

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA INGENIERÍA 2025

RESOLUCIÓN VICERRECTORAL I+D+i Nº 152/2025

PROYECTO

TIPO 2

**“HARINAS PROTEICAS: ESTRATEGIAS INDUSTRIALES PARA GENERAR
VALOR AGREGADO EN LEGUMBRES Y PRODUCCIÓN DE PASTAS
FUNCIONALES”**

DURACIÓN

12 MESES

UNIDAD ACADÉMICA

FACULTAD DE INGENIERÍA

DIRECTORA

DRA. CARLA LORENA HEREDIA

CO-DIRECTOR

DR. JUAN PAULO MONTAÑEZ

EQUIPO DE INVESTIGACIÓN

MG. MANUEL LUIS ZAMBRANO ECHENIQUE

ING. JUAN FRANCISCO LINARES

TIPO DE ACTIVIDAD

INVESTIGACIÓN DESARROLLO

CAMPO DE APLICACIÓN

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

OBJETIVO SOCIOECONÓMICO

6. PRODUCCIÓN Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL

FIUC (Federación Internacional de Universidades Católicas)

EJE

PROMOVER EL DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL DE LAS COMUNIDADES LOCALES

INDICADOR

5. INTEGRACIÓN DE OBJETIVOS DE IMPACTO SOCIAL EN LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

PALABRAS CLAVE

HARINAS PROTEICAS / PROTEIN FLOURS – LEGUMBRES / LEGUMES – PASTAS FUNCIONALES / FUNCTIONAL PASTES – VALOR AGREGADO / VALUE ADDITION – FITOAGGLUTININAS / PHYTOAGGLUTININS – LECTINAS / LECTINS
NUTRICIÓN POBLACIONAL / POPULATION NUTRITION – INNOVACIÓN INDUSTRIAL / INDUSTRIAL INNOVATION

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

DESARROLLO ECONÓMICO Y PRODUCTIVO – PRODUCCIÓN AGROPECUARIA, SANIDAD ANIMAL Y ZONOSIS

FINANCIAMIENTO

CONSEJO DE INVESTIGACIONES

RESUMEN

La provincia de Salta concentra más del 80 % de la producción nacional de poroto, destinándose la mayor parte a la exportación, con escaso valor agregado limitado a limpieza, abrillantado, clasificación y envasado. Paralelamente, cerca del 20 % de los hogares son pobres y el 3 % indigentes, y se observa que al menos cinco días a la semana consumen pastas sin aporte significativo de proteínas ni lácteos. Este proyecto de investigación aplicada busca generar valor agregado a través de la elaboración de harinas proteicas de legumbres, evaluando el contenido de fitoagglutininas, específicamente lectinas, y sus posibles efectos negativos sobre la salud ante consumo frecuente. El objetivo es desarrollar pastas proteicas funcionales, seguras y accesibles, orientadas tanto a mejorar la nutrición de poblaciones vulnerables como a ofrecer alternativas para deportistas y dietas de control de carbohidratos, promoviendo industrialización y diversificación productiva en Salta.

ABSTRACT

The province of Salta accounts for over 80 % of Argentina's national bean production, with most of it destined for export and limited value addition restricted to cleaning, polishing, sorting, and packaging. Meanwhile, approximately 20 % of households live in poverty and 3 % are indigent, with families consuming pasta at least five days a week without significant protein or dairy intake. This applied research project aims to add value through protein flours from legumes, evaluating the content of phytoagglutinins, specifically lectins, and their potential negative effects on health from frequent consumption. The objective is to develop functional protein-enriched pasta that is safe and accessible, targeting both the nutritional improvement of vulnerable populations and alternatives for athletes and low-carbohydrate diets, thereby promoting industrialization and productive diversification in Salta.