

A la vanguardia en la industria de alimentos ^[1]

Enviado el 2 septiembre 2006 - 10:42pm

Este artículo es reproducido por CienciaPR con permiso de la fuente original.

Calificación:



Por Margarita Santori López Prensa RUM ^[2] Esta semana comenzó la construcción del Centro de Innovación y Tecnología Agroindustrial (CITAI) en los terrenos del Recinto Universitario de Mayagüez (RUM) donde ubicará el novedoso complejo de investigación dedicado a la industria de alimentos. Las modernas instalaciones pertenecen al Colegio de Ciencias Agrícolas del RUM y se espera que estén listas en aproximadamente 14 meses. Así se dio a conocer en una ceremonia celebrada frente al Centro de Desarrollo Preescolar donde ubicará el edificio que llevará el nombre de Alfredo Ramírez de Arellano y Rosell, filántropo, empresario y humanista puertorriqueño. Hace dos años el presidente de la Fundación Ramírez de Arellano y Rosell, el ingeniero Alfredo Ramírez de Arellano Bártoli, entregó un donativo de \$900 mil para la construcción del complejo. Asimismo, el departamento de Agricultura aportó \$600 mil y la Universidad de Puerto Rico (UPR) sufragará los \$300 mil restantes para completar los \$1.8 millones que cuesta el proyecto. “Durante muchos años esta Fundación ha contribuido al desarrollo y engrandecimiento de la industria azucarera en Puerto Rico en memoria de mi abuelo Alfredo Ramírez de Arellano. Al desaparecer la industria de azúcar la junta de directores de la Fundación decidió donar gran parte de sus recursos económicos al RUM con el propósito de que se estableciera un proyecto de investigación agroindustrial”, afirmó el agrónomo Ubaldino Ramírez de Arellano. Agregó que han participado en la implementación de los planos y el diseño arquitectónico. Por su parte, el rector del RUM, doctor Jorge Iván Vélez Arocho, agradeció el respaldo de la familia Ramírez de Arellano y aseguró que este innovador proyecto permitirá apoyar de una manera creativa y visionaria al sector agrícola del País. “Con la creación de este centro se pretende unir los esfuerzos de la comunidad universitaria, el gobierno y el sector

privado de tal forma que se promueva efectivamente la creación de agroindustrias que impacten nuestra producción agrícola e industria de alimentos en general", manifestó el Rector. "El impacto que este proyecto va a tener en nuestra agricultura y en la de otros lugares va a ser muy importante", aseguró. Asimismo, la doctora Celeste Freytes, en representación del presidente de la UPR, licenciado Antonio García Padilla, expresó que "en este proyecto de construcción se cruzan muchas iniciativas de la agenda universitaria. La promoción de la investigación, el cultivo de la filantropía, la relación con los exalumnos y la buena arquitectura, son algunos de esos caminos de acción universitaria de la próxima década. Éste es un ejemplo del éxito y el desarrollo". Por otro lado, el decano de Ciencias Agrícolas, doctor John Fernández Van Cleve, destacó que se trata de las primeras instalaciones que se construyen con fondos externos en el sistema de la UPR y enfatizó en el carácter multidisciplinario del proyecto porque incluye las cuatro facultades del Recinto: Ingeniería, Ciencias Agrícolas, Administración de Empresas, y Artes y Ciencias. El edificio será de dos pisos y se construirá en módulos, lo que permitirá agrandar las instalaciones en el futuro. Tendrá laboratorios de investigación, una pequeña planta piloto para trabajar nuevos estudios, un salón de conferencias, una cocina experimental, oficinas administrativas y un salón para educación a distancia. Contará con un laboratorio de microbiología, química, productos lácteos y cárnicos, una planta piloto para procesar frutas y hortalizas y uno para fermentaciones a pequeña escala, informó la doctora Edna Negrón, coordinadora del programa graduado de Ciencia y Tecnología de Alimentos del RUM. "Será la primera planta piloto para desarrollar productos de alta tecnología y lo que se conoce como alimentos nutraceuticos, es decir, la producción de alimentos funcionales/medicinales", puntualizó. Explicó que CITAI funcionará en tres direcciones: como incubadora de nuevas empresas; para desarrollar productos nuevos basados mayormente en proyectos de estudiantes y para adiestramientos en distintas áreas. Negrón catalogó el proyecto como "un sueño hecho realidad" tras 10 años de gestación. Indicó que unos 30 estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos se beneficiarán directamente con las nuevas instalaciones, y de otros departamentos como Industria Pecuaria, Horticultura e Ingeniería Agrícola y Biosistemas. Según la profesora, se espera que en dos años también se ofrezca un bachillerato en Ciencias de Alimentos. Por su parte, la doctora Lynette Orellana, profesora de Ciencia y Tecnología de Alimentos y quien fungió como maestra de ceremonias en la actividad, con voz entrecortada expresó que CITAI servirá para desarrollar "los proyectos fascinantes de los estudiantes que sabemos que tienen un gran valor para la industria de alimentos en Puerto Rico. No queremos que se queden en la biblioteca como una tesis, sino que este centro sirva de plataforma para que esos proyectos vayan a los supermercados en Puerto Rico y quién sabe si en el exterior".

Categorías de Contenido:

- Empresarios e Industria [3]

Source URL:<https://www.cienciapr.org/es/external-news/la-vanguardia-en-la-industria-de-alimentos?page=7#comment-0>

Links

[1] <https://www.cienciapr.org/es/external-news/la-vanguardia-en-la-industria-de-alimentos> [2] <http://www.uprm.edu/news/articles/as2006124.html> [3] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/industry-and-entrepreneurs-0>