

La ingeniería enfocada a resolver problemas alimentarios del país

Licda. Zuyin Zamora

La alimentación es un elemento importante en la buena salud. Influye la calidad de los alimentos, la cantidad de comida y los hábitos alimentarios para el bienestar del ser humano, con lo cual se obtiene una nutrición equilibrada. Una dieta correcta debe contener cantidades adecuadas de proteínas, lípidos, glúcidos, vitaminas y minerales. La base de una buena nutrición reside en el equilibrio, la variedad y la moderación de nuestra alimentación.

Es por ello que para lograr una alimentación saludable y una mayor preservación de los alimentos se requiere formar profesionales que utilicen la ciencia y la tecnología para mejorar la calidad de vida existente. Ante esta realidad, desde marzo del año 2005, la Universidad Tecnológica de Panamá cuenta con la carrera de Licenciatura en Ingeniería de Alimentos, que es dictada por la Facultad de Ciencias y Tecnologías.

Esta carrera está orientada a la formación de un profesional de un nivel superior, capaz de detectar, analizar y resolver problemas de ingeniería, tecnología y economía, inherentes al sector de alimentos, tanto a nivel de industrias procesadoras de productos alimenticios como lo son empresas cárnicas, de conservas y también en empresas y organismos que desarrollan actividades de transporte, manejo, almacenamiento y control de calidad de los alimentos, como lo señala la Dra. Vielka de Barraza, coordinadora de la carrera.

El programa Ingeniería de Alimentos de la UTP, forma profesionales de alta calidad en el área de los alimentos, apoyados en la investigación científica, con gran sentido de responsabilidad social y conciencia ética, capaces de brindar soluciones a los problemas del sector alimentario, de la industria procesadora de alimentos y de la comunidad en general.

Es una carrera vanguardista que a diferencia de las otras ofrecidas en el mercado,

tiene el componente ingenieril lo que garantiza un éxito en la inserción laboral. Esta profesión toma más auge en nuestros días por la crisis alimentaria que se enfrenta a nivel mundial y por lo que se requiere de un liderazgo internacional y una coordinación al más alto nivel, que sólo se puede encontrar en los ingenieros de alimentos.

La Dra. de Barraza señala, que este profesional tiene un abanico de oportunidades laborales ya que la formación que se le imparte lo capacita para suministrar servicios de asesorías, consultorías de asistencia técnica en materia de conservación, empaque e ingeniería de alimentos. Además de formar parte del equipo del Ministerio de Salud como inspectores de la seguridad alimentaria.

Si es tan importante. ¿Por que no la deseen estudiar?

Por su contenido científico y de ciencias exactas muchos estudiantes que emergen de la educación media no se ven motivados a formar parte de una solución global para la alimentación. Barraza señala que es una carrera que tiene un componente fuerte de química, microbiología y matemáticas, porque el egresado es un ingeniero que cuenta con un potencial creativo que diseña, controla y protege el estado de los alimentos, contribuyendo a una vida sana a la población.

Es una carrera que en la actualidad se requiere en el mercado, porque es la encargada de salvaguardar la salubridad y la inocuidad de los alimentos. La Dra. Barraza, invita a todos los interesados a acercarse a las oficinas de la Facultad de Ciencias y Tecnología, ubicadas en la Sede Provisional, Octavio Méndez Pereira, para conocer más de esta carrera que ofrece un sin número de oportunidades para la inserción laboral.

"La autora labora en la Dirección de Comunicación Estratégica de la UTP."

