

Aromatómetro UTPL, una investigación sensorial que convierte a la horchata lojana en ciencia viva

utpl

19/11/2025

Categorías:

Investigación, UTPL, Vinculación

¿A qué huele la memoria? ¿Qué historias puede contar una infusión que acompaña la vida diaria de los lojanos? Estas preguntas motivaron a un grupo de investigadores universitarios de la ciudad de Loja para comprender los aromas detrás de una de las infusiones más reconocidas del Ecuador. Motivados por su curiosidad, plantearon la creación de un Aromatómetro, una instalación interactiva que permite a los participantes convertirse en investigadores sensoriales y en colaboradores de una investigación en marcha.

Esta idea que nació en la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL), está ubicado en la Plaza de la Cultura, como parte de la décima edición del Festival Internacional de Artes Vivas, el Aromatómetro sorprende desde el primer instante. Una mesa, frascos de vidrio y esencias capturadas mediante destilación dan forma a un pequeño laboratorio abierto al público. **Quien se acerca no solo percibe los aromas de la tradicional horchata lojana: entra en un viaje donde la ciencia se mezcla con la tradición y la participación ciudadana.**

La propuesta nace en la UTPL y es impulsada por docentes de Ingeniería Química, el área de Cultura Científica de la Dirección General de Comunicaciones y estudiantes de Ingeniería Química, Bioquímica y Farmacia. **Su objetivo es claro: acercar la ciencia a la comunidad mediante una dinámica que despierta la curiosidad y pone al olfato en el centro de la experiencia.**



Los participantes deben identificar conco descripciones aromáticas

Una investigación que se genera a través del olfato

El recorrido funciona como un juego guiado. **Los participantes deben identificar cinco descriptores aromáticos: dulce, floral, cítrico, herbal y especiado, en tres recetas de horchata provenientes de Saraguro, Chuquiribamba y Loja** [1]. Al final, reciben una puntuación que compara su habilidad con la de un catador experto, generando datos reales que la UTPL integrará en un análisis científico.

Las esencias utilizadas provienen de un proceso de destilación por arrastre de vapor, que permite extraer los compuestos volátiles característicos de las plantas empleadas en cada receta. Estudios preliminares ya han identificado alrededor de 88 moléculas, revelando la complejidad olfativa de esta bebida emblemática.

Memoria, identidad y participación

La experiencia no concluye con la prueba olfativa. **Cada visitante escribe o dibuja en un mural la memoria que el aroma despertó en él.** Ese gesto convierte el recorrido en un ejercicio de construcción colectiva, donde la tradición se registra de manera viva y alimenta una investigación con proyección de publicación científica. El impacto ha sido notable.

Según Javier Vásquez Fernández, director del área de [Cultura Científica](#) [2] "en solo cuatro días han participado más de 1.000 personas. Muchos resaltan lo atractivo del recorrido sensorial y descubren la complejidad del olfato, un sentido al que normalmente no prestamos atención." Su testimonio refleja la acogida del público y el valor del componente interactivo como puente entre la ciudadanía y la ciencia.



Cada visitante escribe o dibuja en un mural la memoria que el aroma despertó en él.

Ciencia que dialoga con la tradición

La UTPL plantea esta iniciativa como un espacio donde convergen investigación, divulgación y patrimonio local.

Vásquez indica que "la idea es resignificar la esencia de la horchata porque no solo es una bebida tradicional, es una experiencia que involucra los sentidos y que nos conecta con la identidad lojano-andina desde otra perspectiva."

El Aromatómetro se consolida, así como un laboratorio abierto, donde cada visitante aporta a una historia que sigue escribiéndose. **Una propuesta que demuestra que la ciencia puede sentirse, compartirse y recordarse, como un aroma que permanece.**

**En la UTPL estamos comprometidos con la investigación y el conocimiento.
¡Sé parte de la comunidad de estudiantes más grande del Ecuador!**

Inscríbete en la UTPL

[3]

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/aromatometro-utpl-una-investigacion-sensorial-que-convierte-a-la-horchata-lojana-en-ciencia-viva>

Links

- [1] <https://culturacientifica.utpl.edu.ec/2344/>
- [2] <https://culturacientifica.utpl.edu.ec/>
- [3] <http://utpl.edu.ec>