## Campus

#### CAPACITACIÓN EN LA ESPOL

Gustavo Biasotti estará el 9 y 10 de junio en el Centro de Educación Continua de la Espoi para hablar sobre la Teoria del proyecto de negociación de Harvard.



revistas@granasa.com.ec

# Politécnicos presentan proyecto agropecuario

## Generando nuevas tecnologías industriales

una - Cochinilla nace como una alternativa válida para evitar que siga avanzando la desertificación en las zonas áridas y semiáridas de la Costa y Sierra del país, especialmente en la Península de Santa Elena.

El ingeniero Bruno Reyna Giler, profesor de Ingeniería Agropecuaria de la Escuela Superior Politécnica del Litoral, cuenta que hasta el momento se han realizado tres ensayos de investigación con sus respectivos resultados cada uno.

Los estudios se hicieron bajo la dirección del ingeniero Eduardo Rivadeneira Pazmiño, decano de la facultad de Ingenieria Mecánica y Ciencias de la Producción de la Espol.

La parte académica se hizo en el Campo Experimental y de Enseñanza Espol (Cenae); la de tipo comunitario en la Comuna Daular (vía a la costa) y la última práctica de tipo comercial en la granja Paova ubicada en la vía a Salinas.

"Los alumnos estaban distribuidos en grupos de 10 para desarrollar el proyecto según el área de estudio de cada uno", senala Reyna.

Dentro de las instituciones que colaboraron con el trabajo están: la facultad de Ciencias Agricolas de Universidad Estatal de Loja y una consultora agrícola privada. Además de varios técnicos y directivos agropecuarios.

"Participaron aproximadamente 60 estudiantes de tercero y quinto nivel de la carrera de ingeniería", añade Reyna.

A pesar de haber ihiciado el proyecto en el mes de septiembre del 2000, lo que se busca actualmente es el financiamiento para impulsarlo a nivel de profesionales en general.

En los ensayos establecidos en las zonas de estadio de la península, se logró determinar que es posible conseguir dos co-



Estudiantes, técnicos y directivos de la carrera de Ingenieria agropecuaria en una reunión de campo.



Esta es el área en la que se realizó uno de los ensayos. La actividad fue llevada a cabo por 60 estudiantes politécnicos.

sechas al año de cochinilla, pero trabajando solo en verano o estación seca para su correcta adaptación. Se debe tener en cuenta que cada ciclo de cosecha

En cuanto al costo de producción para la implementación tecnológica del complejo Tuna-Cochinilla se estima un valor de 2.500 dólares.

es de tres meses.

"Se espera únicamente la acogida y el aporte de varias empresas privadas para poner en práctica lo analizado", concluye el ingeniero Reyna.

## COCHINILLA

ALIMENTACIÓN: Colorear bebidas, refrescos, jarabes, caramelos, helados, galletas, tumones, chicles, salsas, conservas vegetales, sopas deshidratadas, embutidos, encurtidos y productos lácteos. INDUSTRIA: Colorear dentifri-

INDUSTRIA: Colorear dentifricos y cosméticos, en preparación de pinturas a la acuarela y para cintas de máquina de escribir y calcular, para el teñido de textiles.

MEDICINA: Colorear células y tejidos en preparaciones microscopicas.

### TUNA

ALIMENTACIÓN HUMANA: Fruta de mesa, colorantes de alimentos pera la industria alimentaria en néctares, jaleas, mermeladas, almibares, mieles, quesos, licores y deshidratados.

QUÍMICA INDUSTRIAL: Caucho sintético, mucilagos, adherentes, anticorrosivos, gomas y floculantes.

ÁREA AGRÍCOLA Y PECUA-RIA: Hábitad y sustento de la cochinilla, conformación de setos vivos, explotación de apicultura, etc.



En la gráfica se muestra el proceso de reproducción tipo invernadero de la cochinilla. Es preferible hacerlo en estación seca.