

Calafate

Berberis microphylla

Es un arbusto nativo, endémico de Patagonia Argentina

Sus frutos son bayas comestibles, ricas en compuestos fenólicos con alta capacidad **antioxidante**, incluso mayor que otros *berries* como los arándanos.

Es utilizado por las comunidades rurales e indígenas, tanto en la medicina como en la alimentación desde la antigüedad.

Algunos de sus usos típicos:

Elaboración de mermeladas, helados, licores, vinos, Productos farmacéuticos y cosméticos.



Alimentos fermentados



Por acción de
**Bacterias ácido
lácticas**

- Ampliamente utilizadas en industria alimentaria
- Preservan la vida útil de frutas
- Mejoran propiedades organolépticas como **aroma, sabor, textura**.



Objetivo final

Formular una bebida funcional a base de **calafate** mediante un proceso de transformación microbiano, que como resultado de su exposición a bacterias **mejore su calidad nutricional y organoléptica**.