

Estudiantes de Nutrición y Dietética elaboran sabroso helado rico en probióticos y vitamina D3

- Cuatro estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad San Sebastián (USS) sede Concepción trabajaron junto a una emprendedora penquista para fabricar un helado pensado para el consumo en niños. Otros alumnos elaboraron un pastrami y un pan con harina de garbanzos.

Un helado sabroso, rico en probióticos y vitamina D3 fue el resultado del trabajo de cuatro estudiantes de Nutrición y Dietética de la USS sede Concepción, que junto a la emprendedora penquista Scarleth Negrete, fueron premiadas con el primer lugar de la feria InnovaNutrición 2024.

Su elaboración se dio en el contexto del ramo "Análisis y tecnología de los alimentos" de Nutrición y Dietética de la USS, que tuvo como calificación final la participación en la feria InnovaNutrición 2024, una iniciativa de la carrera junto al Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec) Concepción y Vinculación con el Medio (VcM) de la USS.

La directora de carrera de Nutrición y Dietética de USS

Concepción, Jessica Fuentes, destacó el nivel de los productos que elaboraron los estudiantes: "Es primera vez que hacemos la feria. Los productos los desarrollamos todos los años, pero este año quisimos relevarlo porque hemos tenido un nivel de crecimiento notable".

Los estudiantes debieron ponerse en contacto con un emprendedor local para crear un alimento innovador, con uso de ingredientes beneficiosos para la salud, que incluyera procesos tecnológicos actuales y solucionara un problema detectado en la empresa.

Así, Kelly Ibacache, María Paz Concha, Sofía Lorca y María Gayoso crearon el helado vegano rico en probióticos y vitamina D3, que resultó ganador de la feria.

"Trabajamos con una emprendedora que ya hacía helados, pero estaba enfocada en los deportistas, entonces ahora quería crear una línea distinta para niños", explicó Kelly Ibacache. El grupo estuvo cerca de dos semanas en el laboratorio, haciendo pruebas y reuniéndose con la emprendedora hasta llegar al producto final.

El director del Centro de Negocios de Sercotec Concepción, Cristián Sepúlveda, que contactó a los estudiantes con los emprendedores, estuvo en la feria y también en la premiación. "Estamos totalmente conformes. Es muy importante que la academia, con la capacidad instalada que tiene de conocimiento, desarrollo e investigación, ponga a disposición este tipo de insumos a la comunidad,



sobre todo a las micro y pequeñas empresas", aseguró.

Desde la casa de estudios valoraron este tipo de instancias, en las que estudiantes, emprendedores, docentes y la comunidad en general se ven beneficiados. El académico encargado de la asignatura, Bautista Espinoza, agradeció a los emprendedores y afirmó que "el proyecto colaborativo no solo incluye la participación de Nutrición y Dietética, sino que también incorpora otras

carreras como Ingeniería Civil Plan Común, Ingeniería en Administración de Empresas Advance e Ingeniería Comercial".

Feria InnovaNutrición 2024
Los estudiantes elaboraron 15 productos que fueron presentados en la feria InnovaNutrición 2024, que se llevó a cabo en la galería Jorge Labarca del campus Las Tres Pascualas. En total, 60 estudiantes trabajaron junto a emprendedores de la provincia de Concepción.