

Tendencias de producción alimentaria se potencian desde Loja

Karol Gallo
01/10/2019



Categorías:
Alumnos, Docentes, Investigación

En la actualidad el término **sostenibilidad** se usa ampliamente en distintas áreas del conocimiento para hablar del **empleo de los recursos actuales sin afectar a las futuras generaciones**. Es que el compromiso con el cuidado de nuestro planeta ha aumentado ante la palpable realidad del cambio climático, el cual ha motivado la modificación de ciertas tendencias en la producción, una de ellas den los alimentos, fusionando la ciencia y la tecnología.

La tendencia es evitar el desperdicio, disminuir el uso de plásticos y preservantes en la conservación de la comida y elaborar alimentos que contengan mayores nutrientes para mantener la salud. Por ejemplo, una empresa láctea en Polonia creó una línea de yogures para adultos mayores, sin lactosa y enriquecidos con calcio y vitamina D, los que ayudan a cuidar el sistema inmunológico y la densidad ósea.

También se están aplicando tecnologías de microencapsulación (proceso que consiste en micropartículas conformadas por una membrana porosa contenedora de una sustancia activa) para **desarrollar alimentos con nuevas propiedades, más seguros y saludables**. Otra de las estrategias es apostar por iniciativas que surgen en las comunidades para que la producción no solo dependa de grandes empresas sino que, desde lo local, se generen ideas para asegurar el acceso a alimentos que empleen materias primas nativas cuya producción implique un mínimo impacto ambiental.

La iniciativa de la carrera de Alimentos

Este aporte local se construye desde Loja en la [carrera de Alimentos \[1\]](#) de la **Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL)** que desarrolla dos iniciativas. [Felipe Reyes \[2\]](#), coordinador de la [carrera de Alimentos \[3\]](#), explica que se trabaja en el **uso de subproductos del procesamiento**

de fruta y en el rescate de conocimientos ancestrales en el uso de plantas con efecto conservante.

- **Uso de subproductos del procesamiento de fruta**

En la industria procesadora de frutas se generan grandes cantidades de desecho de estos alimentos. Reyes detalla que la iniciativa es **usar estos desechos para evitar el desperdicio y usarlos como subproductos** para rescatar nutrientes que se incorporen nuevamente en la dieta de las personas.

Él menciona que ha realizado estudios y que, por ejemplo, el desecho del mango o de la guayaba contiene una gran cantidad de antioxidantes. Estos aportes nutricionales pueden ser incorporados a una hamburguesa en forma de salsas, o también en la elaboración del pan.

- **Rescate de conocimientos ancestrales en el uso de plantas con efecto conservante**

Ecuador es un país megadiverso por lo que muchas de sus especies aún no han sido estudiadas. En este caso, la [carrera de Alimentos \[1\]](#) de la UTPL trabaja en investigaciones científicas para **comprobar algunos conocimientos ancestrales en el uso de plantas con efectos conservantes**.

Así, en el cantón Zapotillo de la provincia de Loja usan la hoja de un arbusto llamado Guápala para enredar el queso elaborado con leche de cabra, asegurando que tiene efectos conservantes. La [carrera de Alimentos \[1\]](#) es responsable de probar si especies como esa tienen efecto antimicrobiano para los alimentos.

El objetivo de esta tendencia en la producción alimentaria es, primero, evitar el desperdicio de componentes nutritivos que son valiosos para la salud y así contribuir a erradicar la contaminación, aprovechando los desechos de las empresas.

Lo segundo es generar una iniciativa de producción local que será compartida en el [VII Congreso Ecuatoriano de Ingeniería en Alimentos y XVII Jornadas de Ciencia y Tecnología de Alimentos \[4\]](#) que se efectuará en la UTPL del **12 al 15 de noviembre** de 2019. En este espacio se debatirán las últimas tendencias en cuanto a producción alimentaria.

Congreso Ecuatoriano de Ingeniería de Alimentos

La UTPL acogerá la [séptima edición del Congreso Ecuatoriano de Ingeniería de Alimentos \[5\]](#) que reúne a investigadores, académicos, profesionales, estudiantes, industriales y empresarios. Los temas a tratar girarán en torno a la ingeniería e innovación, técnicas de análisis, componentes de alimentos, envases, alimentos étnicos y tradicionales, aprovechamiento de subproductos, ingredientes y alimentos funcionales, biodiversidad, alimentación y salud.

En el foro se llevarán a cabo **conferencias magistrales y ponencias con destacados investigadores y académicos de la ciencia e ingeniería de alimentos de Europa, Latinoamérica y Ecuador**. Uno de los ponentes será José Manuel Lorenzo, quien trabaja en el sector de investigación de la carne en Galicia (España) y es parte de la Red Internacional de Productos Cárnicos Saludables.

Además, se desarrollarán las XVII Jornadas de Ciencia y Tecnología de Alimentos, con talleres destinados a los estudiantes, en los que ellos fortalecerán su proceso de aprendizaje con

importantes temas de la tecnología e ingeniería de alimentos, los cuales serán impartidos por profesionales con amplia experiencia.

A las jornadas han confirmado su presencia estudiantes de universidades de Perú y Colombia, así como de universidades ecuatorianas, quienes difundirán en este espacio los avances en producción alimentaria que han generado desde sus áreas de estudio.

VII Congreso Ecuatoriano de Ingeniería en Alimentos

Quiero inscribirme

[6]

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/tendencias-de-produccion-alimentaria-se-potencian-desde-loja>

Links

- [1] <https://inscripciones.utpl.edu.ec/presencial/alimentos>
- [2] <https://investigacion.utpl.edu.ec/es/jfreyes>
- [3] <http://inscripciones.utpl.edu.ec/presencial/alimentos>
- [4] <https://www.utpl.edu.ec/congresoalimentos/>
- [5] <http://www.utpl.edu.ec/congresoalimentos/inscripcion/>
- [6] <https://www.utpl.edu.ec/congresoalimentos/inscripcion/>