

Estudiantes de la Espol inventan con piñas y algas nuevos productos

Redacción Sociedad
sociedad@telegrafo.com.ec
GUAYAQUIL

Los estudiantes de las carreras de auditoría y gestión de control, economía, ingeniería industrial que reciben la materia transversal de Biología presentaron 20 proyectos en el marco de la quinta edición de Expo B.I.D.A (Biología, In-

20 proyectos fueron presentados por alumnos en el marco de la quinta edición de la Expo B.I.D.A.

vestigación, Desarrollo y Aplicación).

De ellos dos fueron elegidos como los ganadores en la categoría conferencias y stands.

En la jornada fueron invitados alumnos de 10 establecimientos educativos.

Las politécnicas Ninoska Rugel, Verónica Conforme, Andreína Cayambe, María Sol Galarza y Katherine Garzón obtuvieron el primer lugar con la elaboración de papel orgánico a partir de fibras celulósicas de la piña.

Ninoska explicó que hicieron varios prototipos en donde usaron la cáscara y las hojas de la fruta hasta que al final lograron el material con

la pulpa. “Nos dimos cuenta de la necesidad de crear productos ecológicos que ayudan al medioambiente. De varias piñas podemos crear corchos de botellas, portarretratos, lapiceros y hasta carteritas”.

Asimismo, Sheyla Burgos y Ariana Rendón recibieron el reconocimiento por su proyecto enfocado en la elaboración de un biofertilizante a partir de algas marinas.

Ariana contó que las algas son extraídas de las playas de Salinas. “Hicimos varias pruebas con semillas de fréjol y pepino para analizar su crecimiento. A los días obtuvimos resultados”.

El biólogo José Flores las orientó en el desarrollo del producto orgánico y ecológico. “Esto va a permitir a los agricultores reducir el uso de químicos y que incrementen su potencial en los cultivos”.

Otro de los inventos que llamó la atención de los alumnos de planteles fueron el prototipo de recolector acuático de basura, las mermeladas de algas y otra de sábila, el bloqueador solar de zanahoria y la bandita cicatrizante basada en nopales.

Diana Paredes y Braulio Ocando, de ingeniería industrial y civil, explicaron que la mermelada artesanal tiene manzana y el 65% de aloe vera que se caracteriza por ser medicinal. “Nuestro producto no tiene conservantes y es beneficioso para el sistema digestivo”.(I) et

Cortesía



→ Las jóvenes Ninoska Rugel, Verónica Conforme, Andreína Cayambe, María Sol Galarza y Katherine Garzón recibieron el primer lugar con su proyecto.