



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Estudiantes de Ingeniería de Alimentos UCR

# Proyecto tico gana primer lugar en competencia estudiantil para combatir el hambre

Costarricenses lograron tres de los cinco premios en disputa

24 AGO 2016 Vida UCR



El martes 23 de agosto en Dublin, Irlanda el equipo Naji se coronó con el Primer Lugar General en la competencia “Food Science Students Fighting Hunger” (foto cortesía equipo Naji).

---

El equipo Naji, conformado por seis estudiantes de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Costa Rica (UCR), obtuvo el **Primer Lugar General en la competencia “Food Science Students Fighting Hunger”** organizada por la Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos ([IUFoST](#) por sus siglas en inglés).

La competencia se realizó en el marco del [Congreso Mundial de Tecnologías de Alimentos](#) del 21 al 25 de agosto en Dublin, Irlanda. Allí participaron **nueve equipos finalistas** de Holanda, Singapur, Indonesia, Sudáfrica y Costa Rica. Dos de ellos de la Universidad de Costa Rica: Naji y Chocococos.

Las dos propuestas presentadas por los costarricenses se caracterizan por **tratar de solventar un problema de inseguridad alimentaria identificado en Costa Rica** utilizando tecnologías y materias primas disponibles en nuestra región como el plátano y los frijoles.



La premezcla Naji elaborada con harina de plátano verde y frijol mantequilla es ideal para preparar tortillas u otros alimentos como atoles y empanadas (foto cortesía equipo Naji).

---

Los estudiantes de ambos equipos presentaron sus proyectos en un puesto donde ofrecieron degustaciones y realizaron una presentación oral frente a cuatro jueces de renombre en el ámbito de la ciencia y tecnología de alimentos.

## Naji

El equipo Naji conformado por Valeria Benavides, Marisol Picado, Marie Guier, Natalia Lau (líder), Priscilla Chacón y Fabiola Barboza ganador del Primer Lugar General también

obtuvo el reconocimiento a **Mejor Contenido Comercial/Idea Mercadeable**.

Ellas desarrollaron una [premezcla para tortillas](#) a base de plátano y frijol que aporta el 20% de los requerimientos diarios de proteína y fibra necesarios para las mujeres embarazadas de la Región Chorotega.



El cereal ChocoCroc además de tener un enfoque social, tiene un enfoque ecológico por eso tanto en su empaque como en el Stand se destacan elementos de la flora y fauna de Costa Rica (foto cortesía equipo Chococroc).

Tras la premiación, Natalia Lau líder del equipo Naji, expresó su orgullo porque realmente lograron impresionar a los jueces con su propuesta “para nosotras este premio es un reconocimiento a todo el esfuerzo, dedicación y trabajo que pusimos en este proyecto y sabemos que Naji está cada día más cerca de ser una realidad” acotó la estudiante.

La Dra. Jessie Usaga tutora e investigadora de CITA explicó que en este momento las estudiantes están en **negociación con una empresa costarricense** interesada en invertir en este producto para colocarlo en el mercado en el corto plazo. “Creemos que haber ganado el primer lugar potencia, valida y demuestra que **la idea merece estar en el mercado**” apuntó Usaga.

## Chococroc

Por su parte, el equipo Chococroc conformado por Laura Cubero, Jannette Wu (líder), Mariano Calvo, Roberto Navarro y Aurora Ugalde obtuvo el reconocimiento por el **Mejor Stand**.



El equipo Chococrocos también creó una mascota para mercadear su producto y llevar mensajes de conservación a la niñez, se trata de un cocodrilo llamado Crocki (foto Anel Kejenkeeva).

---

Su propuesta consiste en [un cereal de desayuno](#) elaborado a base de frijol negro alto en proteína y fibra, bajo en azúcar y sodio, el cual está dirigido a niños y niñas con problemas nutricionales de Costa Rica y Centroamérica.

Jannette Wu, líder del equipo Chococrocos, resaltó el valor de esta experiencia para los 11 estudiantes de Ingeniería de Alimentos de la UCR que participaron en el Congreso Mundial de Alimentos.

“Ha sido una gran oportunidad para crecer como profesionales y como personas, de dar algo a cambio de toda la educación que se nos ha ofrecido, de poder ayudar a la sociedad y esperamos que estos logros sirvan de inspiración para otros jóvenes”.

La profesora Jessie Usaga expresó su beneplácito por los logros alcanzados por ambos equipos “Nuestro objetivo era colocar a **la Universidad de Costa Rica y la carrera de Tecnología de Alimentos en el mapa de los líderes de la ciencias y la tecnología de alimentos** y ese objetivo lo logramos y es el mayor de los premios”.

La competencia “Food Science Students Fighting Hunger” que tuvo lugar del 21 al 25 de agosto en Dublin, Irlanda, es organizada por la Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos y reúne a participantes de todo el mundo.

Para asistir a este evento las y los estudiantes contaron con el apoyo de diversas instancias de la Universidad de Costa Rica. Entre ellas; la Escuela de Tecnología de Alimentos, el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) la Rectoría, Vicerrectora de Vida Estudiantil y la Oficina de Divulgación e Información.





[Katzy O`neal Coto](#)  
Periodista Oficina de Divulgación e Información  
[katzy.oneal@ucr.ac.cr](mailto:katzy.oneal@ucr.ac.cr)

**Etiquetas:** [tecnología de alimentos](#), [estudiantes](#), [competencia](#), [premio](#), [reconocimiento](#), .