



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Cómo se elabora la premezcla contra la desnutrición en Nicaragua

Descubra en esta galería fotográfica el paso a paso para hacer Güiní

15 JUN 2017

Innovación



Estudiantes de la UCR diseñaron una premezcla con maní para combatir la desnutrición en Nicaragua.

¿Cómo crear un alimento de maní que pueda mejorar la calidad de vida de un país en desarrollo?

Cuatro estudiantes de Ingeniería de Alimentos de la UCR son finalistas de un concurso estadounidense por diseñar la **respuesta**: una premezcla en polvo alta en proteína y nutrientes para combatir la desnutrición de Nicaragua.

La premezcla **Güiní**, como bautizaron a su invención, está hecha de subproductos de la industria aceitera de maní, como las **cascarillas rojas** y la torta, más **harina de ayote** y harina de maíz.

El resultado de la combinación de estos productos es una premezcla alta en **proteína, vitamina A, vitaminas del complejo B (B1, B2, B3 y B12), hierro, magnesio calcio y antioxidantes**. Descubra en la siguiente **fotogalería cómo se crea** este alimento saludable.

Las jóvenes Mariana Wilson, Stephanie Araya, Ana Ligia Vargas y Tatiana Fuentes **defenderán su proyecto contra cinco proyectos finalistas** en el concurso estadounidense *Developing Solutions for Developing Countries* el próximo **27 de junio** en Las Vegas, Nevada. Ellas son la **única representación latinoamericana** en la final.

Güiní es adaptable a la gastronomía nicaragüense y a un **precio bajo**, lo que la podría convertir en una opción para combatir la desnutrición en el país. "Nicaragua es el país centroamericano con **mayor índice de desnutrición (16,6%)** y **9800 niñas y niños** son parte de este porcentaje", finalizó la estudiante Stephanie Araya.



Las jóvenes Mariana Wilson, Stephanie Araya, Ana Ligia Vargas y Tatiana Fuentes defenderán su proyecto contra cinco proyectos finalistas en el concurso estadounidense *Developing Solutions for Developing Countries* el próximo 27 de junio en Las Vegas, Nevada (foto: Karla Richmond).



Güini es adaptable a la gastronomía nicaragüense y a un precio bajo, lo que la podría convertir en una opción para combatir la desnutrición en el país.

David Quirós León
Periodista Oficina de Divulgación e Información

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