



PROYECTOS INNOVADORES PRESENTÓ FICIAL



@UniversidadTecnicaDeAmbatoOficial



Universidad Técnica De Ambato Oficial



@UTecnicaDeAmbato



@utecnicaambato

Boletín 180

08 de julio de 2019



Alrededor de 15 proyectos innovadores se expusieron en la Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos (FCIAL) de la Universidad Técnica de Ambato (UTA), como parte de la finalización del semestre marzo-agosto 2019.

Alex Valencia, docente de la FCIAL, fue el responsable de la actividad académica que mostró varias ideas creativas e innovadoras. Esta actividad forma parte del proceso académico en materia de emprendimiento, que motiva a la juventud a desarrollar proyectos que ayuden a cambiar el mundo.

"Elaboración de carbón activado a base de residuos de aceite de palma" fue el proyecto que alcanzó el primer lugar. Jeniffer Williams y Erika Moreta son las autoras de la propuesta. Las estudiantes del noveno semestre explicaron que su proyecto ayuda a remover colorantes que emanan las industrias textiles para que las aguas residuales puedan ser tratadas y se pueda aplicar otro tipo de proceso técnico.

El segundo lugar fue para Scarlet Guachamín y Patricio Guachamin estos jóvenes presentaron el proyecto "Ablandador de carne a partir de enzimas vegetales". La propuesta brinda una alternativa más saludable para que el consumidor a través de la utilización de este producto mejore su alimentación.

El tercer lugar fue para Jean Campaña y Mercedes Córdova, los estudiantes plantearon la elaboración de una "Bebida vigorizante a base de maca y mashua", es importante mencionar que los proyectos responden a intereses de la carrera de Ingeniería Bioquímica.

Buscar alternativas que ayuden a generar cambios profundos y a mejorar la calidad de vida de la población, constituyen parte del quehacer de los futuros profesionales en Bioquímica.

