





-



```
$(window).load(function() { $('#post_slider').flexslider({ animation : 'fade', controlNav : true, directionNav : true, animationLoop : true, slideshow : true }); });
```

Derivados de algarroba y su aplicación en sistemas alimentarios

El martes 22 se llevará a cabo un encuentro de difusión sobre la elaboración de alimentos con harina de algarroba a cargo de una organización de Santiago del Estero.

- INVESTIGACION

La Importancia de la difusión del uso de la harina de algarroba como ingrediente nutricional en alimentos panificados y dulces de diversa índole, es un modo de contribuir a la mejora de la economía de las familias productoras de Santiago del Estero. El próximo martes 22 de diciembre a las 9:00 hs, en el Centro de Investigación y Desarrollo de Criotecología de Alimentos (CIDCA) ubicado en calle 47 y 116 de la Ciudad de La Plata, se llevará a cabo un encuentro de difusión de actividades a cargo de una organización que elabora alimentos regionales con harina de algarroba. En el evento propone mostrar la forma en que se utiliza el fruto del algarrobo en recetas regionales a nivel de autoproducción familiar.



En nuestra Facultad un grupo de investigación a cargo de la Dra. María Cecilia Puppo, Profesora del Curso de Química Inorgánica e Integrante del Laboratorio Lipa viene trabajando en el Proyecto de Incentivos de la UNLP A230-"Propiedades fisicoquímicas y funcionales de derivados de algarroba. Aplicación en sistemas alimentarios". La Dra. Puppo invito al encuentro a Nancy Campos, Directora de la agrupación [INTI-ATUN](#) [1] de Santiago del Estero, que es reconocida por elaborar alimentos y productos medicinales con frutos del monte santiagueño, donde se destaca la harina de algarroba y sus derivados como torrados, panificados, licores y confituras, quien hablará de las costumbres en el consumo del fruto del algarrobo y del proceso artesanal de elaboración de los alimentos.

En el contexto del Proyecto de Incentivos, se realizaron encuentros en la casa de Campos en Santiago del Estero donde les enseñaron al equipo de investigación el manejo del fruto del algarrobo y su aplicación en la elaboración de diferentes alimentos regionales del NOA, entre ellos la bebida fermentada denominada aloja.

Desde la organización INTI-ATUN solicitan que los oyentes o participantes de este encuentro traigan a modo de cooperación, ropa y calzado de niños para donar a familias de bajos recursos de Santiago del Estero, acondicionadas y en buen estado.

URL de

origen:<https://www.agro.unlp.edu.ar/novedad/derivados-de-algarroba-y-su-aplicacion-en-sistemas-alimentarios-0#comment-0>

Enlaces

[1] <http://tacuru.ourproject.org/organizaciones/intiatum.htm>