

# Tecnología con propósito

**Alsec**

¿Qué hace un ingeniero mecánico fabricando insumos para la industria alimenticia que ayudan a combatir la obesidad o la desnutrición?

La respuesta la tiene Mauricio Vargas, quien desde que estaba en la universidad se propuso utilizar su conocimiento para resolver problemas de la sociedad. Desde que era estudiante le dio vida a Alsec (Alimentos Secos), una firma que nació oficialmente en 2015.

Por ejemplo, para combatir

el sobrepeso desarrollaron una mezcla de grasas vegetales en polvo, que al ser usada en la industria del pan reduce el contenido de grasas hasta en 65%. Se llama Easy Gras y la tienen patentada.

"Se dice que los productos procesados son los que producen cáncer y lo que nosotros estamos haciendo es producir yogur o arequipe en polvo sin sustancias cuestionadas, sino con nutrientes", explica Vargas.

Sus productos para combatir la desnutrición también son innovadores. Les compran a los campesinos las frutas que no cumplen con los mejores estándares estéticos, les sacan el jugo, lo microencapsulan, le agregan nutrientes y obtienen un jugo que es bastante nutritivo y que puede servir para los planes de alimentación escolar.

También trabajan con la comunidad de Vigía del Fuerte (Antioquia) en la tecnificación del asaí, una fruta con muchas propiedades que transforman en polvo para su posterior exportación.

Pese a su juventud, Alsec no es nueva en materia de innovación, tiene 8 patentes y 3 más en proceso, además, han ganado varios premios en este frente. Igualmente, su equipo de investigación y desarrollo es reconocido por Colciencias, que tiene catalogada a esta empresa como altamente innovadora.

Alsec cuenta con un equipo de 90 personas, de los cuales 12 son investigadores y es un caso de negocio exitoso que se estudia en varias universidades, pues lograron punto de equilibrio en el primer año de operaciones.

"Cuando hay un gran propósito se logra sacar lo mejor", sentencia su fundador.

