

“Se vienen alimentos impresos en 3D”

La carrera de Ingeniería en Alimentos de la Espol celebra veinte años

El consumo de alimentos, sea por necesidad o por placer, es una prioridad en todo el mundo y, por tanto, no podía quedarse al margen del incitante avance de la tecnología.

O quizá es al revés. Pero lo cierto es que la industrialización de alimentos ha recibido en los últimos años un impulso formidable de la tecnología, lo que, literalmente, ha ampliado el menú de posibilidades.

Así, ahora ya no solo se trata de darle valor agregado o transformar la materia prima, sino de cambiar de materia prima.

Patricio Cáceres, director de

la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Espol, cita por ejemplo que, en otros países, la carne de res ahora se la cultiva a partir de células madre.

“Ya hay hamburguesas con ese producto. El experimento costó 250.000 euros”, agrega.

Otra opción es la impresión de alimentos en 3D. Afirma que ya hay pizzas elaboradas con ese sistema (¿Es inevitable

imaginarse comiendo y saboreando una pizza de papel?).

“Se forma por capas. El sabor es distinto, pero se busca que sea nutritiva, saludable y que no pierda la característica sensorial; si no, sería como comerse una pastilla”, explica.

Este es, a su criterio, el principal objetivo de la industria de alimentos; no solo cubrir la demanda creciente, sino producir

alimentos nutritivos, saludables y hasta preventivos.

En el mercado local, atribuye ese objetivo a los probióticos que traen algunos yogures.

Afirma que la carrera que dirige tiene similares objetivos: están trabajando en la producción de panes libres de gluten elaborados con harina de arroz o banano para reemplazar a la de trigo, este último un producto que no hay en Ecuador y que, por tanto, se importa.

También en hamburguesas a partir de la cáscara de banano y de mermeladas con otros cítricos menos tradicionales.

Y la industria local se nutre de los graduados de la carrera para que desarrollen sus ideas o las de ellos. Es decir, figuradamente, para extraerles el jugo.

PARA SABER

► La carrera

Ingeniería en Alimentos es la única con ese perfil que hay en las universidades de la Costa, según sus autoridades.

► Alumnos

En veinte años ha graduado a 473 profesionales. Al año ingresa un promedio de 50 alumnos. Ahora hay 250 en total.

► Celebración

Como parte de la agenda de festejos, mañana habrá una exposición de productos en el patio de la facultad.

STALIN DÍAZ / EXPRESO



Espol. Un alumno de Ingeniería en Alimentos expone su investigación.