

# Presentarán avances de una investigación sobre las propiedades y usos gastronómicos de las mieles mendocinas

23/06/2026



La actividad se realizará el 24 de junio y permitirá conocer los resultados de un proyecto que analiza componentes bioactivos de distintas mieles de Mendoza para potenciar su utilización en la gastronomía y agregar valor a la producción regional.

La Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria llevará adelante el próximo 24 de junio una presentación abierta a la comunidad para dar a conocer los avances de un proyecto de investigación centrado en la determinación de componentes bioactivos presentes en distintas mieles de Mendoza y sus posibles aplicaciones gastronómicas. La iniciativa busca

aportar conocimiento científico sobre este producto regional y fomentar nuevas alternativas para su utilización en la cocina y la industria alimentaria.

La actividad se desarrollará a las 20 horas en la sede de la facultad y forma parte de un proyecto aprobado en una convocatoria impulsada por organismos vinculados al turismo provincial, con el objetivo de promover materias primas regionales y fortalecer su incorporación en propuestas gastronómicas.

**Alejandra Morán, vicedecana de la institución,** explicó que la iniciativa surge de años de trabajo conjunto con apicultores, escuelas y diversas organizaciones. **“Este proyecto fue aprobado en una convocatoria el año pasado, del ente de turismo, de AEHGA, para propiciar el uso de materias primas regionales, y su aplicación en gastronomía”,** detalló a **Diario San Rafael y FM Vos 94.5.**

La investigación se apoya en estudios previos realizados por la facultad a través de un panel de análisis sensorial de miel, que permite caracterizar las distintas producciones según la flora predominante y la región de origen. A partir de esa información, los investigadores buscan determinar cuáles son las aplicaciones culinarias más adecuadas para cada variedad.

“Este objetivo común es poder usar la miel de acuerdo a su característica, en distintas preparaciones”, señaló Morán al referirse al trabajo conjunto que desarrollan con el Centro de Capacitación para el Trabajo Angelina Argumedo de Olaguer Feliú y otros actores vinculados a la actividad.



**Alejandra Morán, vicedecana de la institución,** explicó que la iniciativa surge de años de trabajo conjunto con apicultores, escuelas y diversas organizaciones

### **Componentes bioactivos y alimentación saludable**

Uno de los aspectos centrales del proyecto es el estudio de los componentes bioactivos presentes en la miel. Según explicó la especialista, se trata de sustancias como aminoácidos, antioxidantes y polifenoles que pueden contribuir a una alimentación saludable dentro de una dieta equilibrada.

**“Podemos incorporar a la miel, que tiene estos componentes como aminoácidos, antioxidantes, polifenoles”,** indicó, al tiempo que aclaró que ningún alimento por sí solo puede curar enfermedades, aunque sí puede formar parte de hábitos alimentarios beneficiosos.

Actualmente, el equipo trabaja con cinco muestras provenientes de distintos puntos de Mendoza. Las mieles analizadas pertenecen a productores de San Rafael, Malargüe, Tupungato, Guaymallén y Lavalle, lo que permite contar con una

representación amplia de las características productivas de la provincia.

“Nosotros en este momento estamos trabajando con 5 muestras de miel, y queríamos que tuviera la provincia representada en los distintos puntos”, explicó Morán.

### **Muestras heterogéneas y potencial culinario**

Las diferencias entre las muestras son notorias. Algunas presentan colores más claros y otras más oscuros; ciertas variedades tienen aromas frutales, mientras que otras reflejan con mayor intensidad la vegetación característica de cada región. También existen diferencias en textura, nivel de cristalización y sabor, factores que influyen directamente en los usos gastronómicos que pueden recomendarse.

“Va variando el uso en la gastronomía que se le pueda dar, y el uso en la industria que se le pueda dar”, sostuvo la vicedecana.

Durante la presentación se expondrán los avances alcanzados hasta el momento y se ofrecerá una propuesta gastronómica elaborada específicamente para mostrar el potencial de las distintas mieles estudiadas. Entre las preparaciones previstas se incluyen carnes como chivo y trucha, tablas de quesos y alternativas de postres elaborados con mieles seleccionadas según sus características sensoriales.

La intención es que, en una etapa posterior, estas propuestas puedan ser adoptadas por establecimientos gastronómicos de Mendoza interesados en incorporar productos regionales diferenciados.

### **Una convocatoria abierta a la comunidad**

La convocatoria está abierta a todo público. Además de productores y personas vinculadas a la gastronomía, la actividad está dirigida a quienes tengan interés en la ciencia

de los alimentos o en la apicultura.

**“Puede venir cualquier persona que esté interesada en este proyecto y que esté interesada en este vínculo de la ciencia, la academia y la gastronomía”,** expresó Morán.

La jornada también servirá para difundir el trabajo que realiza el panel de análisis sensorial de miel de la facultad, un espacio abierto a la participación de quienes deseen capacitarse y colaborar en la evaluación de este producto.

Los asistentes tendrán la posibilidad de conocer en detalle la investigación e incluso degustar algunas de las preparaciones desarrolladas por estudiantes y docentes en el marco del proyecto.

“Van a poder llegar a degustar alguna de las pruebas que han hecho los estudiantes de la facultad y del Centro de Capacitación para el Trabajo”, adelantó la vicedecana.

La propuesta busca fortalecer el conocimiento sobre la producción apícola mendocina y contribuir a la valorización de un alimento que, según destacó Morán, constituye uno de los productos distintivos de la provincia por la diversidad y calidad de sus características.