

BECARIOS ECUATORIANOS

DESARROLLAN UNA OPCIÓN DE ALIMENTO PARA PERSONAS CON INTOLERANCIA A LA LACTOSA

**“¡EN ECUADOR TENEMOS PERSONAS
CON TALENTO Y QUE QUEREMOS INNOVAR!”**

Entrevista a María del Pilar Mora y Gustavo Guerrero, becarios retornados del programa de becas Convocatoria Abierta 2012, realizaron una Maestría de Desarrollo e Innovación de Alimentos en la Universidad de Barcelona – España.



Gustavo Guerrero y Pilar Mora exponiendo sus productos al público en un testing realizado en el Quicentro Sur.

Como parte de su proyecto de posgrado desarrollaron una bebida alternativa para personas con intolerancia a la lactosa que ahora con ingredientes nacionales busca posicionarse en el mercado ecuatoriano. Entre los resultados esperados por el Gobierno Nacional al implementar en los últimos años la

política de becas, se encuentra la generación de un cambio productivo para el Ecuador; en ese sentido, ese talento humano formado fuera del país es uno de los elementos más importantes para generar emprendimiento e innovación, así como para la búsqueda de la satisfacción de las necesidades de ecuatorianos y ecuatorianas.

El cumplimiento de este objetivo se evidencia gracias a la labor de becarios como María del Pilar y su esposo Gustavo quienes aportan al desarrollo del país emprendiendo e innovando en el área alimenticia. *“Si en el Ecuador queremos transformar la matriz productiva, queremos tener nuevas industrias, queremos tener más producto interno bruto; tenemos que explotar las ideas de nuestra gente, porque tenemos buenisimas”* menciona Gustavo Guerrero.

Para él, la principal motivación para desarrollar la idea de una alternativa de alimento para las personas con intolerancia a la lactosa fue que han vivido de cerca esta disfunción: *“María del Pilar y mis hermanos la tienen, además los dos hemos trabajado en el sector lácteo por varios años y hemos conocido casos de alergias a la proteína láctea, intolerancias mucho más graves que ya no permiten consumo de leche porque llegan al hospital. Este es un problema que puede presentarse a muchísimas personas, entonces siempre nos daba la vuelta esta curiosidad de hacer alguna bebida que sea sin lactosa y con materias primas nacionales porque todas las leches vegetales que tenemos actualmente en el mercado son 100% importadas”*.

Para culminar sus estudios de maestría desarrollaron ALIMENTRA una bebida basada en leche de almendra y frutos del mediterráneo que posteriormente fue seleccionado para representar a la Universidad de Barcelona en **Écotrophélia**

España 2015, un concurso nacional que tiene como objetivo potenciar la creación de nuevos productos alimenticios eco innovadores, donde ALIMENTRA obtuvo el segundo lugar y se convirtieron en los primeros ecuatorianos en ganar un reconocimiento de este concurso en el que participaron aproximadamente 12 instituciones de educación superior de España.



El chocho es la materia prima de los productos de AlimentArte.

Actualmente, su producto tiene un enfoque en la dieta ecuatorial, los ingredientes incluyen quinua, chochos y frutas del país. **AlimentArte** con su primera línea de productos **Frutichocho** participó en la convocatoria InnovaQuito de la Agencia de Promoción Económica CONQUITO y en noviembre de 2015 fue el único proyecto de alimentos que ganó de entre 300 participantes con diferentes áreas de innovación.



BECAS

Secretaría de
Educación Superior,
Ciencia, Tecnología e Innovación

Adicionalmente, se encuentran inscritos en la Liga de Emprendedores Extraordinarios de la Corporación Financiera Nacional – CFN y la Vicepresidencia de la República, donde han atravesado exitosamente diferentes etapas y de aproximadamente 4.000 participantes forman parte de los 25 finalistas, quienes presentarán su proyecto ante un tribunal final para conocer a los nuevos ganadores.

Sus productos, bebida que combina leche de chocho con fruta, y galletas elaboradas a partir de harina de chocho y frutas deshidratadas, han sido presentados a la ciudadanía gracias a los Testing en los que han participado, el último se realizó en el Quicentro Sur el 1 y 2 de abril de 2016.

El objetivo final de Gustavo y María del Pilar es implementar una planta industrial que produzca estos alimentos, para ello, han realizado la cotización de máquinas, cuentan además con la calificación del Ministerio de Industrias y Productividad – MIPRO y están en el proceso de conseguir el Registro Sanitario. *“Este camino nos ha ayudado a aprender de manera autónoma una serie de cosas que no sabíamos del ecosistema de emprendimiento, no hay una ruta escrita, lo vas descubriendo en el desarrollo del proyecto, lo importante es la persistencia y seguir en el camino”* aclara María del Pilar.



Presentación comercial de la bebida "Frutichocho". Esta contiene leche de chocho con fruta y galletas elaboradas del mismo fruto.

Gustavo y María del Pilar emprenden este proyecto con los conocimientos adquiridos en España, ambos estudiaron la misma maestría: *“nosotros nos involucramos con las becas por el apoyo que nos daba el gobierno para salir a conocer el mundo y traer conocimiento de otros lugares; antes para postular a una beca teníamos prácticamente que pedir limosna a los países”*. Para ellos fue una gran noticia cuando les informaron que luego de haber aprobado exitosamente el proceso de evaluaciones fueron seleccionados como adjudicatarios.



BECAS

Secretaría de
Educación Superior,
Ciencia, Tecnología e Innovación



“El financiamiento de nuestros estudios dependía exclusivamente de una beca: No es fácil financiar cuarenta mil dólares. No todas las personas que tenemos ganas, talento o un don para explotarlos disponemos de una cantidad de recursos económicos así contante y sonante, entonces teníamos muchas aspiraciones pero si no había el dinero lamentablemente todo eso quedaba en sueños como le ha sucedido a muchas personas.”

“Si nosotros hemos tenido la oportunidad, aplicamos y obtuvimos la beca, más que un deber nosotros decimos que es un gusto compartir el conocimiento y es por eso que nos hemos dedicado a la docencia.”

Gustavo es profesor a tiempo completo en la carrera de Ingeniería Agroindustrial y María del Pilar es docente de maestría; ambos trabajan en la Universidad de las Américas, institución que les ha brindado el apoyo necesario para su crecimiento personal y profesional, desde las autorizaciones para viajes de presentación de sus productos, el uso de los laboratorios para pruebas y la posibilidad de continuar su formación académica, actividad que beneficia a los jóvenes estudiantes a quienes se transfieren el conocimiento adquirido.

Sus estudiantes siempre reciben novedades relacionadas al área del conocimiento.

La pareja se encuentra dedicada a cristalizar su emprendimiento y trabajar en innumerables recetas que puedan incluso llegar a sustituir a la leche que se utiliza en la mayoría de los alimentos que de uso diario, contar con otras presentaciones portables para que las personas puedan consumirlo a la hora que deseen, incrementar el desarrollo de alimentos, no bebidas, dirigidos a la población con intolerancia a la lactosa, al gluten, a la proteína animal; entre otros que productos que forman parte del portafolio de AlimentArte.



BECAS

Secretaría de
Educación Superior,
Ciencia, Tecnología e Innovación



Nos impulsa la vitalidad
de nuestros alimentos
ancestrales.

Próximamente nuestra
presentación en vaso,
espérala!

Publicidad de los productos de AlimentArte, en sus varias presentaciones.

**“¡EN ECUADOR TENEMOS PERSONAS
CON TALENTO Y QUE QUEREMOS INNOVAR!”**

**BECARIOS**
¡es sólo el principio!