

Egresados de la FCAI y un proyecto para crear una planta de destilado de hidromiel

13/12/2025



Los recientes egresados de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria (FCAI-UNCuyo), Sofía Orelogio y Ramiro González, culminaron su carrera con un proyecto final orientado a la producción de destilado de hidromiel, logrando un producto de excelente calidad, presentación y viabilidad técnica.

El trabajo consistió en un estudio de prefactibilidad para el

desarrollo de una planta de destilado de hidromiel, con el objetivo de diversificar la industria apícola y agregar valor a la miel, uno de los productos emblemáticos del país.



La iniciativa se apoya en un dato clave: Argentina es el segundo exportador y tercer productor mundial de miel, pero cerca del 95% de la producción se exporta, mientras que solo un 5% queda en el mercado interno, mayormente como miel fraccionada.

Hay que destacar que a nivel provincial San Rafael es el principal referente apícola de Mendoza. Nuestro departamento lidera la cadena con 117 productores y 35.979 colmenas, seguido de General Alvear con 78 productores y 20.465 colmenas

El proyecto de Orelogio y González propone una alternativa

innovadora para ampliar el uso industrial de la miel, explorando nuevas posibilidades productivas con mayor valor agregado.



Desde lo técnico, el desarrollo del trabajo permitió a los jóvenes ingenieros recorrer todas las etapas del proceso, desde la fermentación de la hidromiel hasta su destilación, obteniendo un destilado con 40% v/v de alcohol.

Todo el proceso se realizó en las instalaciones de la FCAI, donde también llevaron adelante los análisis físico-químicos necesarios para garantizar la calidad del producto.