



**UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR
DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN Y CULTURA
BOLETÍN DE PRENSA N° 063
12 de febrero de 2016**

Proyecto generó productos derivados de la carne

Un grupo de docentes de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, FMVZ, de la Universidad Central del Ecuador trabaja para reactivar las actividades agropecuarias en el Centro Académico Docente Experimental Uyumbicho. Una de esas actividades es la generación de una industria de productos derivados de la carne.

Alex Andrade, docente de la facultad, lideró este proyecto durante el semestre. Andrade propuso un ejercicio para elaborar diez productos, pero debido a los costos se desarrollaron cinco entre ellos: perniles, longanizas, olmas, chorizos y prietas. Durante el semestre se capacitó a los estudiantes de octavo semestre para que realicen este ensayo.

Los estudiantes que participaron de este primer ensayo conocieron el proceso completo de elaboración de productos derivados de la carne, desde la recolección de materia prima hasta el producto final, con énfasis en las buenas prácticas de manufactura, seguridad alimentaria, uso de indumentaria de seguridad personal, así como un buen ambiente y manejo del producto. Incluso se realizó el etiquetado de los productos de acuerdo a la norma internacional.

Para Andrade fue un ensayo exitoso, ahora el reto es obtener los permisos sanitarios del Instituto Nacional de Investigación en Salud Pública, Inspi, y de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, Arcsa, e iniciar una reestructuración del laboratorio de higiene y tecnología de la carne en el Centro Experimental de Uyumbicho, con el fin que el proyecto continúe para llegar a comercializar dichos productos. J.S

