UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR
DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN
BOLETÍN DE PRENSA N° 033
04 de marzo de 2024

Estudiantes presentan resultados de procesamiento de cacao

Estudiantes de primer semestre de la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad Central del Ecuador presentaron 11 tipos de chocolates luego de realizar el procesamiento del cacao desde la obtención del fruto hasta el empaquetado de los productos. Esta actividad fue presentada a través de una casa abierta en la que docentes fueron parte del jurado calificador para determinar el correcto procesamiento de este fruto.

La docente Elvia Cabrera señaló que los productos finales son resultado del trabajo realizado en las asignaturas Física I y Orgánica I dentro del Programa de Aplicación y Experimentación, (PAE). Durante todo el semestre las y los estudiantes procesaron el cacao con los equipos adquiridos en el proyecto ARES de Bélgica, el objetivo es que se empiece con este tipo de emprendimientos para que los cuartos semestres puedan iniciar con proyectos de innovación y así puedan participar en concursos relacionados a su carrera.

AC