



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Estudiantes de la UCR se unen a la lucha contra el hambre

Con sus novedosos alimentos participarán en competencias internacionales

14 JUN 2016 Ciencia y Tecnología



El equipo Naji está conformado por las estudiantes Natalia Lau (Líder del equipo), Valeria Benavides, Marisol Picado, Marie Guier, Priscilla Chacón y Fabiola Barboza (foto cortesía equipo Naji).

Tres equipos de estudiantes de la carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Costa Rica (UCR) han utilizado todo su ingenio y conocimiento para desarrollar productos

que contribuyan a solventar los problemas de hambre y desnutrición en países en vías de desarrollo.

Los tres grupos han sido seleccionados como finalistas en dos prestigiosas competencias internacionales de desarrollo de productos alimenticios, las cuales se caracterizan por motivar a jóvenes de todo el mundo a desarrollar propuestas que contribuyan a combatir el hambre.

Las propuestas son: **“Hamilk” una bebida de larga duración elaborada a base de leche y frutas locales** para mujeres embarazadas del norte de África, **“Naji” una premezcla para elaborar tortillas** que solventaría deficiencias nutricionales en mujeres embarazadas de Guanacaste y **“Choco-crocos” un cereal de desayuno para combatir el hambre en niños** de Costa Rica y Centroamérica.



La bebida Hamilk en sus dos presentaciones con sabor a mango y banano (foto Laura Rodríguez).

Para mujeres embarazadas

La propuesta “Hamilk” fue seleccionada como una de las finalistas para participar en la competencia [“Developing Solutions for Developing Countries \(DSDC\)”](#) organizada por la asociación de estudiantes del Instituto de Tecnólogos de Alimentos de Estados Unidos (IFTSA).

Hamilk, es una bebida de larga duración diseñada especialmente para las mujeres embarazadas de Sudán, por el equipo conformado por Vanessa Córdoba Meneses, Johan Jiménez Arias, Ana Bonilla Soto, Carlos Leandro Brenes, Oscar Hernández Ulate y Karla Murillo Trejos (Carrera de Nutrición).

La bebida elaborada a base de leche y frutas locales se destaca por su elevado contenido de proteína de alta calidad, además de ser fuente de 5 vitaminas y minerales esenciales durante el embarazo (calcio, ácido fólico, hierro y vitaminas A y D).



El equipo Hamilk está conformado por Vanessa Córdoba (Líder del equipo) Johan Jiménez, Ana Bonilla, Carlos Leandro, Oscar Hernández y Karla Murillo (Carrera de Nutrición) (foto Laura Rodríguez).

El equipo costarricense fue evaluado junto a 56 propuestas de 11 países diferentes y solamente tres finalistas internacionales fueron seleccionados para disputar la final: la Universidad de Costa Rica con Hamilk - Bogor Agricultural University con Sun-Ami - Bogor Agricultural University con Creve. Los estudiantes finalistas deberán ir a Chicago, Estados Unidos del 16 al 19 de julio a realizar la defensa oral de sus proyectos y la calidad de la propuesta.

Hambre en Costa Rica

Costa Rica es uno de los países de América Latina que ha logrado reducir el número de personas hambrientas en los últimos 25 años cumpliendo con [el Objetivo de Desarrollo del Milenio](#). Según el “Estado de la Inseguridad Alimentaria en el Mundo 2014”, elaborado por la FAO, el Programa Mundial de Alimentos (PMA) y el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola, el país redujo el número de personas hambrientas a menos del 5% del total de su población.

Sin embargo, [Costa Rica tiene el compromiso](#) de continuar avanzado en esa dirección para erradicar el hambre de manera definitiva, antes del 2025.



En la planta piloto del CITA las estudiantes del equipo Naji realizan el secado del plátano verde, una de las materias primas para elaborar la premezcla (foto Paola Bonilla).

La premezcla para tortillas “Naji” y el cereal “Choco-crococ” son dos propuestas que se caracterizan por tratar de solventar el problema de inseguridad alimentaria identificado en Costa Rica en poblaciones vulnerables como lo son las mujeres embarazadas y los niños y niñas, utilizando tecnologías y materias primas disponibles en nuestra región.

Dos equipos de estudiantes de la carrera de Ingeniería de Alimentos fueron seleccionados en la competencia [“Food Science Students Fighting Hunger”](#) organizada por la International Union of Food Science and Technology” (IUFoST). Los estudiantes deberán disputar la final de la competencia en la Ciudad de Dublin, Irlanda del 21 al 25 de agosto del 2016.

Nutrición en tortillas

La pre mezcla Naji, destaca por estar elaborada a base de harina de plátano verde y frijoles mantequilla (dos productos 100% costarricenses) y porque aporta el 20% de los requerimientos diarios de proteína y fibra necesarios para las mujeres embarazadas, además es baja en sodio. Con ella se pueden elaborar tortillas y otras preparaciones como empanadas o atoles.



Una agradable consistencia, poca sal y buen sabor son algunas de las características de las tortillas hechas con Naji (foto cortesía equipo Naji).

El equipo que desarrolló este producto está conformado por estudiantes de último año de Ingeniería de Alimentos: Natalia Lau (líder), Valeria Benavides, Marisol Picado, Marie Guier, Priscilla Chacón y Fabiola Barboza.

“Consideramos que desarrollar un producto para el país, no sólo nos deja la satisfacción de haber participado en una competencia, sino que también podemos ayudar a una población en riesgo como lo son las mujeres embarazadas en extrema pobreza” aseguró la estudiante Priscilla Chacón.

Un cereal saludable

El cereal “Choco-crocós” se presenta como una opción para combatir el hambre en niños de Costa Rica y Centroamérica, ya que **es un alimento alto en proteína y fibra, bajo en azúcar y sodio.**



Los estudiantes del equipo Choco-crocos elaboraron una propuesta de empaque para niños y niñas basada en la fauna de Costa Rica y hasta una mascota hecha a mano (foto Anel Kenjekeeva).

Está elaborado a base de frijol negro que es de amplia producción a nivel nacional y cebada que es un subproducto de la industria cervecera. Además contiene cocoa lo cual le aporta un delicioso sabor a chocolate.

Este cereal de bajo costo podría paliar las deficiencias de proteína y fibra de niños de 5 a 12 años que tienen poco acceso a otras fuentes de estos nutrientes como la carne y las frutas que necesitan para su crecimiento.

El equipo que desarrolló esta propuesta está conformado por estudiantes avanzados de Ingeniería de Alimentos: Jannette Wu (líder), Aurora Ugalde, Mariano Calvo, Roberto Navarro y Laura Cubero.

Los jóvenes costarricenses desarrollaron estos tres productos **en la planta piloto del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA)** de la Universidad de Costa Rica, donde cuentan con todos los equipos y facilidades para elaborar alimentos bajo estándares de calidad e inocuidad. Cuentan con el apoyo de la Dra Jesse Usaga profesora de la carrera de Ingeniería de Alimentos.



El equipo que desarrolló el cereal Choco-crocos está conformado por Jannette Wu (Líder del equipo) Aurora Ugalde, Mariano Calvo, Roberto Navarro y Laura Cubero (foto Anel Kenjekeeva).



En la planta piloto del CITA los estudiantes del equipo Hamilk realizan el envasado de la bebida (foto Laura Rodríguez).



[Katzy O'Neal Coto](#)
Periodista Oficina de Divulgación e Información
katzy.oneal@ucr.ac.cr

Etiquetas: [alimentos](#), [cita](#), [estudiantes](#), [competencia](#), [nutricion](#), [hambre](#).