

Laboratorios móviles para producir la comida del futuro

Bogotá 22 de noviembre de 2023. Se trata de 12 laboratorios construidos por la Facultad de Ingeniería de la Universidad Ean, únicos en Colombia y Latinoamérica. Tienen la capacidad de crear la llamada comida del futuro, es decir, cápsulas que representan una ración de comida al día. Están distribuidos en 5 colegios de Bogotá y 5 colegios de Manizales.

Jeffrey León Pulido, decano de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Ean explicó el proyecto: “hemos diseñado los primeros laboratorios móviles de resiliencia alimentaria. Estos laboratorios están bioinspirados. En su forma evocan a una mariposa y un capullo, en donde podemos entender ese simbolismo de la creación de nuevos alimentos”.

Cada laboratorio está constituido por tres herramientas que permiten entender cómo cultivar y tratar el agua para esos alimentos, y cómo la energía alternativa hace parte del futuro para los alimentos que se van a crear.

“Lo más importante es que, a través de ese laboratorio, podemos crear cápsulas para comer. Esas cápsulas lo que hacen es representar en equivalente a una ración de comida”, explica León.

El proceso de creación de la cápsula parte de una semilla que debe germinar hasta obtener el fruto. Las plantas que crecen más rápido son las aromáticas, en donde la cápsula final puede tardar cerca de 1.5 a 2 meses. Las frutas, zanahorias u otro tipo de verduras pueden tener un periodo entre 3 meses a 4 meses en la obtención de cápsulas. En el proceso hay un ciclo de secado para aumentar su ciclo de vida.

Para Jeffrey León, se está en un momento de la historia en donde cómo se va a alimentar la humanidad sigue siendo incierto, por eso el proyecto no solamente traslada el conocimiento de cómo se puede obtener nuestros propios alimentos, sino que también muestra la circularidad, cómo el ser humano puede aprovechar residuos para poder abonar la tierra.

Más información:

universidadean.edu.co