UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Estudiantes de UCR ganan competencia en EE.UU.

Representaron al país con novedosos productos a base de insectos

14 JUL 2015 Ciencia y Tecnología

Doce estudiantes de la UCR conforman los equipos ganadores de la final del concurso de IFT en Estados Unidos. De verde las chicas que desarrollaron Cricketa y de negro las muchachas que formularon Molibannann. (foto cortesía Jessie Usaga)

Dos equipos de estudiantes de la Escuela de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica (UCR) ganaron hoy el primero y segundo lugares en la competencia Developing Solutions for Developing Countries, que se efectuó del 11 al 14 de julio en la ciudad de Chicago, organizada por el Instituto de Tecnólogos de Alimentos de los Estados Unidos (IFT).

Las ganadoras del primer lugar fueron las estudiantes Cristina Azofeifa, Gloriana Hernández, Pamela Malavassi, Daniela Kopper y Krissia Villalta, quienes desarrollaron una

súper galleta con sabor a chocolate denominada *Cricketa*, elaborada a base de harina de grillo Acheta *similis* y puré de camote.

Aunque Costa Rica no sobresale como uno de los países más pobres de la región, las jóvenes decidieron plantear esa opción alimenticia tomando en cuenta que en la zona norte del país, un 30% de las familias vive en pobreza y un 10% en extrema pobreza.

Cricketa es una galleta con sabor a chocolate y de una forma atractiva para el público meta. (foto Anel Kenjekeeva)

Asimismo, por cuanto Upala, Guatuso, Los Chiles y La Cruz, ocupan los últimos puestos en el Índice de Desarrollo Humano entre los 81 cantones del país y este bocadillo tipo merienda podría complementar las necesidades nutricionales de niñas y niños de esas localidades, aportando proteína, hierro y vitamina A., **fundamentales para su desarrollo fisiológico y emocional.**

Las ganadoras del segundo lugar fueron las jóvenes Gloriana Herrera, Ximena González, Yock Mei Acón, Ana María Quirós, Valeria Brenes, Valerie Rangel y Marcela Rodríguez, quienes desarrollaron *Molibannann*, una premezcla seca nutritiva a base de harina de plátano y larvas de un insecto denominado Tenebrio *molitor*, para atender a la población infantil haitiana en desnutrición.

Se involucraron en el proyecto, considerando que en la isla uno de cada tres infantes sufre de deficiencias de vitamina A, que el 67% de los menores de cinco años sufre carencias de hierro y que un 59% no ingiere suficiente yodo, lo cual puede afectar irreversiblemente su desarrollo.

En degustaciones hechas con haitianos residentes en el país, Molibannann tuvo una buena aceptación. (foto Anel Kenjekeeva)

Con apoyo de los docentes de la carrera de Ingeniería de Alimentos: Licda. Adriana Araya Morice, M.Sc. Ileana Alfaro Álvarez, Licda. Ana Lucía Mayorga Gross, Licda. Marcia Cordero García, Dr. Eric Wong González, M.Sc. Marvin Soto Retana y Dra. Jessie Usaga Barrientos, ambos equipos realizaron una intensa labor de investigación de factores científicos, sociales y económicos, y se aseguraron de que tanto Cricketa como Molibannann pasaran todos los controles de calidad.

Ambos productos desarrollados en la Universidad de Costa Rica, fueron seleccionados entre 59 opciones de todo el mundo junto con Coco-Wormy, creado en la Universidad Putra de Malasia, para participar en la final, efectuada en el marco del Conferencia Anual de IFT, donde se premiaron los dos mejores proyectos.

Según lo comentó desde Chicago la profesora Jessie Usaga, el público presente en la final compuesto en su mayoría por especialistas en ingeniería de alimentos, coincidió en que las presentaciones de las ticas tuvieron un nivel técnico y humanístico sobresaliente, al punto que durante la sesión de preguntas los jueces no tuvieron cuestionamiento alguno acerca de los proyectos. **“Ambas presentaciones fueron nítidas y dejaron en evidencia la calidad de la educación integral que reciben nuestros estudiantes en la UCR”.**

Al finalizar la ceremonia de premiación estudiantes y profesores celebraron el triunfo de la representación UCR. (foto cortesía Jessie Usaga)

Rocío Marín González
Periodista Oficina de Divulgación e Información
rocio.marin@ucr.ac.cr

Etiquetas: escuela de tecnologia de alimentos, carrera de ingenieria de alimentos, estudiantes, competencia developing solutions for developing countries, ift, cricketa, molibannann, cristina azofeifa, gloriana hernandez, pamela malavassi, daniela kopper, krissia villalta, gloriana herrera, ximena gonzalez, yock mei acon, ana maria quiros, valeria brenes, valerie rangel, marcela rodriguez, adriana araya morice, ileana alfaro alvarez, ana lucia mayorga gross, marvin soto retana, jessie usaga barrientos.