthy compounds characterized previously, satisfying the specific nutritional populations needs ,determining the healthy compound contents, nutritional composition and consumers acceptance. In order to communicate and propagate the benefits of the entire use of raw materials it is essential to teach how to prepare healthy food in workshops, using the media and generating links with government organizations so as to introduce healthy food from entire raw materials formulae in determinad diets, e.g. institutions, schools and others.

Palabras Claves : 1- healthy food 2- health 3- sustainability



EQUIPO DE TRABAJO

SANCE, MARÍA

msance@fca.uncu.edu.ar	Director
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

RAIMONDO, EMILIA ELISABETH

emilia.raimondo@gmail.com	Codirector
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

WEAVER MONCHABLON, LIHUÉN

lihuen_lwm@hotmail.com	Tesista de Grado
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

DIP, GLADYS MARÍA DEL VALLE

gladysdip@hotmail.com	Investigador
CATEDRA DE INDUSTRIAS AGRARIAS	

VARGAS, ELIANA VANINA

eliana_vanina_87@hotmail.com	Becario de Posgrado
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

MIRÁBILE QUIROGA, MÓNICA

mmirabile@fca.uncu.edu.ar	Investigador
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

SANTINON, GEORGINA

georginasantinon@hotmail.com	Investigador
DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA, POLÍTICA Y ADMINISTRACIÓN RURAL	

PICALLO, ALEJANDRA BEATRIZ

picallo@agro.uba.ar	Investigador
AREA DE CALIDAD DE PRODUCTOS PECUARIOS Y ESTUDIOS DEL CONSUMIDOR	

MAESTRE, SANTIAGO

mariasance14@hotmail.com	Integrante de entidad publica ó privada
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

DEBANDI, ROMINA ESTEFANÍA

rominadebandi@gmail.com	Tesista de Grado
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

COSTE, ELENA BEATRIZ

coste@agro.uba.ar	Investigador
AREA DE CALIDAD DE PRODUCTOS PECUARIOS Y ESTUDIOS DEL CONSUMIDOR	



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO

SIIP
SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN,
INTERNACIONALES Y POSGRADO

Este objeto está alojado en la Biblioteca Digital en la URL: siip2019-2021.bdigital.uncu.edu.ar .

Se ha aportado el día 19/06/2020 a partir de la exportación de la plataforma SIGEVA de los proyectos bianuales de la SIIP 2019-2021