

Link: <https://www.elciudadano.com/alimentacion/croquetas-de-cochayuyo-y-bombones-rellenos-con-frutas-y-algas-nativas-ganaron-la-expoferia-de-alimentos-innovadores/07/31/>

Certamen reunió a once productos alimenticios innovadores, desarrollados por estudiantes de quinto año de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile. Actividad fue abierta para vecinos, familiares y la comunidad universitaria.

Once productos alimenticios innovadores, desarrollados por estudiantes de quinto año de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile, compitieron en la XVIII Expoferia de Alimentos Innovadores. Las distintas propuestas alimenticias fueron presentadas esta semana en el hall central de la unidad académica, ubicada en Independencia. La decimotercera versión del certamen, que retorna a la presencialidad tras dos años de virtualidad, fue inaugurada por el decano Pablo Richter, quien celebró el éxito de este importante evento científico y tecnológico: "Este evento es muy importante para la Facultad porque ya es una tradición. Los estudiantes aplican conocimientos de diversas disciplinas. Una fundamental es la evaluación de proyectos, que hacen que estos prototipos puedan escalar a futuro a algo más elaborado. Esta carrera tiene la connotación de la innovación y la transdisciplina", señaló Richter.

En esta edición, el jurado -integrado por destacados académicos, entre ellos, Sonia Montecino, Premio Nacional de Humanidades y Ciencias Sociales 2013, además de empresarios del rubro- eligió a dos productos como los ganadores de la competencia.

Uno de ellos fue Durviken, croquetas de cochayuyo de fácil preparación, elaborado 100% con materias primas de origen vegetal, apto para celíacos, con un gran contenido de proteínas y minerales que aporta naturalmente el cochayuyo, al cual se le ha minimizado su sabor característico, de los estudiantes Diego Fonseca y Matías Jiménez. La otra propuesta que se quedó con el primer lugar fue Ayén, bombones rellenos con frutas y algas nativas chilenas, elaborados con hermosos diseños representativos del país. La iniciativa de Angelo Moya, Constanza Díaz y Roberto Molina ofrece así una sublime manera de recorrer Chile a través de los sentidos. En segundo lugar, quedó Ganut, helado gourmet vegetal a base de garbanzo, con pasta de dátil y castaña, de los estudiantes Camilo Pérez y Melissa Terruzzi. El tercer lugar lo obtuvo Tuggets, nuggets en base a tofu, rebozados en avena y maní, de Tamara Díaz e Isidora Rivas. El voto popular, en tanto, dio por ganador a Ve Good, salame vegano a base de proteína texturizada de arroz y arveja, de Geraldine del Río y Francisca Castro C.

En total, la feria presentó once stands con prototipos de alimentos innovadores para todos los grupos etáreos, como snacks saludables, helados, bombones, productos basados en proteínas de plantas, uso de recursos nativos, algas y frutas, entre otros, que han sido desarrollados en forma sistemática durante un semestre en la cátedra de Ingeniería de Procesos de Conservación de Alimentos, ramo a cargo de la profesora Lilian Abugoch, junto al profesor Claudio Inostroza, quien realiza la asignatura Evaluación de Proyectos.

Al respecto, Abugoch destacó la inspiración de las propuestas desarrolladas este año y la motivación por contribuir a una alimentación más saludable de la población: "Esto es una fiesta para nosotros, para la Facultad, los estudiantes, también es el término del semestre y técnicamente cada grupo pasó de manera proyectada en escala menor en todas las etapas que podría pasar en una industria de alimentos, desde buscar una necesidad, al desarrollo, logística, marketing, entre otros, y sobre todo volver a convocarnos de manera presencial". Productos presentados Ve Good. Salame vegano a base de proteína texturizada de arroz y arveja con alto contenido de gluten dirigido a un público vegetariano/vegano o una alternativa para la disminución del consumo de cecinas de origen animal. Estudiantes Geraldine del Río y Francisca Castro C. Ganut. Helado gourmet vegetal a base de garbanzo y castañas, con pasta de dátil y castaña. Producto rico en proteínas, vitaminas y minerales. Apto para celíacos, intolerantes a la lactosa, vegetarianos y veganos. De los estudiantes Camilo Pérez y Melissa Terruzzi. Ayén. Bombones rellenos con frutas y algas nativas chilenas, elaborados con hermosos diseños representativos del país. Una sublime manera de recorrer Chile a través de los sentidos. Autores: Ángel Moya, Constanza Díaz, Roberto Molina. Tuggets, Nunca el tofu fue tan sabroso: Nuggets en base a tofu, rebozados en avena y maní que son una excelente fuente de proteína. Ofrecemos una experiencia culinaria gracias a su versatilidad en la cocción y consumo final del producto. Elaborados por las estudiantes Tamara Díaz e Isidora Rivas. Shiinoddles, fideos de sémola de trigo con adición de harina de hongos Shiitake. Dirigido a personas con altos niveles de glucosa en sangre y público vegano buscando un producto con un sabor único. De los estudiantes



Shiinoddles, fideos de sémola de trigo con adición de harina de hongos Shiitake. Dirigido a personas con altos niveles de glucosa en sangre y público vegano buscando un producto con un sabor único. De los estudiantes

Tamara Herrera y Tomás Cornejo. Deli Mousse, Postre de mousse de palta y kiwi, cubierto con crema de chocolate y nueces en la superficie. Un nuevo enfoque a la palta que ahora puedes disfrutar como un delicioso postre. Producto dirigido al público vegano e intolerante a la lactosa. Libre de sellos. De las alumnas Katherine Cordero y Fernanda Andrewartha. Beta Lens. Bizcocho hecho en base a harina de arroz y betarraga, relleno con pasta de lentejas con kiwi y cubierto con chocolate amargo. El relleno no tiene sabor a lentejas, sino un suave sabor a kiwi. Está dirigido a jóvenes con TCA (Trastorno de Conducta Alimentaria) como colación entre comidas. Sin gluten. De la estudiante Constanza Bravo. Protein nova. Pastas untables veganas altas en proteína, de dos sabores, marinos y pimentón, ideales para la onces, cena, o cócteles. Dirigido a veganos y vegetarianos. De las alumnas Francisca Ortiz, Katherine Salas y Carla Vegas. Legunito Bar. Snack de legumbres con chocolate, el cual entrega todo el dulzor característico. Una nueva forma de consumir legumbres en cualquier momento y lugar, fomentando además su consumo. De las alumnas Daniela Casali, Danae Lira y Consuelo Montero. Durvikén.

Croquetas de cochayuyo de fácil preparación, elaborado 100% con materias primas de origen vegetal, apto para celíacos, con un gran contenido de proteínas y minerales que aporta naturalmente el cochayuyo, al cual se le ha minimizado su sabor característico. De Diego Fonseca y Matías Jiménez. Fruti gomitas. Gomitas de fruta natural hechas con pulpa de Mancaqui. Producto para colación, dirigido a niños y niñas. Producto libre de sellos, vegano, 100% fruta natural y sin colorantes artificiales. De las alumnas Zabdi Ramírez y Yahira González. Jurado Cada grupo presentó su proyecto a un jurado que entregó premios a los 3 primeros lugares y uno por votación popular.

Este año, el jurado estuvo integrado por: Andrea Bungler, jefa de la carrera de Ingeniería en Alimentos y presidenta del jurado; la profesora Sonia Montecino, Premio Nacional de Humanidades y Ciencias Sociales 2013; Flavia Rodríguez, Ingeniera en Alimentos U. de Chile y Quality Management Team Leader NotCo; Andrés Ilabaca, director comercial de Food Service; Nélida Araya, jefa de proyectos de SunChemical; Karina Pérez, del programa Ciencia 2030 de la Universidad de Chile; Betsabet Sepúlveda, del Centro de Transferencia y Vinculación de la Facultad; y la profesora María Carolina Zúñiga, directora DAE de la unidad académica.

Este año, la XVIII Expoferia contó con el apoyo de las empresas Hela, Mundolab, Aguas CCU, Bayas del Sur, Colventa, ACCDIS, Collico, HppAlta, Museo QyF, Nescafé, SunChemical, aceite oliva Las 200 y Educación Continua de la Facultad, Food and Service.