

La miel de diferentes regiones de Mendoza se pondrá «a prueba» en una jornada especial en San Rafael

18/06/2026



La miel mendocina será protagonista de una propuesta que combinará investigación científica, identidad regional y gastronomía en San Rafael. El próximo 24 de junio se realizará en la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria (FCAI) una jornada donde se presentarán los avances de un proyecto que estudia las propiedades de las mieles producidas en distintas regiones de la provincia y su potencial utilización como alimento funcional con aplicaciones gastronómicas.

La actividad forma parte del proyecto denominado “Determinación de componentes bioactivos en miel característica de Mendoza para ser utilizada como alimento funcional con aplicación gastronómica”, una iniciativa que busca identificar las características diferenciales de las mieles mendocinas y poner en valor su calidad, origen y beneficios nutricionales.

Durante el encuentro se darán a conocer los resultados de las investigaciones que vienen desarrollando especialistas de diferentes instituciones científicas y académicas, quienes analizaron muestras provenientes de distintos oasis productivos de la provincia. El objetivo es comprender mejor las propiedades de cada miel y explorar nuevas posibilidades de utilización en la gastronomía.

VARIEDADES

Además de la presentación científica, la jornada incluirá una degustación de preparaciones elaboradas especialmente con variedades de miel de diferentes zonas de Mendoza. De esta manera, los asistentes podrán apreciar cómo un producto tradicional de la apicultura provincial puede transformarse en un ingrediente de gran valor para la cocina contemporánea.

La propuesta se enmarca en las acciones del Plan de Desarrollo de la Identidad Gastronómica de San Rafael y es organizada por la FCAI, el CCT CONICET Angelina Olaguer Feliú y diferentes instituciones vinculadas al desarrollo gastronómico mendocino.

La actividad se realizará el miércoles 24 de junio entre las 20 y las 21.30 horas en la sede de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria y está dirigida tanto a profesionales del sector como al público interesado en conocer más sobre uno de los productos emblemáticos de la producción regional.