

# La Facultad de Ciencias Aplicadas tendrá una línea de procesamiento de alimentos a base de legumbres

27/06/2024



El programa Nutrir que desarrolla el Municipio de San Rafael, trabaja en la elaboración de alimentos ricos y saludables a base de legumbres. Para ello, gracias a un convenio con el Rotary Club, recibió “vacas mecánicas” y moledoras de granos.

Con lo elaborado se abastecen diferentes comedores, entidades y proyectos, para promover la alimentación rica, nutritiva y saludable con harinas de arveja, garbanzos, soja, porotos, almendras, entre otros.

En este marco, se anunció la comuna en conjunto con la

Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, conformarán, una línea de procesamiento de alimentos para obtener un producto final que contribuya al aporte nutricional de proteínas de origen vegetal en sustitución de las de origen cárnico.

“Los voluntarios, realizaron la primera práctica de elaboración para comenzar a analizar recetas alternativas, inclusión de nuevos ingredientes, proponer mejoras de procesamiento y planificar los análisis nutricionales, microbiológicos y sensoriales, para el que contarán con la contribución de las cátedras asociadas a dichas actividades”, explicaron desde la Facultad.

De cara a lo que se viene destacaron que “prontamente, contaremos con la donación de los equipos que permiten la obtención del texturado de ciertas legumbres para la constitución del producto final”.