



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Cuatro equipos de la UCR clasifican a la final en competencia internacional de tecnología de alimentos

Las propuestas incluyen una bebida de yogurt en polvo para prevenir el cáncer y otra no perecedera para el sistema inmune, Waffles con una textura amigable para niños que padecen trastorno del espectro autista; y una bebida de yogurt diseñada para combatir la anemia

5 MAY 2022

Ciencia y Tecnología



Waffuns. Diana Cristina Cornejo Gómez, Adriana María Fernández Ulloa, Josué Cordero Gómez, Ana Fabiola Rojas Vega y Shanti María Ramakrishna Loaiza conforman el equipo. Ellos desarrollaron un waffle inclusivo, sin alérgenos, con una textura amigable para niños que padecen trastorno del espectro autista, sin colorantes artificiales ni azúcares añadidos. Se presenta en un divertido empaque y con forma de piezas armables para que los niños puedan formar personajes.

El talento, la creatividad y la preparación académica de los estudiantes de la carrera de [Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Costa Rica](#) (UCR) sigue sorprendiendo a los jueces de los concursos estudiantiles del Instituto de Tecnólogos de Alimentos de los Estados Unidos ([IFT](#), por sus siglas en inglés).

Este año, cuatro equipos de la UCR lograron clasificar para la final con proyectos que son realmente innovadores, sólidos desde el punto de vista tecnológico, y sobre todo, destacan por presentar soluciones para resolver problemas de alimentación de poblaciones vulnerables.

Los equipos costarricenses presentarán una **bebida de yogurt en polvo con sabor a banano** que contiene cepas especializadas de probióticos para prevenir el cáncer; **Waffles con una textura amigable** para niños que padecen trastorno del espectro autista; **una bebida de yogurt diseñada para combatir la anemia** en mujeres haitianas y **un yogurt en polvo no percedero que fortalece el sistema inmunológico**.



BananaYo. El equipo conformado por Valeria Acosta Sánchez, Daniela Martínez Castro y Dilayan Acosta Pérez presentan "BananaYo". Es una bebida de yogurt en polvo con sabor a banano que contiene cepas especializadas de probióticos, así como componentes antioxidantes. Este producto está diseñado para prevenir el desarrollo de cáncer de estómago y ayudar en el proceso terapéutico en pacientes con cáncer de estómago.

Concursos retan la creatividad de los futuros profesionales

El concurso “**Smart Snacks for Kids Product Development Competition**” reta a los jóvenes a desarrollar un producto nutritivo y divertido para niños que cumpla con la guía del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) para productos escolares. En este concurso participa el equipo que desarrolló los **Waffuns**.

En el concurso “**Developing Solutions for Developing Countries Product Development Competition**” el reto es desarrollar una bebida de yogurt estable a temperatura ambiente sin un paso de muerte microbiana en la producción que contenga cultivos vivos y activos. En este concurso la **Universidad de Costa Rica se posiciona con 3 de los 6 finalistas** seleccionados a nivel mundial, quienes participan con los productos **BananaYo, PEDI PARADI y Drygurt**.

Estas competencias se realizan cada año en el marco del congreso anual de dicha organización que agrupa a los tecnólogos e ingenieros de alimentos de todo el mundo. En este encuentro mundial se presentan las más recientes investigaciones e innovaciones para la industria alimentaria y parte importante de las actividades son los concursos dirigidos a estudiantes de la carrera.



Drygurt. El equipo de Laura Molina Angulo, Natalia Arauz Higaldo, Eugenia Gamboa Gamboa y Stefhanie Loaiza Sánchez creó “Drygurt”, un yogurt en polvo no perecedero. Este producto sin preservantes, bajo en sodio, alto en proteínas, contiene cultivos vivos para ayudar con la digestión y fortalecer el sistema inmunológico y utiliza un edulcorante con capacidad antiinflamatoria y antioxidante.

Preparación académica: clave del éxito

El nivel logrado por las y los estudiantes de la Escuela de Tecnología de Alimentos en estos concursos es un motivo de orgullo para esta unidad académica, ya que refleja el resultado del esfuerzo colectivo de estudiantes, profesores y personal administrativo.

La Dra. Jessie Usaga Barrientos, docente e investigadora de la Escuela de Tecnología de Alimentos y el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) es la principal motivadora de que estudiantes de la carrera participen en este tipo de actividades.

La docente destaca que **cada año participan más estudiantes en este tipo de actividades, el esfuerzo y la calidad de sus propuestas son la principal razón de los reconocimientos internacionales que obtienen con sus trabajos.** “Los equipos seleccionados finalistas en esta ocasión son la totalidad de equipos de estudiantes que participaron en los concursos del IFT, esto es un reflejo de la calidad de educación que reciben nuestros estudiantes”, apuntó.



PEDI PARADI. El equipo conformado por Rebeca Abarca Aguilar, Santiago Rivera Angulo y Dirce Bonilla López desarrolló el producto “PEDI PARADI”, una bebida de yogurt con sabor natural, estable a temperatura ambiente, procesada sin un paso de eliminación microbiana y que contiene cultivos vivos y activos. La bebida está diseñada para satisfacer las necesidades nutricionales y la deficiencia de hierro que desencadena la anemia en mujeres haitianas en edad reproductiva.

Además, resaltó que la institución le ofrece a los estudiantes una educación caracterizada por la excelencia desde sus inicios con la formación en Humanidades y se les motiva a dar siempre lo mejor de ellos mismos en estos procesos. “Cada clase, laboratorio, experiencia académica conforma el escenario perfecto para que **nuestros estudiantes y graduados puedan ofrecer soluciones creativas y oportunas a la sociedad** con el planteamiento de proyectos como los reconocidos en estos concursos”, señala la Dra. Usaga.

Las y los estudiantes de Ingeniería de Alimentos han logrado un gran número de reconocimientos en concursos internacionales en los últimos 7 años. Según la docente, su excelente desempeño se debe a que tienen en común que son estudiantes excepcionales, personas proactivas, con grandes deseos de crecer, de aprender y de aplicar sus conocimientos.

Todos los equipos de estudiantes tendrán al menos a un representante que viajará a Estados Unidos para defender su propuesta en la final junto a otras representaciones de universidades de diversos países. El Congreso del IFT se realizará en la ciudad de Chicago del 10 al 13 de julio del 2022.



Katzy O`neal Coto

Periodista, Oficina de Divulgación e Información

Áreas de cobertura: ciencias agroalimentarias y medio ambiente

katzy.oneal@ucr.ac.cr