

Universitarios incursionan en la oferta de alimentos

En tres universidades los alumnos tienen su pequeña industria. Muchos venden sus productos.

Sus niveles de producción no son suficientes para abastecer directamente al mercado local; tampoco cuentan con capital para la publicidad, pero los estudiantes de al menos tres universidades del país sí tienen capacidad para desarrollar la producción industrial y venderla en la medida de sus posibilidades.

La Universidad Estatal de Guayaquil utiliza una planta de procesamiento de alimentos -adquirida en 1965- para la elaboración de conservas de frutas, legumbres, hortalizas, jugos y néctares de frutas, mermeladas y productos de tomate. José Quiroz Pérez, director del proyecto, cuenta que inicialmente hubo un programa piloto, aprobado por el Consejo Universitario.

Para adquirir la maquinaria el rectorado de la Universidad desembolsó \$ 4 mil en calidad de préstamo. "La planta ha logrado cumplir sus metas de producción, al punto de financiar sus propias operaciones", indica Quiroz.

Ahora la Facultad de Inge-



Francisco Bravo / EL UNIVERSO

Los estudiantes de la Universidad de Guayaquil comercializan sus productos con la marca UG. En la foto, Omar Reyes (i) e Iván Izurieta elaboran azúcar invertida para Unilever Andina.

nería Química -responsable del proyecto- percibe cerca de \$ 20 mil del presupuesto anual de la Universidad para mantenimiento de las máquinas. Allí laboran 5 mil estudiantes, como promedio, quienes comercializan un estimado de 30 toneladas anuales en los distintos productos.

Esa cantidad es suficiente para convertirse en proveedores de materia prima de algunas empresas privadas; una de ellas, Unilever Andina-Ecuador. Los universitarios le suministran salsas de chocolate y chicle, ingredientes de los

helados Pingüino; también preparan manjar de leche, azúcar invertida y leche condensada para las empresas Tiosa (Supán) y Panadería Nacional.

"En el último año, la Universidad vendió unos \$ 40 mil a Unilever, \$ 13 mil a Tiosa y \$ 6 mil a la Panadería Nacional", afirma Quiroz.

En cambio, los estudiantes de la Universidad Católica de Guayaquil se especializan en la preparación de lácteos. Mediante un programa que se inició en 1995, los alumnos de las carreras de Ingeniería Agro-

pecuaria y Economía Agrícola y Desarrollo Rural comercializan leche, yogur, queso, requesón, helados, mantequillas y salsas para carnes.

John Franco, director de la Facultad de Educación Técnica para el Desarrollo, comenta que los productos se venden por el momento solo dentro de la Universidad. Cada mes, el laboratorio necesita una inversión de \$ 1.500 a \$ 2.000 para su mantenimiento; sus ingresos aún son menores.

La Escuela Superior Politécnica del Litoral (Espol) también incursiona en este tipo de

Estudiantes egresados cuentan con su propia microempresa

La formación de los estudiantes en tareas de producción industrial tiene sus ventajas. Para muchos, una de las opciones es la creación de una microempresa luego de la obtención de su título.

Daniel Espinosa, quien se graduó hace dos años como ingeniero químico en la Universidad Estatal de Guayaquil, es uno de ellos.

Espinosa comenta que los conocimientos y la práctica, adquiridos en el Instituto de Investigaciones José Baquerizo, le sirvieron para instalar un local de distribución de químicos junto a su vivienda en Saucos V (norte de la ciudad).

La especialidad de Espinosa es la producción de agua y químicos para la agricultura. También comercializa cloro para las amas de casa, cuando recibe suficientes pedidos.

María Fernández, egresada de la Universidad Católica, en cambio, trabaja ahora para la panadería de su padre.

Cuenta que luego de aprender varias técnicas de elaboración de lácteos colabora en la preparación de yogur, leche, mantequilla y otros ingredientes necesarios para la panificación.

Dentro de sus expectativas, dice, está la apertura de una segunda panadería, "pero esta vez trabajaré sola, seré mi propio jefe", asegura.

José Macías, graduado de la Estatal, afirma que a pesar de no contar con un local propio, trabaja directamente en la distribución de sus productos químicos.

A FUTURO

BÚSQUEDA

"Esperamos que en tres años podamos contar con los recursos para ingresar al mercado", afirma José Quiroz, decano de la facultad de Ingeniería Química de la Estatal.

PATENTE

Los productos elaborados por los estudiantes de la Universidad Católica tienen registro sanitario; hace tres años se intentó patentar la marca Súper Católica.

FERIAS

Los esfuerzos de la Espol se concentran en exposiciones.

actividad. Los estudiantes, afirma Silvia Alejandro, profesora de Tecnología de Alimentos, "tienen mucho talento, el único inconveniente es que no tienen mucho interés por patentar sus productos".

El fuerte de los alumnos, añade, es la preparación de comida nutritiva: harina de quinua, salsa de quinua para carnes, hamburguesas de ubre, papas deshidratadas, puré de zapallo y duraznos en almíbar para diabéticos.

Se encuentra en estudio un proyecto para la instalación de una planta industrial.