

Nutrición y sustentabilidad, pilar de la Ingeniería en Alimentos en la UTPL

utpl
20/05/2021

Categorías:

Alumnos, Docentes, Futuros alumnos

Huertos agroecológicos, mercados y grandes industrias están entre los centros de aprendizaje *in situ* a los que la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL) da acceso a los estudiantes de la carrera de Alimentos, durante los nueve ciclos de formación. **Esta experiencia complementa la formación adquirida en las aulas con el objetivo de hacer que los jóvenes conozcan toda la cadena de valor de este sector productivo con un enfoque de salud, nutrición y sustentabilidad.**

Con esa visión, la carrera fomenta el compromiso de sus estudiantes con la seguridad y la soberanía alimentaria, como:

- El respeto a las tradiciones alimentarias ancestrales, para rescatar el valor nutricional de alimentos que principalmente se encuentran en el campo.
- La producción de alimentos con componentes funcionales, de forma que se aporte a la potenciación de un buen estado de salud del consumidor.
- La elaboración de fórmulas nutricionales bajas en aditivos, reemplazándolos por productos de origen natural.
- La concienciación sobre la transparencia que debe existir en los procesos de producción, por ejemplo, en cuanto a la veracidad en la información del etiquetado.
- El aprovechamiento de los subproductos en la industria alimenticia para generar un menor impacto al medio ambiente, al hacer uso integral de los alimentos.

[Ruth Martínez](#) [1], docente de la carrera de Alimentos de la UTPL, resalta que el proceso de educación busca que los alumnos conozcan toda la cadena de valor de la producción de alimentos para que sepan diferenciar, entre otros aspectos, lo que es un monocultivo, un huerto familiar o una explotación agrícola a gran escala: “de esta forma, los estudiantes sabrán que hay productores que hacen grandes esfuerzos por cuidar el medio ambiente y respetar el derecho de los animales; además de tener conciencia de que una mayor demanda de productos del campo mejora las posibilidades de que más personas permanezcan en la zona con buenas condiciones sociales y económicas”.



Descubriendo la cadena de valor

Al mantener acercamientos con los productores, los estudiantes de la carrera evidencian la potencialidad de estos negocios en cuanto a su capacidad de generar alimentos saludables. Por su parte, al introducirse en los mercados, son testigos de la diversidad de productos que existen en Ecuador al tiempo que reflexionan sobre su disponibilidad con una orientación hacia la seguridad alimentaria. Así, **una vez que conocen de primera mano el origen de los alimentos, recorren plantas industriales de producción de todo tamaño en Loja, la Sierra central y la Costa** para verificar el procesamiento de productos alimenticios a gran escala.

La investigación es una de las claves de la [carrera en Alimentos de la UTPL](#) [2]; por ejemplo, aprenden sobre cómo **aprovechar los subproductos de la industria alimentaria ya sea semillas, pulpas de fruta, cáscaras, entre otros**; de este modo se rescata todo el valor nutricional de los productos y, por otra parte, se reduce los costos de las industrias en los procesos de desecho de “desperdicios”.

Al término de la carrera, los estudiantes cuentan con competencias para trabajar en áreas de producción o calidad de cualquier tipo de industria alimenticia, así como para asesorar a gobiernos y organizaciones no gubernamentales en estas áreas.

Para más información visita: utpl.edu.ec/carreras/alimentos [2]

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/nutricion-y-sustentabilidad-pilar-de-la-ingenieria-en-alimentos-en-la-utpl>

Links

[1] <https://investigacion.utpl.edu.ec/es/rimartinez>

[2] <https://www.utpl.edu.ec/carreras/alimentos>