

Feria de emprendimiento e innovación

# Una forma de encontrarle el gusto a la Química

13 JUL 2016 Innovación



La primera eliminatoria de la FEDI 2016 se realizó en la Escuela de Química de la UCR el 8 de julio del 2016 (foto Karla Richmond).

Seis proyectos que desarrollaron estudiantes del curso **Química General y Biológica** resultaron **ganadores** en la primera eliminatoria de la **Feria de Emprendimiento, Desarrollo e Innovación (FEDI) 2016**, que realiza la [Escuela de Química](#) de la Universidad de Costa Rica (UCR).

La segunda eliminatoria se realizará en el transcurso del segundo ciclo lectivo de este año y **la final será en diciembre**, con la participación de alumnos de sedes regionales de la UCR.

Esta feria se inició en la Sede del Atlántico, en Turrialba, y es coordinada por el profesor Darío Chinchilla Chinchilla. Su objetivo es que **los estudiantes de primer ingreso procedentes de diversas carreras se motiven y le tomen el gusto a la Química.**



Los estudiantes Ana Sancho González, Tannia Fernández Salazar, Laura Chaves Morales, María José Camacho Valverde, Brandon Aguilar Prendas y Tatiana Vega M. desarrollaron el proyecto Citrovan, una candela repelente de mosquitos (foto Karla Richmond).

"Antes había solo un 30% de estudiantes que aprobaban el curso y ahora el porcentaje aumentó a un 70%. El proyecto de la feria los ha motivado muchísimo, porque **le han encontrado aplicación a la Química**", expresó Chinchilla.

Las iniciativas estudiantiles deben estar **bien fundamentadas** desde el punto de vista científico y deben cumplir con todos **los requisitos que exige el lanzamiento de un producto al mercado**: desde una correcta formulación hasta la presentación, marca y etiqueta.

En esta oportunidad participaron **13 proyectos**, en su mayoría se trató de ideas desarrolladas a partir de productos orgánicos, amigables con el ambiente y beneficiosos para la salud humana.



Milkless es un polvo enzimático para deshacer los residuos de leche materna presentes en la boca del bebé durante su etapa de lactancia (foto Karla Richmond).

---

Entre las iniciativas ganadoras, que **fueron evaluadas por profesores y por representantes de la empresa privada**, están Citrovan, una **candela repelente** de mosquitos a base de aceites esenciales y cera de abejas; también Beard Jack, que es una **línea de productos para caballeros especial para la barba**, elaborada con aceites orgánicos como jojoba, romero, guayaba, aceite de lavanda y de aguacate.

Vegetales Inlay es otro de los proyectos destacados que consiste en un **embutido vegano y libre de gluten**, especial para personas celiacas e intolerantes a la lactosa, y elaborados con frijoles, cebolla, remolacha, ajos y garbanzos.

Otra de las iniciativas que llamó la atención por ser muy novedosa es Milkless, **un polvo enzimático para deshacer los residuos de leche materna presentes en la boca del bebé durante su etapa de lactancia**. "El desarrollo de este producto es una innovación para el mercado, ya que después de una investigación exhaustiva se logró confirmar que no hay productos similares para combatir esta problemática expuesta por una gran cantidad de madres", informaron los estudiantes Adrián Rojas Zamora, Daniela Viquez Fernández, María José Miranda Arroyo y María José Sanabria Quesada, creadores del proyecto.



Jugo natural elaborado con kale y piña. Este proyecto fue desarrollado por Valeria Granados, Andrei Granados, Jean Carlos Vargas, Deiby Robles, Eduardo Pacheco, Jeremy Umaña y Héctor Cerdas (foto Karla Richmond).

---

Además, resultaron ganadores los proyectos Kale Juice, un jugo natural elaborado con kale y piña y TalColor, un talco hecho con pigmentos naturales y que no deja huella blanca en la piel.



**Patricia Blanco Picado**  
Periodista Oficina de Divulgación e Información  
[patricia.blancopicado@ucr.ac.cr](mailto:patricia.blancopicado@ucr.ac.cr)

**Etiquetas:** [innovacion](#), [emprendimiento](#), [feria](#), [estudiantes](#), [escuela de quimica](#), [ganadores](#).