



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

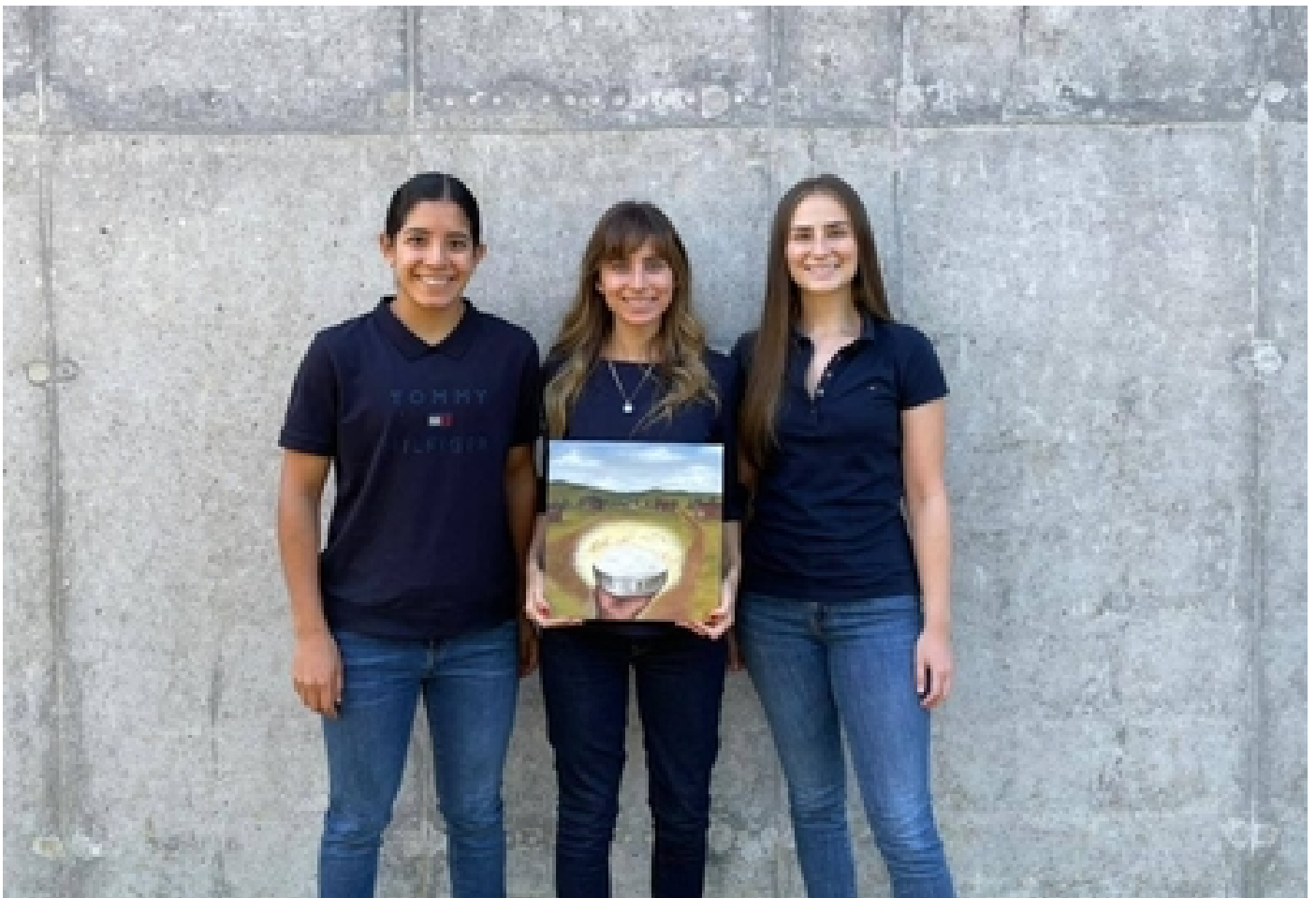
Tecnología de alimentos

Estudiantes costarricenses ganan premio por mejorar un alimento consumido en África del Este

El equipo costarricense obtuvo el primer lugar y la máxima calificación del jurado en la competencia internacional del IFTSA “Developing Solutions for Developing Countries”.

27 JUL 2021

Vida UCR



Las estudiantes de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Costa Rica (UCR) Catalina Torres, Katherine Ruiz y Valeria Palacino, ganadoras del primer lugar de la competencia “Developing Solutions for Developing Countries 2021” recibirán una dotación económica de \$3.000.

Las estudiantes de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Costa Rica (UCR) **Catalina Torres, Katherine Ruiz y Valeria Palacino** ganaron el primer lugar en la competencia de desarrollo de producto “[Developing Solutions for Developing Countries 2021](#)”, organizada por el Instituto de Tecnólogos de Alimentos de los Estados Unidos (IFTSA por sus siglas en inglés) en el marco de su congreso anual.

Esta competencia atrae cada año a equipos de estudiantes de prestigiosas universidades del mundo a resolver un reto con **ideas innovadoras para mejorar la calidad de vida de las personas en países en vías de desarrollo**. En esta ocasión, debían mejorar un alimento tradicional que se consume en el este de África llamado Ugali que sufre grandes problemas de deterioro por rancidez.

Para resolver el problema, las costarricenses idearon **un sistema tecnológico eco-amigable que permite obtener una harina de maíz 100% grano entero para la producción de Ugali**, con un perfil nutricional mejorado y menores problemas de rancidez.

A partir de la base de maíz integral, **además desarrollaron tres formulaciones de productos derivados del maíz con valor agregado**, utilizando materias primas locales del Este de África como insectos y tubérculos que se producen en gran cantidad e incluso se desperdician en esta región.



Las estudiantes además presentaron prototipos de empaque del producto "Hodary", harina de maíz integral fortificada con vitaminas y minerales para preparar el tradicional platillo africano Ugali.

La investigación y la capacidad demostrada de las estudiantes de la [Escuela de Tecnología de Alimentos](#) de la Universidad de Costa Rica les permitió llegar a la final de la competencia, que se realizó este 21 de julio de manera 100% virtual, e imponerse frente a otros equipos de universidades de Indonesia, Estados Unidos y Francia: Bogor University, Cornell University, UC Davis y AgroParisTech.

Durante el proceso, las estudiantes fueron apoyadas por la Dra. Jessie Usaga, docente e investigadora de la Escuela de Tecnología de Alimentos y el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), quien ha motivado y acompañado a varios equipos de estudiantes a participar en esta competencia.

“Ellas desarrollaron todo un proyecto que cambia el procesamiento del producto y además de eso crearon, a partir de esa base de maíz integral, tres productos alternativos que los ciudadanos de esta región podrían consumir”, destacó Usaga. Además, reconoció el esfuerzo, la disciplina y la dedicación demostrada por las estudiantes quienes realizaron todo el proyecto a la distancia debido a las condiciones que ha impuesto la pandemia.

El equipo conformado por Catalina, Katherine y Valeria es el tercero de la UCR en alcanzar el primer lugar en esta prestigiosa competencia, donde la Escuela de Tecnología de Alimentos viene participando desde el año 2015, demostrando una vez más la calidad de la formación que obtienen los estudiantes de la Universidad de Costa Rica. Solamente en el 2020, la UCR no tuvo participación debido a las limitaciones de la pandemia.

Ugali: un alimento a base de maíz

En África Oriental, uno de los alimentos básicos más consumidos es el ‘Ugali’, que es una papilla espesa que se prepara cocinando una mezcla de 70% de maíz extraído / harina de maíz y agua. Con la actual pandemia de COVID-19 y para los objetivos de nutrición a largo plazo, existe la necesidad de pasar de un 70% de harina de maíz extraída (el maíz se descasca y desgerma) a un 100% de harina de maíz integral para que el “Ugali” preparado con esta harina de maíz sea más nutritivo que el tipo tradicional para los consumidores en África Oriental.

Fuente: <https://www.ift.org/community/students/competitions-and-awards/developing-solutions-developing-countries>



[Katzy O'Neal Coto](#)

Periodista, Oficina de Divulgación e Información

Áreas de cobertura: ciencias agroalimentarias y medio ambiente

katzy.oneal@ucr.ac.cr

Etiquetas: [alimentacion](#), [tecnologia](#), [estudiantes](#), [competencia](#), [africa](#).