

PF Alimentos y Universidad de Talca realizó experiencias inmersivas sobre inocuidad alimentaria

Junto a la Dirección de Innovación y Transferencia de la universidad, PF Alimentos seleccionó los tres proyectos más creativos los que realizaron exposiciones itinerantes que permitieron acercar a sus colaboradores a nuevos conocimientos sobre el cuidado y manejo de los alimentos.

Con el objetivo de aportar en la actualización de conocimientos y otorgar una oportunidad nueva y creativa en las instalaciones de la empresa, PF Alimentos y la Dirección de Innovación y Transferencia de la Universidad de Talca realizaron la primera edición del concurso “Desafío de industrias creativas”, el cual invitó a estudiantes de distintas carreras a presentar experiencias inmersivas relacionadas con la inocuidad alimentaria.

Durante el primer semestre, ocho fueron los equipos multidisciplinarios inscritos en el concurso que mostraron, de manera novedosa, el concepto de inocuidad alimentaria enfocada en colaboradores de la industria. Luego, se seleccionaron los tres proyectos con mayor potencial para concretar las experiencias que se presentaron de manera itinerante en los tres complejos industriales de PF Alimentos en la ciudad de Talca: “Ruta microbiológica”, “Contrataque microbiano” y “Foodlup”.

Para Yasna Molina, subgerente de Calidad de PF Alimentos, esta iniciativa “es el reflejo del compromiso que tenemos como empresa de promover el conocimiento, pero también la vinculación con el mundo académico. Nos parece importante promover espacios donde los mismos estudiantes de la región son quienes comparten metodologías en torno a los avances de uno de nuestros pilares estratégicos como lo es la inocuidad alimentaria”.

En tanto, Ariela Vergara, directora de Innovación y

Transferencia, de la Universidad de Talca, indicó que “para nuestra Dirección de Innovación y Transferencia es de gran relevancia vincularse con las distintas empresas presentes en la región. A través del vínculo con PF Alimentos hemos logrado que estudiantes de distintas carreras de la universidad se motiven a desarrollar proyectos en torno a las Industrias Creativas, a partir de temáticas de inocuidad alimentaria, mostrando proyectos para abordar de forma lúdica la concientización en esta área para los trabajadores de la empresa. Estas instancias son muy provechosas para visibilizar las capacidades con las que cuentan nuestras estudiantes y también, para vincularles al sector productivo. Esperamos seguir fortaleciendo nuestras redes, tanto con PF Alimentos, como con otras empresas del Maule”.

Los ganadores

El proyecto “Foodlup” se quedó con el primer lugar del “Desafío de industrias creativas”, ya que apostó por otorgar una experiencia de búsqueda. Con una lupa sobre alimentos simulados, los participantes podían encontrar en el interior información relevante sobre la bacteria *Salmonella*.

En segundo lugar, quedó “Ruta microbiológica”. Este proyecto levantó un túnel con infografías en su interior, las cuales entregan información relevante sobre *Listeria monocytogenes*. Al realizar el recorrido, los participantes pudieron notar que la estructura interior también simulaba ser

una superficie con biofilm (biopelícula).

Y el tercer lugar fue para “Contrataque microbiano”. Con un enfoque más tecnológico, se instalaron dos tótems que presentaban un código QR que dirigía hacia un videojuego, el cual se enfocó en otorgar mayores conocimientos sobre la bacteria *Escherichia coli* O157:H7 y cómo combatirla.

Fueron los propios colaboradores de PF Alimentos quienes, tras ser parte de las distintas iniciativas, votaron por el proyecto ganador del concurso, quienes obtuvieron un premio de \$3.000.000

