

entrevista

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA), la FAO y la Subsecretaría de Ciencias reconocieron recientemente a mujeres innovadoras en dos categorías: Agricultora-Emprendedora y Académica-Investigadora. En La Araucanía, el primer premio fue otorgado a Estefanía Larrondo, profesora diferencial especializada en el desarrollo cognitivo infantil y adolescente.

Gracias a su conocimiento en nutrición y estimulación cognitiva, Larrondo desarrolló hace cuatro años un prototipo de alimento elaborado a partir de cereales, granos y nutrientes locales. Aplicando técnicas avanzadas de procesamiento, logró maximizar la retención de nutrientes, obteniendo un producto con alta densidad nutricional y beneficios para la cognición y el desarrollo intelectual.

-¿Qué la motivó a desarrollar productos funcionales enfocados en el desarrollo cognitivo de los niños?

-Soy madre de 3 niños, y desde la primera infancia me ocupé que su alimentación sea lo más sana posible y con alimentos que ayuden a su desarrollo, no solo físico sino también cerebral. Como educadora diferencial, me he especializado en desarrollo cognitivo en infancia temprana, y los trastornos del desarrollo, comprendiendo profundamente no solo la lógica de intervención desde un diagnóstico en la infancia, sino más profundamente sus causas instaladas desde la fase gestacional y los factores que inciden en su aparición, sumado todo esto, a mi pasión personal por la alimentación y la nutrición.

Dentro de este escenario, la vida en los últimos 5 años me ha desafiado en situaciones que me llevaron a investigar, profundizar y desarrollar alimentos que han logrado intervenciones exitosas en el desarrollo cognitivo en niños, siendo esto un aliciente para comprender profundamente que la alimentación inteligente es una forma eficaz de lograr condiciones óptimas para mejorar la vida en nuestros niños, considerando que Chile casi triplica el promedio mundial en trastornos como el déficit atencional e hiperactividad, y que el 60% de los casos persiste en la adultez, con impactos enormes en la vida de las personas, sus trayectorias educativas y laborales.

-¿Cuál es el principal objetivo del proyecto en términos de impacto en la salud infantil?

-Mi objetivo, es introducir una línea de alimentación inteligente para el desarrollo de la infancia en Chile y América, que contribuya a disminuir trastornos del neurodesarrollo y mejore las condiciones de aprendizaje.



La propuesta de Estefanía Larrondo, emprendedora de La Araucanía

Nutrición infantil innovadora: potenciando el desarrollo cognitivo a través de alimentos funcionales

La profesional, recientemente, fue reconocida por la Fundación para la Innovación Agraria gracias a su innovación: un alimento con alta densidad nutricional y propiedades que favorecen la cognición y el desarrollo intelectual.

-¿Qué tipo de estudios o investigaciones respaldan la se-

lección de ingredientes para sus productos?
 -En el estado del arte existe investigación que establece relaciones claras entre la nutrición en etapas tempranas, y el desarrollo de las funciones ejecutivas en el cerebro, entre las que destaca la memoria, la atención y resolución de problemas. Esto es clave ya que en la primera infancia el cerebro desarrolla conexiones neu-

ronales que definen el potencial de todo niño, y la carencia de ciertos nutrientes en esta etapa de la vida, tienen un impacto directo en el desarrollo de este potencial. Los padres en lo general tenemos preocupación, pero, enfocamos nuestros esfuerzos en las calorías, grasas y obesidad, descuidando por desconocimiento uno de los elementos que marca más profundamente las vidas de nuestros niños.

-¿Cómo seleccionó los ingredientes clave para potenciar el desarrollo cognitivo?

- Fue un reto, en cuanto primero a identificar el pool de nutrientes, y luego la definición de la correcta densidad nutricional y en base a qué ingredientes para poder asegurar no

solo biodisponibilidad, sino características organolépticas que lo convierten en algo atractivo para los niños.

Otra característica que tenían que tener los ingredientes es que contaran con una seguridad alimentaria, que sean de fácil acceso y de sabores conocidos por los niños. Quiero que los niños les guste comer estos productos y no sea un deber de comer algo saludable sino que lo coman con gusto para eso nuestra investigación cuenta con el respaldo del programa Sin Límites de la Pontificia Universidad Católica de Chile y el Centro de Innovación UC Anacleto Angellini.

-¿Cuáles son los mayores desafíos técnicos que ha enfrentado durante el desarrollo del producto?

-Los desafíos en el proceso han sido varios pero destaco 3: Biodisponibilidad, Densidad nutricional y calidad organoléptica. Conjugamos estos 3 elementos en un producto de calidad, factible de escalar industrialmente y a un costo competitivo, llevé tiempo y ensayos los cuales hemos aprendido a sortear.

- ¿Qué tipo de productos está desarrollando (barras, snacks, otros)?

-Iniciamos con 4 formatos de productos: Barras de cereal, Rolls de frutas, y ahora introduciremos yogurt y bebida láctea. Esto es solo el inicio de una serie de formatos que se caracterizan por ser accesibles, fáciles

entrevista

de incorporar en el día a día, y de gran aceptación por niños, quienes han sido en parte del proceso, validadores respecto de sabores y formatos.

-¿Cómo asegura que sus productos sean atractivos para los niños y al mismo tiempo saludables?

Ha sido un enorme desafío, producto de lo cual he incorporado dentro de mi entorno cercano, validación con niños en cuanto a formatos, sabores y texturas. Han sido unos mini científicos que han aportado con ideas y además han ayudado a comprender las cosas que les gustan y cómo.

El desarrollo de innovación alimentaria sin considerar al usuario final en la validación puede llevar a un verdadero fracaso. Un producto no puede salir de un laboratorio solo con un diseño científico. Elección de sabores, variedades, tamaños e ingredientes han sido parte de este proceso, los cuales además deben responder a parámetros de biodisponibilidad, y condiciones adecuadas para su producción industrial para poder estar en retail alimentario.

-¿Qué papel juegan aspectos como el sabor, la textura y la presentación en el diseño del producto?

Son fundamentales. Hoy en día la innovación alimentaria nos presenta una amplia variedad de opciones para poder desarrollar alimentos. Lo importante en el proceso es saber equilibrar la elección de ingredientes, preservar densidad nutricional, y una presentación y sabores atractivos.

No hay que olvidar que nuestros consumidores son exigentes, son niños y tenemos un comprador cada vez más informado y consciente, con un marco legal exigente donde los sellos son un juez y semáforo importante para nuestras decisiones como padres.

-¿Qué tan avanzado va su proyecto? y ¿qué apoyo ha recibido en el proceso?

Estamos con pruebas piloto con usuario y evaluaciones de biodisponibilidad en el ajuste final previo a lanzamiento en el mercado. Este proyecto partió hace 2 años donde el primer apoyo que recibimos fue por parte de Sercolec Araucanía. Hoy contamos con el apoyo de la Pontificia Universidad Católica de Chile, El Centro de innovación UC Anacleto Angellini, y la Incubadora Foodtech Cowo del Centro de innovación Los Lagos.

Con ellos, además he logrado generar alianzas con aceleradoras de negocio en México y generando nuevos nexos que me facilitaran el acceso al mercado y su escalamiento. Una iniciativa como esta requiere



de partners estratégicos de primer nivel y es en esa dirección que hemos ido construyendo estas relaciones.

ALIMENTOS FUNCIONALES -¿Qué beneficios específicos relacionados con el desarrollo cognitivo ofrecen sus productos?

Los principales beneficios son que favorece un mejor desarrollo neuronal previo a los procesos de poda neuronal, contribuyendo a un mejor desarrollo de las funciones ejecutivas como la memoria visual y la concentración, disminuyendo de esta forma la prevalencia de desarrollo de trastornos como el Déficit Atencional y la hiperactividad. Esto se logra con un consumo recomendado, al cual siempre se recomienda acompañar con prácticas saludables en el entorno familiar no solo en lo alimentario sino en lo relacional, para lo cual estamos prontos a lanzar una comunidad de aprendizaje para padres y docentes para que, en conjunto a una nutrición inteligente, generar condiciones para aprovechar ese potencial y mejorar la vida tanto en el hogar como en las comunidades escolares.

-¿Cómo se diferencian sus

productos de otros alimentos funcionales disponibles en el mercado?

Hoy la alimentación para niños está avanzando en otras líneas. La primera preocupación en el mercado ha sido cumplir con la ley de los "Sellos" por tener un impacto directo en la elección de los padres, y en segundo lugar, los aportes para el desarrollo de tejidos como huesos, músculos, entre otros. Todos los avances se han enfocado en el desarrollo del crecimiento y evitar la obesidad, sin embargo, ese enfoque ha restado a la preocupación por otras variables, lo que ha llevado que hoy Chile casi triplica el promedio mundial en trastornos de neurodesarrollo. Y mucho de eso tiene que ver con la nutrición en etapas tempranas y prácticas de autocuidado familiar.

-¿Qué tipo de retroalimentación ha recibido de niños y padres durante el proceso de desarrollo?

Ha sido un elemento primordial. Los niños han ayudado con ideas de formatos y validado sabores y texturas. Por el lado de los padres, mucha información respecto de cómo ellos compran, deciden, se infor-

man y consideran la opinión de sus hijos en el proceso de compra, sumado a su conocimiento sobre qué es bueno, saludable o recomendado. Esto me ha llevado no solo al desarrollo de un mejor alimento sino al desarrollo de un programa de difusión que pronto estará en redes sociales, y un programa de formación que está disponible para comunidades de padres, apoderados y docentes para colegios en todo Chile.

-¿Qué estrategias tiene para posicionar sus productos en el mercado?

Para posicionarlos, en primer lugar el respaldo y validación científica es fundamental, y en segundo lugar y no menos importante, un programa informativo que ayude a los padres y profesionales a entender cómo lograr una alimentación inteligente y promotora de una mejor calidad de vida para los niños y su impacto posterior en la vida adulta. Esto lo abordaremos usando las tecnologías digitales, redes sociales y un programa que estará vinculándose con apoderados y colegios en todo Chile. Así lograremos no solo sensibilizar, sino que educar para mejorar las conductas no solo ali-

mentarias, sino como esto conjugarlo con actividades que permitan aprovechar el potencial de desarrollo de nuestros niños.

-¿Qué canales de distribución planea utilizar para llegar a los consumidores?

Esperamos estar disponibles en los principales canales de retail como supermercados, tiendas de conveniencia, farmacias y minimarkets para estar al alcance de las personas en sus canales de compra regulares. Además de ello dispondremos de opciones de compra online por suscripción a domicilio. Queremos estar disponible en omnicanalidad para convertirnos en la colación inteligente de las familias de Chile.

-¿Cómo evalúa el interés de los padres por productos funcionales en su mercado objetivo?

Hay un interés creciente, mucha curiosidad en el tema, y no sólo los padres sino también los profesores. Tienen interés en saber que alimentos en concreto y qué hábitos son los mejores para el desarrollo y comportamiento de los niños

-¿Qué nuevos productos funcionales está considerando desarrollar en el futuro?

Estamos ya identificando nuevos formatos en productos como galletas, bebidas, y otros de consumo familiar como granolas y cereales. El desarrollo de la vida de los niños presenta desafíos no solo en lo cognitivo, lo cual ya nos está abriendo la oportunidad en investigación innovación de líneas complementarias de productos que aborden otras necesidades.

-¿Qué mensaje le gustaría transmitir a los padres sobre la importancia de la alimentación funcional para el desarrollo cognitivo?

En los momentos que ahora vivimos ser papás no es fácil, hay una cantidad infinita de información y una cantidad alarmante de cuentas de Instagram y TikTok sobre alimentación, crianza y neurodivergencias que muchas veces hablan de una forma muy drástica de lo que es o no es bueno, mi llamado es buscar una alimentación más consciente y natural, evitar los alimentos ultra procesados altos en colorantes y azúcares es muy buen comienzo.

Los sellos de advertencia alto en azúcares, grasas saturadas, sodio y en calorías, son una ayuda, pero debemos avanzar como padres a conocer más opciones que logren estos mismos objetivos, pero además sienten las bases de una nutrición inteligente para facilitar a nuestros hijos, una vida con más y mejores oportunidades para aprovechar. Hoy la innovación alimentaria, nos ayuda con esto para vivir mejor.