

Estudiante local creó sensor que detecta contaminantes

Un estudiante de Ingeniería en Biotecnología de la Facultad de Recursos Naturales Renovables de la Universidad Arturo Prat (Unap) desarrolló un sensor para detectar nitritos en carnes procesadas, con resultados rápidos y de bajo costo, orientados al control de calidad alimentaria.

“Lo que buscábamos es acercar la tecnología a problemas reales. Hoy medir nitritos puede ser complejo y lento; nuestra propuesta apunta a hacerlo más simple y accesible”, explicó Cristófer Gaete-Collao, autor del desarrollo.

La investigación fue



UNAP

CRISTÓFER GAETE-COLLAO, ESTUDIANTE DE LA UNAP.

guiada por el académico Lucas Hernández-Saravia y se enmarca en el Proyecto ANID Anillo Tecnológico ACT250065, liderado por el doctor Érico Carmo-

na.

El sensor del estudiante detecta bajas concentraciones y se fabrica con cáscaras de mango, aportando sostenibilidad. 