

Descubriendo las Propiedades del Algarrobo

María Ángel Solano Balta¹

Un día como cualquiera llegó un personal del Sena a mi institución educativa Francisco José de Caldas sede Lara, haciendo la invitación para pertenecer a esta entidad, con un programa nuevo llamado Tecnoacademia (TA), donde ofrecían cursos en diferentes áreas, para mí fue muy interesante al escuchar hablar de un laboratorio con equipos y proyectos de ciencia, entonces decidí inscribirme a la línea de biotecnología, desde que inicié fue algo maravilloso, ya que aprendí cosas nuevas, un facilitador increíble con maneras únicas de hacer que nos llamara la atención en esta línea con su paciencia y dedicación.

Siempre escuche que en la vida se presentan oportunidades que no te esperabas y que se deben aprovechar, entonces tomé esta como una señal y decidí investigar para desarrollar un proyecto, gracias a una salida de campo junto al facilitador observamos un árbol frutal llamado algarrobo conocido coloquialmente como pecueco, que muchas personas no lo utilizan por su fuerte olor algo desagradable pero desconocen las propiedades que tiene y su utilidad en la salud de los seres humanos, esto lo descubrí luego de hacer una lectura sobre las propiedades de este árbol.

Junto a mi compañera Daniela decidimos explorar que se podía realizar con este fruto, tuvimos muchas ideas, pero lo que nos llamó la atención fue la elaboración de una harina para hacer crepes, nos pusimos en la tarea de recolectar este fruto y mediante un proceso de despulpado manual y pulverización de su carnosidad en el laboratorio obtuvimos una harina, la cual empezamos a procesar para hacer una mezcla homogénea que nos sirviera para hacer crepes, este proceso de pruebas de ensayo y error realizado nos permitiría conseguir una fórmula ideal.

La primera prueba no fue exitosa ya que no teníamos mucho conocimiento de cómo hacer una preparación de este tipo de harina, se nos pegó, su sabor no fue muy agradable, su olor aún seguía fuerte. Sin embargo, continuamos experimentando, encontrando que la harina tenía que llevar un componente que la ayudara a aumentar su homogeneidad y no pegarse, gracias a la persistencia, fue satisfactorio lograr un mejor sabor, un olor agradable, una consistencia crocante, repartimos muestras a aprendices y facilitadores de cada ambiente y sus comentarios nos dieron ánimo de seguir en este proyecto.

¹Aprendiz. Grado 9°. Institución Educativa Francisco José de Caldas. Sede Lara. Tecnoacademia Fija de Arauca

Pertenecer a la TA ha sido un cambio muy radical para mi vida ya que mi manera de pensar es distinta, he aprendido a valorar la naturaleza, mirar las cosas con buenos propósitos, siempre que llego a la TA tengo claro que si no sé algo o no conozco investigo y hago lo posible para conocer y entender.

A partir de esto creo tener un futuro lleno de experiencias creativas, la TA es un espacio significativo y grato para mí, porque me siento en un lugar increíble donde puedo exponer mis ideas y hacer realidad muchas de ellas, mi propósito es poder sacar este proyecto adelante y ser partícipe de muchos eventos, donde yo pueda aprovechar al máximo ese momento de dialogar y conversar con muchas personas de diferentes lugares con gran imaginación, personas que dicen si a la vida que no se dejan vencer y así conocer sus experiencias significativas, creativas y emprendedoras para mejorar este mundo y poder aportar un gran conocimiento, con ello invito a todos los jóvenes a soñar y a trabajar en esto, es poner nuestro empeño, es creer que ¡sí se puede! y eso depende de cada uno, aunque se presenten barreras e incluso personas que nos desanimen, debemos tener en cuenta que la vida a pesar de ser difícil siempre podemos destruir esos muros.

Figura 1

María Ángel Solano Balta



Fuente: Archivo fotográfico del autor