



El equipo ganador esta compuesto por cuatro jóvenes chilenos y un mexicano de diferentes disciplinas.

"TORTIS" REVALORIZA EL BAGAZO:

Equipo que creó una tortilla con residuo de cebada gana en inédito *bootcamp* de alimentos

La competencia fue parte del IX Encuentro por los Jóvenes de la Alianza del Pacífico, que se realizó ayer en Santiago. **MANUEL FERNÁNDEZ B.**

Invitar a los jóvenes de Chile, Perú, Colombia y México a desarrollar soluciones para la industria alimenticia. Ese fue el objetivo de un inédito *bootcamp* de innovación en alimentos que realizaron Nestlé y el Centro de Innovación UC, en el marco del IX Encuentro por los Jóvenes de la Alianza del Pacífico, que se realizó ayer en Santiago.

Durante cinco jornadas, que se desarrollaron entre julio y agosto, jóvenes de los cuatro países de la Alianza del Pacífico se agruparon para trabajar en resolver desafíos de la industria. Y el ganador del proceso fue "Tortis", un proyecto que desarrolló una tortilla hecha a base de bagazo de cebada, un subproducto rico en fibra y proteínas. Esta tortilla no solo valoriza un residuo, sino que además ofrece una alternativa más saludable y sustentable al pan.

CERCA DEL MERCADO

"Fue una experiencia increíble. Más allá de hacer el prototipo, hicimos varias capacitaciones con ellos para que puedan desarrollar su propuesta de valor de una manera más completa. Les enseñamos cosas como necesidad de consumidores y también los ayudamos a encontrar la materia prima más adecuada según sus aspectos nutricionales y seguridad alimentaria, para que pudieran salir desde acá con un prototipo que esté más cerca de ser un producto industrial", dice Aline Mor, directora del centro Nestlé R&D Latam.

El equipo detrás de Tortis es internacional e interdisciplinario: lo integran el ingeniero industrial mexicano Elliot Olascoaga, y los chilenos Benjamín Contardo (ingeniero mecánico), Sara Marcano (ingeniera comercial), Ximena Gómez y Romina Perrotta (ambas nutricionistas).

"Empezamos a estudiar qué ingredientes pudiésemos reemplazar para poder generar

una tortilla que tuviese más valor nutricional y así apareció el bagazo de cerveza, un desecho de la industria alimentaria que hoy nosotros revalorizamos y que, al tener un alto contenido de fibra y proteína, nos permitió crear esta tortilla rica en fibra, con ingredientes naturales, muy nutritiva porque no tiene más de diez ingredientes y entretendida porque es de colores", relata Perrotta.

Cada porción de Tortis proporciona el equivalente a dos raciones de verduras y aporta el 30% de la fibra diaria recomendada, además de múltiples vitaminas y minerales esenciales. Este enfoque contribuye a la lucha contra la obesidad y la malnutrición infantil, problemas

TORTIS FUE ELEGIDO ENTRE MÁS DE 500 PARTICIPANTES Y 10 FINALISTAS.

críticos a nivel mundial.

"El bagazo de cerveza es toda la cáscara de la cebada que, en el proceso de malteado, se elimina. Al ser cáscara, es rica en proteína y en fibra y también todo el complejo B. Si bien estos números cambian según el tipo de cebada que se usa, normalmente vienen en un promedio similar. En ese sentido, es un tipo de harina que tiene un bajo índice glicémico, porque el almidón ya se retiró y queda con estas proteínas que tienen aminoácidos importantes y fibra insoluble que permite mejorar la salud intestinal, tanto de las personas adultas como de los niños", añade la nutricionista.

Tortis fue elegido entre más de 500 participantes y 10 finalistas por un jurado compuesto por representantes de Nestlé, el Centro de Innovación UC y la FAO, quienes valoraron el enfoque en sostenibilidad de la iniciativa y su potencial para mejorar la salud pública.

Como parte del premio, el equipo tuvo la oportunidad de prototipar su producto en las instalaciones de Nestlé R&D Latam en Santiago, en la previa a recibir su reconocimiento en el Encuentro por los Jóvenes.

"Tuvieron acceso a nuestra cocina y a nuestro laboratorio, donde contamos con todos los aspectos necesarios para cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria, además del apoyo de un equipo multidisciplinario con expertos en calidad, chefs, nutricionistas y mucho más", recalca Mor.

Una experiencia que Perrotta valora: "El hecho de que uno puede estar en prototipado y hacer preguntas directamente a un ingeniero en alimentos es una experiencia única. El proceso ha sido demasiado bueno, hemos aprendido mucho de en todos los aspectos, hemos podido dar vuelta la problemática y, lo más importante, hemos podido meter las manos en la masa y materializar el producto. Yo entré postulando una idea que para mí era una locura y ahora verla en vivo es algo tremendo, me emociona".

Aline Mor, directora del centro Nestlé R&D Latam.

