



JORNADA DE DIFUSION DE RESULTADOS DE PROYECTOS DE VINCULACION



FORMULACIÓN Y DESARROLLO DE BARRA ENERGÉTICA NUTRITIVAS CON PRODUCTOS REGIONALES MEDIANTE EL AGREGADO DE VALOR.

DIRECTOR: SUSANA MARTINEZ
CO-DIRECTOR: ARIEL VERGARA ROIG
CORREO: sus_martinez@yahoo.com.ar

El concepto de agregado de valor ha cobrado actualmente una singular importancia por cuanto su logro alcanzaría a cubrir la demanda de alimentos saludables y aportar al uso eficiente de los recursos contribuyendo al desarrollo genuino de lo territorial con perspectiva económica, social, y ambiental y turística, para lo que se requieren estrategias institucionales que promuevan el agregado de valor en las distintas cadenas agroproductivas buscando mejorar las condiciones de acceso al mercado para el productor y fomentar la calidad de sus productos y garantizar la seguridad alimentaria.

Catamarca tiene un gran potencial productivo poco explotado y sus productos alimentarios suelen comercializarse sin agregado de valor. En la región se destaca la producción de nueces y, en menor medida, duraznos, membrillo y manzanos. También se produce miel, se cultiva pimienta, papa, comino y granos andinos (quinoa, kiwicha). La región tiene una rica tradición en la producción de alimentos regionales la cual es sostenida por pequeños productores que basan su economía familiar complementando con otras actividades y es desaprovechada muchas veces por desconocimiento del potencial y por la aplicación de prácticas inadecuadas.

Por ello es importante el desarrollo y promoción de alimentos a partir de materia prima de la región, lo que beneficie toda la cadena de producción y comercialización. Esto representa un desafío tecnológico como oportunidad de crecimiento y una alternativa alimentaria adecuada y accesible a los diferentes sectores de la población.

Este proyecto tiene por objetivo desarrollar y promover productos formulados a base de materias primas locales generando alternativas de su consumo mediante el agregado de valor. Esto permitirá a los productores acceder a nuevos mercados, estimulando la producción local, contribuyendo al desarrollo sostenible y a la seguridad alimentaria de la región.

En el marco del proyecto se han realizado talleres aplicando metodología participativa en la localidad de Londres con la Agrupación de productores Frutihortícolas y Apícolas. En estos talleres se trabajó con productores locales, que mostraron interés por el desarrollo de nuevos productos con agregado de valor que les permita acceder a nuevos mercados y de esta manera incrementar su producción. Los productores asumen el compromiso de ser artífices del trabajo y se concreta en las instalaciones que actualmente desarrolla la cooperativa, se llevara a cabo la producción de estos nuevos productos.

Entre los productos nuevos con agregado de valor que se realizan están una barra energética a base de granos andinos (quinoa y kiwicha), pasas de uva, dátiles y miel, exentos de gluten, como un alimento con importante aporte nutritivo por sus proteínas de alto valor biológico o para personas con dieta especial como la celiacía.

Las barras energéticas se han formulado en los laboratorios de la FACEN en el marco



JORNADA DE DIFUSION DE RESULTADOS DE PROYECTOS DE VINCULACION

VIN

de cátedras de alimentos en la cual se experimentaron con variables y proporción de ingredientes con la finalidad de obtener un producto con buenas características sensoriales y que sea aceptable a los consumidores.

El resto de los productos con agregado de valor que se pretende desarrollar en la región como alimentos que contengan preparados a partir de verduras, hortalizas y carne de la región están condicionados a la compra de equipos solicitados por licitación.