



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR
DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN Y CULTURA
BOLETÍN DE PRENSA N° 130
26 de marzo de 2018

PAPILLA UCE

Los primeros dos años de vida son particularmente importantes para fundamentar el desarrollo del ser humano y una buena salud en el futuro. La nutrición adecuada es esencial para optimizar la salud, el desarrollo físico y mental y reducir el riesgo de enfermedades crónicas. Es primordial que en esta etapa el niño reciba todos los nutrientes necesarios para desplegar sus potencialidades físicas y mentales. Los alimentos fortificados son una vía básica para suplir los déficits de nutrientes y demostraron ser efectivos para combatir enfermedades causadas por estas deficiencias: beriberi, pelagra, gota y raquitismo.

El Dr. Fernando Sempértegui Ontaneda, Rector de la Universidad Central del Ecuador, indicó que el Proyecto de Producción de la Papilla Universitaria para niños desnutridos es un trabajo multidisciplinario de la Universidad Central. Es un Proyecto de enorme repercusión social, se trata de desarrollar una papilla enriquecida con vitaminas y minerales para atender a los niños desnutridos del Ecuador, particularmente a los menores de 3 años que se encuentran en un momento crucial de su crecimiento y desarrollo. El Proyecto incluye varios procesos: bioquímicos, físico químicos y, por supuesto, la participación de expertos en nutrición.

Nutrición se define como la suma de todos los procesos involucrados en la manera en que el organismo obtiene los nutrientes, los metaboliza y utiliza para soportar los procesos vitales. Incluye la ingesta de alimentos, la absorción, asimilación, la biosíntesis, el catabolismo y la excreción. Maggy Díaz, docente de la Facultad de Ingeniería Química, expresó que están formando un equipo multidisciplinario para sacar un producto final de alta calidad. El origen de este Proyecto fue una idea del Rector de la Universidad Central y está asociado a un Proyecto de Vinculación con la Sociedad. El Equipo Técnico Investigador está desarrollando, la formulación de la papilla, con aportes científicos de los colegas con quienes trabajan. Intervienen las Facultades de Ciencias Químicas, Ingeniería Química, Medicina y esperan que se unan otras facultades.

El Rector de la Universidad Central ratificó que exploran y examinan los primeros resultados: la producción de harina de plátano refinada, como base y vehículo apropiado, que debe ser enriquecida, en procesos de incorporación, con vitaminas y minerales como hierro, zinc, vitamina C. Aclaró el Rector que este es un momento crucial en que la Universidad Central del Ecuador que puede situar un producto de altísima importancia social en el escenario nutricional de los niños ecuatorianos. **J.P**

