



---

**UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR**  
**DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN Y CULTURA**  
**BOLETÍN DE PRENSA N° 528**  
**19 de julio de 2017**

## **Estudiantes de la carrera de Química de Alimentos presentaron productos finales**

Estudiantes de octavo y noveno semestres de la carrera de Química de Alimentos de la facultad de Ciencias Químicas, realizaron la presentación de los resultados de los proyectos integrales de la con base en los estudios y los procesos de producción y comercialización.

Lorena Goetschel, directora de posgrado de la facultad y responsable de los productos felicitó el trabajo desarrollado en sus diferentes fases de los proyectos y resaltó la estructura de la presentación de las exposiciones que incluyeron diagramas elaborados con precisión, determinación de puntos críticos de control y aislamiento de microorganismos. Mencionó que la participación de estudiantes en defensas y presentaciones de productos es parte de la formación del Químico de Alimentos por su relación con el sector industrial.

Beatriz Vargas, subdecano de la facultad de Ciencias Químicas, reconoció el talento expresado en el trabajo de los grupos y las habilidades para proponer las diferentes propuestas de diseño de marcas comerciales que a futuro se convertirán en emprendimientos industriales. Enfatizó que las asignaturas se enfocan desde un hacer a un conocer, desde la práctica a la teoría.

Entre los productos que se presentaron están alimentos fermentados a base de col y hortalizas, queso en crema y salsas picantes a base de leche semidescremada y chía. Los proyectos fueron elaborados con materia prima de frutas, verduras y vegetales a partir de una cadena productiva supervisada y evaluada por docentes de la carrera para las observaciones del caso. **R.E.**

