

Un alimento rico y barato

Dos alumnas de la Espol crean una **barra nutritiva** ■ Una porción equivale a un vaso de leche más frutas ■ Su producto ganó un concurso nacional

NELSON TUBAY BERMÚDEZ
 tubayn@granasa.com.ec ■ GUAYAQUIL

Es una barra que parece y sabe a un postre de chocolate, pero contiene ingredientes más sanos y nutritivos, como los que requiere un adecuado desayuno.

De hecho, las creadoras de esta barra alimenticia -María José Molina Miranda y Tamara Herrera Cañizares- consideran que su producto se podría distribuir en escuelas que acogen a niños de escasos recursos, quienes usualmente van a clases sin alimentarse bien.

Especialmente, en las zonas rurales de la Costa, pues su elaboración se basa en los excedentes de productos agrícolas propios de la región como banana, arroz, maíz, soja y cacao, por lo que producirlo tampoco implica un alto costo.

EL DETALLE

Experimentación. Las alumnas desarrollaron su propuesta en la zona agrícola de la parroquia Taura.

Ni conocimientos avanzados o implementos tecnológicos, pues se lo prepara con agua y en hornos de cocina o en los de barro, comunes en el campo.

Estas características fueron clave para que el producto ganase la primera edición del 'Premio Odebrecht para el desarrollo sostenible, 2013'.

Según los organizadores, el certamen contó con la participación de 53 proyectos de 20 universidades del país.

La final se realizó el 28 de noviembre pasado, en Quito. Las dos jóvenes aún se emocionan y ríen al recordar el momento en que supieron que eran las ganadoras.

En realidad, lo dedujeron. Porque estando ya entre las cinco finalistas, los organizadores fueron anunciando los premios en orden descendente. Cuando llegaron al segundo sin que las hubieren nombrado, ellas gritaron de alegría y emoción porque eso indicaba que habían obtenido el primer lugar.

Eso fue también el premio a un esfuerzo por ofrecer un producto que no solo fuera nove-



Las ganadoras y su producto. María José Molina y Tamara Herrera muestran dos presentaciones de sus 'barras alimenticias nutritivas'.

PARA SABER

■ **Los ganadores.** La Espol, la Universidad Católica de Guayaquil y la Escuela Politécnica Nacional ganaron los tres primeros lugares.

■ **Segundo puesto.** Karín Franco, Ibeth Martínez y Ricardo Valencia crearon un 'Filtro para agua contaminada a base de caña guadua'.

■ **Tercero.** 'Desarrollo de células sostenibles para el aprovechamiento de hidrógeno como vector energético, a partir de energía solar'.

dos y cumpliera las bases del certamen, sino que además tuvo un impacto social.

Tamara y María José se conocieron cuando ingresaron a la Escuela Superior Politécnica

del Litoral (Espol).

Se separaron cuando la primera siguió la carrera de Ingeniería en Alimentos, donde cursa el octavo semestre, y la segunda optara más bien por la licenciatura en Nutrición.

A mediados de año, María José supo del concurso por su profesor -y luego tutor en el certamen- Juan Manuel Cevallos. Y como se pedía la participación de una ingeniera en alimentos, recurrió a su amiga.

En esos días, había excedentes de algunos cultivos que no podían ser vendidos por exceso de oferta, por lo que se les ocurrió utilizarlos en un producto.

Lo demás fue mezclarlos, analizar los niveles de energía en un laboratorio de la Espol, hacer pruebas de degustación y enviarlo al concurso.

POSIBLE PRODUCCIÓN

En busca de socio y apoyo

■ Tamara Herrera y María José Molina han creado un producto alimenticio novedoso, nutritivo y económico, pero no tienen cómo producirlo en mayor escala como para ofrecerlo en el mercado.

Según las dos jóvenes, aunque la empresa organizadora del concurso les confirió el premio y ofreció difundirlo,

ellas tienen los derechos sobre el producto.

"Necesitamos un asociado más grande", dicen, al explicar por qué no pueden elaborarlo por su cuenta a mayor escala.

Las jóvenes destacan que su producto equivale en niveles energéticos a un vaso de leche más una porción de frutas; y que su elaboración sería más

económica si se la hace masiva.

Como utiliza productos secos, "no tiene debilidad microbiológica". Es decir, dura más tiempo en estado apto para el consumo.

También piden apoyo, herramientas y facilidades para realizar más investigación, acorde con lo que se exige ahora a las universidades.

RICHARD CASTRO / EXPRESO