



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Estudiantes de la carrera de Ingeniería de Alimentos ganan en prestigioso concurso internacional

19 JUL 2024 Ciencia y Tecnología



Stefhanie Loaiza Sánchez obtuvo el primer lugar en la competencia de investigación de pregrado. Raquel Rey, Ashlee Sosa, Adriana Mora y Yeimi Marín del equipo HopEnergy, ganaron el concurso Desarrollo de soluciones para países en desarrollo.

Ambas actividades fueron organizadas por el Instituto de Tecnólogos de Alimentos de los Estados Unidos.

Stefhanie Loaiza Sánchez estudiante de la Sede Rodrigo Facio y el **equipo HopEnergy**, integrado por **Raquel Rey, Ashlee Sosa, Adriana Mora y Yeimi Marín**, estudiantes de la Sede de Guanacaste, obtuvieron el **primer lugar en la competencia de investigación de**

pregrado (Undergraduate Research Competition) y Desarrollo de soluciones para países en desarrollo (Developing Solutions for Developing Countries) respectivamente, que organiza el Instituto de Tecnólogos de Alimentos de los Estados Unidos (IFT, por sus siglas en inglés).

El concurso se realizó del 14 al 17 de julio del 2024 en la ciudad de Chicago, Illinois, durante el Congreso anual de Ciencia de Alimentos que organiza el IFT.

Loaiza Sánchez ganó con la investigación *“Prevalence and inactivation of Salmonella spp. in microwaveable frozen ready-to-eat (RTE) and not-ready-to-eat (NRTE) chicken products”*.

Ella es la **primera estudiante de la UCR en ganar este concurso**. Anteriormente se había obtenido el segundo y tercer lugar.

Expresó que es importante tener la oportunidad de asistir a eventos de este tipo y compartir conocimientos con otras personas de distintos países, ya que se crece académicamente.

Agregó que con estas experiencias se evidencia la calidad de formación que se recibe en la UCR y la capacidad que tienen sus estudiantes.

Por su parte, el equipo **HopEnergy es el primer grupo de la Sede de Guanacaste en competir y ganar primer lugar**.



La delegación de la UCR que participó en el Congreso anual de Ciencia de Alimentos tuvo excelentes resultados.

El equipo presentó una **bebida instantánea en polvo elaborada con granos y semillas, creada para mitigar las deficiencias nutricionales de las personas migrantes**,

principalmente de nacionalidad venezolana, en su paso por Costa Rica. Esta iniciativa surge en respuesta a la declaración de emergencia nacional emitida por el gobierno costarricense en septiembre de 2023, en reconocimiento a la crisis migratoria.

“Decidimos asumir el reto de crear un producto alimenticio que atendiera esta necesidad utilizando ingredientes 100% costarricenses, como por ejemplo maíz pujagua, variedad de maíz morado autóctono de Costa Rica, propio de nuestra provincia Guanacaste”.

"HopEnergy" es un nombre que fusiona las palabras "Hop", "Hope" y "Energy" en inglés, con un significado simbólico profundo. "Hop" alusivo a dar un salto hacia un cambio positivo, "Hope" representa la esperanza en un futuro mejor, y "Energy" se refiere a la fuerza física y emocional necesaria para enfrentar desafíos. En conjunto, HopEnergy tiene como objetivo proporcionar la fuerza necesaria para dar el salto hacia un cambio positivo, transmitiendo esperanza.

Las estudiantes resaltaron la importancia de participar en este tipo de competencias ya que les da una mayor perspectiva de cómo trabaja la academia y la industria a nivel internacional. Esto abre puertas y permite compartir con personas que tienen grandes ideas y personas muy capaces.

"Ganar este primer lugar significa mucho. Primero porque es un premio al esfuerzo y la dedicación que pusimos desde el primer día en nuestro proyecto, y también porque es un orgullo muy grande poder llevar este premio a la sede de Guanacaste por primera vez, lo que es una demostración de que la Universidad de Costa Rica, en su excelencia, mantiene la calidad de la enseñanza y de la educación a lo largo y ancho del país".

Los demás representantes de la delegación de la UCR no se quedaron con la manos vacías.

Sofía Castillo Madrigal obtuvo mención honorífica en la competencia de investigación de pregrado. Mientras que el equipo Quin' chévere, compuesto por las estudiantes Ximena Segura, Debbie Castro, Dagne Poveda y Carla Chan, también recibió mención de honor en el concurso Desarrollo de soluciones para países en desarrollo.

La Dra. Jessie Usuaga, quien ha estado a cargo de liderar este proceso desde el año 2015, señaló que para la Escuela de Tecnología de Alimentos es muy satisfactorio observar la cantidad de estudiantes que logran participar en estas actividades y **sobresalen ante estudiantes de universidades con programas muy reconocidos a nivel global en ciencia de alimentos.**

“Tenemos en esta delegación un número importante de estudiantes becados y lograr traerlos acá y ver que se desempeñen con excelencia, para mí es una gran satisfacción. Aquí podemos ver cómo se invierten los recursos públicos en educación y podemos demostrar que la educación que le estamos ofreciendo a nuestros estudiantes es del más alto nivel”, concluyó la docente.



[Andrea Marín Castro](#)

Periodista Oficina de Comunicación Institucional

Áreas de cobertura: administración universitaria y artes

andrea.marincastro@ucr.ac.cr

