

Proyecto “Mangolife” de Liceo Padre Alberto Hurtado Cruchaga de Pica destacó en concurso de innovación regional

Alimentación saludable, identidad local y control de ciertas patologías son algunas de las particularidades del proyecto “Mangolife”, iniciativa impulsada por el Liceo Bicentenario Padre Alberto Hurtado Cruchaga de Pica que obtuvo el primer lugar en Desafío Go! Innova en la categoría Educación Media, organizado por Inacap. El triunfo recayó en las alumnas Liz Ortega, Daniela Jorge y Germayoni Ayaviri de la especialidad Científico Humanista de este establecimiento coadministrado por Fundación Collahuasi, quienes lideran esta innovadora propuesta que representará a la Región de Tarapacá en la competencia nacional a realizarse en noviembre próximo en Santiago.

En concreto, el proyecto utiliza las propiedades hipotensoras de las hojas del mango obtenidas en el huerto que posee el Liceo de Pica, como el principal ingrediente para elaborar un insumo complementario masticable que contribuye a minimizar algunos síntomas de enfermedades como hipertensión y diabetes.

“Nos sentimos muy emocionadas de haber logrado este primer lugar. Al principio, estábamos muy nerviosas por la presión de presentar nuestro pitch, pero al mismo tiempo estamos llenas de gratitud y emoción por tener la oportunidad de representar a nuestra comuna en un concurso de carácter nacional”, comentó Liz Ortega.

Por su parte, Carolina Vargas, docente que asesora y acompaña a las tres jóvenes del proyecto, destacó el rol de las estudiantes y la realización de este tipo de iniciativas escolares. “Esto es muy positivo para potenciar a nuestros alumnos y mostrarles que pueden desarrollar proyectos que van más allá del aula. Estamos muy contentos de este primer lugar y tenemos nuestras energías puestas en el siguiente paso”, afirmó.

La siguiente fase para el equipo de “Mangolife” será la semifinal de la competencia nacional, la cual se desarrollará de manera online y contará con la participación de los ganadores de los concursos locales de cada región del país. En esta instancia, se definirán los siete proyectos que avanzarán a la etapa final de la competencia en Santiago.

Tres estudiantes de este establecimiento, coadministrado por Fundación Collahuasi, son las impulsoras de esta iniciativa que consiste en la elaboración de “gomitas masticables” para contribuir a paliar cierta sintomatología de enfermedades como diabetes e hipertensión.

