



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Estudiantes idean producto de maní para combatir desnutrición en Nicaragua

Jóvenes serán únicas representantes de América Latina en final de concurso en EE. UU.

26 MAY 2017 Innovación



Las jóvenes Stephanie Araya, Ana Ligia Vargas, Tatiana Fuentes y Mariana Wilson (de izq. a der.) son finalistas de un concurso en Estados Unidos por su premezcla Güiní (foto: Karla Richmond).

Güiní es un producto innovador y social que aprovecha los residuos de la industria del aceite de maní para combatir la desnutrición en Nicaragua, y sus inventoras, –cuatro estudiantes de la carrera Ingeniería de Alimentos–, están en la **final del concurso estadounidense *Developing Solutions for Developing Countries***, donde son la **única representación de América Latina**.

Las jóvenes Ana Ligia Vargas, Stephanie Araya, Tatiana Fuentes y Mariana Wilson, estudiantes de quinto año de la Escuela de Tecnología de Alimentos, defenderán su producto el próximo **27 de junio en Las Vegas contra otras cinco propuestas de Estados Unidos, Indonesia y Holanda**.

“La actividad se da en un congreso internacional de Ciencias de Alimentos donde van a ir científicos invitados que no podríamos conocer de otra manera, se va a hablar sobre tecnologías que no han llegado al país, habrá cientos de puestos de empresas... Es muy emocionante para nosotras”, comentó la estudiante Ana Ligia Vargas.

“Tener la oportunidad de presentar en el congreso para nosotras es un gran honor, decirle a la gente nuestro proyecto y defendernos también en inglés. Es una experiencia personal y para la vida profesional”, continuó.

Esta será la **cuarta vez que estudiantes de la UCR lleguen a ese punto del certamen** organizado por la [Asociación de Estudiantes del Instituto de Tecnólogos de Alimentos de Estados Unidos](#) (iftsa, en inglés).

Lea: [Estudiantes de la UCR sobresalen en competencia internacional con Hamilk](#)

Las jóvenes son asesoradas por la docente Dra. Jessie Usaga Barrientos, quien ya ha guiado a otros grupos en la misma competición. De hecho, Usaga dirige la tesis de otra estudiante que [competirá individualmente en Las Vegas](#) en la categoría *Undergraduate Research Competition* por su tesis de licenciatura.



El nombre del producto, Güiní, es una mezcla de un plato tradicional nicaragüense, güirilas, y el maní (foto: Karla Richmond).

¿Qué hace especial a Güiní?

Se trata de una premezcla en polvo que se puede utilizar para hacer **galletas, atol, pinolillo o güirilas**, un plato tradicional nicaragüense similar a las chorreadas. **El nombre de Güiní viene de "güirilas"** una receta a base de maíz y a la cual se le suma maní como innovación.

Lea: [El tamal, un alimento de importante aporte nutricional y alto valor cultural](#)

Sus ingredientes incluyen **maíz amarillo y harina de ayote**, pero la peculiaridad es que integra subproductos de la industria del aceite de maní en Nicaragua. Estos son las **cascarillas rojas y la torta**, el residuo sólido que resulta tras extraerle el líquido al maní a altas temperaturas y presión.

El resultado es un **producto alto en proteína, vitamina A, hierro, calcio, fibra y antioxidantes**. “La ventaja es que la torta del maní tiene muchísima proteína y ahorita en Nicaragua se vende para ganado o incluso la cantidad es tal que tienen que pagar para desecharla”, sintetizó la estudiante Ana Ligia Vargas.

“Es una forma de tener **proteína de bajo costo**”, puntualizó.

Lea: [Dieta vegetariana otorga muchos beneficios, pero requiere de cuidado](#)



Las cascarillas rojas del maní se incorporan a la premezcla una vez pulverizadas (foto: Karla Richmond).

¿Por qué Nicaragua?

Así, las jóvenes pensaron todo el producto para la población nicaragüense.

“El concurso iba dirigido a países en vías de desarrollo y a generar una solución para ellos. Nicaragua no solo cumplía con el requisito de tener las materias primas (del maní), sino que es el **país centroamericano con mayor nivel de desnutrición con un 16,6% y 9800 niños están en este estado**”, comentó la estudiante Stephanie Araya.

Lea: [Expertos alertan sobre efectos del cambio climático en la seguridad alimentaria](#)

Este país vecino exportó aceite de maní por un valor de \$22 millones en 2016 y tan solo **una empresa produce por día 190 toneladas de subproductos** (entre la torta y la cascarilla roja). Igualmente, en su territorio se cultivan los otros ingredientes, el maíz y el ayote, y la producción de harina de este último podría generar empleos.

Además, el proyecto de estas estudiantes puede tener beneficios en la industria de Costa Rica. “Nuestra investigación puede funcionar para apoyar a empresas que tienen subproductos de maní aquí o desarrollar otros productos que se acoplen más a las empresas”, finalizó la estudiante Ana Ligia Vargas.

[David Quirós León](#)

Periodista Oficina de Divulgación e Información

josedavid.quiros@ucr.ac.cr

Etiquetas: [tecnología alimentos](#), [competencia internacional](#), [desnutricion](#), [nicaragua](#), [mani](#), [asociacion de estudiantes del instituto de tecnólogos de alimentos](#), [developing solutions for developing countries](#), [guini](#).