

## Impulso a la Seguridad Alimentaria desde las aulas

Tatiana León  
11/10/2018



Categorías:

Administrativos, Alumnos, Docentes, Investigación, UTPL

Partiendo del derecho fundamental que tiene el ser humano a una buena alimentación para un desarrollo correcto e integral, es imprescindible forjar una cultura encaminada a la preocupación de cada familia por los alimentos. Es claro que una dieta inadecuada, no solo debilita la salud y el bienestar del consumidor, sino que llevada a extremos, se convierte en el origen de trastornos de la salud que comprenden enfermedades críticas como la hipertensión, anemia, entre otras.

**Conscientes de la importancia de una alimentación adecuada**, nace desde las aulas de la [Universidad Técnica Particular de Loja](#) [1](UTPL) [2], la necesidad de actuar y apoyar a la población ecuatoriana, específicamente con proyectos de vinculación con la sociedad en el ámbito alimenticio. **Esta es una iniciativa de los docentes de la carrera de Alimentos, que tienen como visión, la articulación de la academia con la colectividad en beneficio de esta, más aún cuando se trata de la seguridad alimentaria.**

Así lo explica Felipe Reyes, docente investigador de la [carrera de Alimentos](#) [3], quien comenta que a lo largo de 6 años, los **proyectos de vinculación se han consolidado con la participación de grandes empresas nacionales, regionales y locales** que han permitido que los estudiantes de la carrera a partir del tercer ciclo se adentren en el campo alimentario industrial para enriquecer su experiencia y logren replicarla a futuro de una manera responsable y ética.

“Hemos trabajado con empresas representativas de alimentos en el país que buscan el apoyo de los docentes y estudiantes de la [UTPL](#) [2] en problemáticas puntuales; también hemos intervenido en empresas comunitarias o asociaciones de **pequeños productores que han buscado asesoramiento en procesos de limpieza y desinfección de sus plantas de procesamiento, así como en el desarrollo y mejoramiento de sus productos**” explica Reyes, enfatizando en que todo aquello es parte de la experiencia ganada por los jóvenes. Asimismo otra de las ventajas de estas prácticas es que sus estudiantes tienen una mayor probabilidad de inserción laboral, puesto

que inician realizando asesorías o trabajando con los técnicos de empresas; se empapan del tema y finalmente se convierten en candidatos idóneos para ocupar plazas laborales en dichas instituciones.

Los lazos se forman gracias al accionar del Vicerrectorado de Investigación a través de su área de vinculación con la colectividad, o a través del [Centro de Innovación "Prendho"](#) [4] por medio del cual se ha logrado que los estudiantes de la carrera hayan sido partícipes de varios "Retos UTPL", asesorando a empresas de panela, azúcar, pastas y fideos, lácteos y empresas cárnicas.

## Apoyo al desarrollo agrícola e industrial de las provincias de Loja y Zamora Chinchipe

**Es uno de los proyectos de vinculación con la sociedad que durante dos años ejecutó su fase de diagnóstico de calidad de uno de los productos más consumidos en la región, el queso amasado y el quesillo.** Esta, la primera fase del proyecto, permitió conocer la elevada contaminación bacteriana de dicho producto, demostrando que varias empresas procesadoras no manipulan adecuadamente la materia prima y que sus sistemas de producción, almacenamiento, transporte y limpieza no son los idóneos.

Felipe Reyes manifiesta que 10 empresas fueron incluidas en el proyecto, **"se les realizó un verificación de los sistemas de limpieza, para conocer su situación y luego a través de cursos, talleres y visitas "in situ" empezar a brindarles recomendaciones y consejos de cómo mejorar la inocuidad de los alimentos y desarrollar nuevos productos"** expresó.

Zapotillo, Macará, Saraguro, Loja, Zamora, Yantzaza y Centinela del Cóndor, fueron los lugares en donde se examinó el manejo y la salubridad del queso amasado y del quesillo.

La segunda fase se reanuda en octubre del presente año con actividades dirigidas a la educación al consumidor. Esta etapa durará dos años y se pretende que docentes y estudiantes de la carrera intervengan en las comunidades educativas de escuelas y colegios de la ciudad de Loja para brindar capacitaciones en temas de nutrición, salud alimentaria y manipulación de alimentos.

Es así como desde la [UTPL](#) [2] buscamos beneficiar a la comunidad a través de cada una de nuestras carreras.

Si tu interés se encamina a la seguridad alimentaria de los pueblos o la inocuidad de los alimentos para el correcto desarrollo de las personas, inscríbete en la carrera de [Alimentos](#) [3] y sé parte de la creciente industria alimenticia del país.

**Source URL:** <https://noticias.utpl.edu.ec/impulso-a-la-seguridad-alimentaria-desde-las-aulas>

### Links

[1] <http://www.utpl.edu.ec>

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

[3] <https://inscripciones.utpl.edu.ec/presencial/alimentos>

[4] [https://www.facebook.com/prendho/?\\_\\_tn\\_\\_=kCH-RH-R&eid=ARD3hYpe9WVGsF8eqniV4r-e0gEFUrpEjTUN03GCZzEt4eL6bpaxMyPLb7OHuf0oA2MvX1pINBKmgI4&hc\\_ref=ARQP9za7Ug109hOnXscGix-rlyxiT--mFUuWJDLutWjL1ZHgDZRdnD4-VqBirQrtk&fref=nf](https://www.facebook.com/prendho/?__tn__=kCH-RH-R&eid=ARD3hYpe9WVGsF8eqniV4r-e0gEFUrpEjTUN03GCZzEt4eL6bpaxMyPLb7OHuf0oA2MvX1pINBKmgI4&hc_ref=ARQP9za7Ug109hOnXscGix-rlyxiT--mFUuWJDLutWjL1ZHgDZRdnD4-VqBirQrtk&fref=nf)