



La alumna María Jesús Matilla durante la presentación de su proyecto en el Campus Viriato de la capital.

FOTO JAVIER DE LA FUENTE

## La empresa, más cerca

Alumnas de la Politécnica presentan dos proyectos basados en la industria láctea y la galletera

### Judit Calvo

Es el último paso para dar por terminado el esfuerzo de una carrera, y el primero para comenzar con la vida laboral o continuar la formación en la rama de conocimiento escogida. El proyecto fin de carrera supone un reto para los alumnos y una forma de que los profesores valoren el trabajo de aquellos a los que han formado con ahínco.

La industria galletera y los productos lácteos son los dos sectores en los que las alumnas de la Escuela Politécnica Superior de la capital María Jesús Matilla y Yolanda Maroto se han sumergido para demostrar y aplicar los conocimientos que han adquirido, y cómo no, conseguir el visto bueno del tribunal. Un grupo de docentes a los que convencer entre los que en este caso se encontraba la directora de la Escuela, Yolanda Gutiérrez.

«Alergias e intolerancias alimentarias. Gestión de alérgenos en una industria galletera», es el ambicioso título bajo el que se presenta el proyecto de María Jesús Matilla, enfocado en desentrañar cómo y por qué una empresa de estas características controla e informa al consumidor sobre los componentes que pueden causar reacciones en el organismo.

«Es este aspecto cada empresa sigue sus propias directrices. Yo me basé en una concreta en la que se tiene en cuenta el gluten, la mermelada, la leche o el huevo como

posibles alérgenos que pueden estar presentes en una galleta», explica la estudiante zamorana.

En sus conclusiones, la ingeniera ha podido constatar que los consumidores pueden «estar tranquilos» con el etiquetado de los productos, ya que «por seguridad todos están controlados y especifican los posibles alérgenos», asegura Matilla, que explica además que en diciembre del próximo año una nueva ley hará obligatorio este tipo de etiquetado, ahora solo recomendable para las empresas agroalimentarias.

Analizar «La leche como un alimento seguro y funcional», ha sido el objetivo de la estudiante Yolanda Maroto, que

ha basado su proyecto fin de carrera en un estudio de los productos lácteos enriquecidos.

En su análisis, la joven ha advertido que muchos

alimentos de este tipo no están admitidos por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA en sus siglas en inglés, European Food Safety Authority), «no porque no aporten beneficios al organismo, sino porque la falta de recursos económicos en investigación hacen que no se estudien los distintos casos», explica la estudiante.

Alimentos como las leches enriquecidas en calcio, con vitaminas, Omega 3, etc. pueden llegar a suponer un buen complemento alimenticio, según el estudio de la ingeniera, aunque también advierte de que «algunos de ellos tomados



Yolanda Maroto diserta sobre su estudio en torno al valor nutritivo de la leche.

FOTO JAVIER DE LA FUENTE

en exceso pueden tener un efecto negativo para el consumidor».

La EFSA, encargada de garantizar un alto grado de protección del consumidor y restablecer y mantener la confianza en el suministro alimentario, estudia las distintas alegaciones presentadas por las empresas y las aprueba o rechaza se-

gún su criterio científico. «Algunas de las muestras que habían rechazado se vuelven a estudiar con más medios y muchas de ellas se aprueban», concluye Yolanda Maroto.

Investigación joven para una industria y una sociedad que necesita conocimiento para hacer frente a la crisis.



FOTO JAVIER DE LA FUENTE

«Faltan medios económicos para investigar nuevos beneficios en las leches enriquecidas»

«Algunos añadidos, si se toman en exceso, pueden ser perjudiciales para el consumidor»

**Yolanda Maroto**  
Ingeniera Técnica Agrícola



FOTO JAVIER DE LA FUENTE

«El consumidor puede estar tranquilo con el correcto etiquetado de los productos»

«En un año será obligatorio advertir de todos los alérgenos en los alimentos»

**María Jesús Matilla**  
Ingeniera Técnica Agrícola