

Estudiantes de la UDA, agricultoras y campesinos impulsan innovación alimentaria en Atacama

Proyectos como miel que no se solidifica y bombones de higo fueron presentados ante autoridades sectoriales y universitarias en el marco del programa de Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) que impulsa el Departamento de Nutrición de la Universidad de Atacama.

La Universidad de Atacama (UDA) fue escenario de creatividad e innovación el pasado 27 de diciembre de 2024, cuando estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética, en colaboración con productoras y productores locales, presentaron seis proyectos de innovación alimentaria.

La actividad, desarrollada en la rectoría de la universidad pública regional, fue parte de la asignatura Tecnología de Alimentos que imparte la académica del Departamento de Nutrición y Dietética, Lorena Peña y que conecta el aula con las necesidades del territorio a través de la colaboración con el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) y usuarias y usuarios del programa PRODESAL en Vallenar y Copiapó.

INNOVACIÓN AL SERVICIO DE LA COMUNIDAD

Los proyectos, creados con materias primas locales como leche de cabra, frutas y totora, destacan por aplicar tecnologías alimentarias innovadoras que potencian el valor agregado de los productos de la región.

Cristian Cortés Olivares, seremi de Agricultura de Atacama, valoró estos avances:

“Hay una mirada de futuro en cómo mejorar los productos locales y su valor en los mercados, lo que impacta directamente en la calidad de vida de nuestras familias campesinas. Proyectos como el de la leche de cabra, que ahora puede tener una aceptación más amplia, son una oportunidad única para la economía local”.

FORMACIÓN INTEGRAL Y COMPROMISO SOCIAL

Fernando Herrera, vicerrector académico de la UDA, subrayó el impacto de esta metodología en la formación profesional:

“Nos llena de orgullo ver cómo estudiantes desarrollan tecnologías para favorecer la agricultura campesina. Este modelo educativo reafirma nuestro compromiso como institución pública de generar impacto en el territorio, formando profesionales que aporten al desarrollo de la región”.

Por su parte la profesora Lorena Peña, responsable de la asignatura, destacó también el rol de las alianzas con instituciones como la SEREMI de Agricultura y el INDAP, que enriquecen estas iniciativas. La académica puntualizó que el aprendizaje basado en proyectos es una metodología educativa que promueve el desarrollo de competencias a través de la solución de problemas reales y significativos.

“En el contexto de las comunidades agropecuarias de Copiapó y Vallenar, nos enfocamos en impulsar la innovación alimentaria utilizando materias primas de productores locales, usuarios de PRODESAL, quienes se vinculan con estudiantes de la asignatura de Tecnología de Alimentos. Los productores proveen materias primas locales, como frutas, totora o leche de cabra, que luego los estudiantes transforman aplicando los conocimientos tecnológicos adquiridos en asignaturas del área de ciencia de alimentos”.

Para Adrián Rojas, estudiante de tercer año de Nutrición y Dietética, esta experiencia es clave en su formación:

“Trabajar en proyectos que mejoran la vida útil de los alimentos y crean nuevos productos no solo desarrolla nuestras habilidades, sino también contribuye al bienestar de las comunidades locales”.



INNOVACIÓN CON IDENTIDAD LOCAL

Un ejemplo significativo fue el trabajo de Karina Jorquera, productora de Totoral, quien colaboró en un proyecto que utilizó totora para crear envases ecológicos. “La profesora Lorena identificó el potencial de la totora como material impermeable, lo que resultó en contenedores sostenibles para helados y otros productos. Esta experiencia ha sido un desafío y un aprendizaje invaluable para mí y mi comunidad”, comentó Jorquera.

Por su parte, Paola Torres, directora regional de INDAP Atacama, destacó la importancia de estas iniciativas para las comunidades rurales: “Los proyectos de los estudiantes están generando soluciones innovadoras que facilitan el acceso de nuestras usuarias

y usuarios a mercados formales, mejorando procesos de inocuidad y ampliando oportunidades”.

VINCULACIÓN CON EL MEDIO

La presentación de estos proyectos que se realiza por segundo año consecutivo en la rectoría representa un paso significativo en el fortalecimiento de la vinculación entre la academia y la comunidad. La UDA demuestra así su compromiso con el desarrollo sostenible y la inclusión social, al tiempo que fomenta el aprendizaje significativo de sus estudiantes. Iniciativas como esta, que combinan conocimiento académico y necesidades locales, consolidan a la universidad como un motor de transformación social en Atacama.

CITACIÓN A JUNTA GENERAL EXTRAORDINARIA

Se cita a Junta General Extraordinaria de Socios de las Comunidades de Aguas del **Distrito Cordillera: El Quemado, Tres Chañares, Canal Rodeo, Iglesia Colorada, Quebrada Seca, El Sauce, Peña Negra y El Huerto y Molino**, y del **1 Distrito: Pastillo, Amolanitas, Amolanas, Goyo Díaz, Hijueta Abello Norte, Tarola, Punta Negra y Hijueta Abello Sur**, a realizarse el **jueves 16 de enero de 2025**, a las **10:00 horas** en primera citación y a las **10:45 horas** en segunda citación.

La reunión se llevará a cabo en **Agrícola Quebrada Seca**, ubicada en la **Comuna de Tierra Amarilla, Provincia de Copiapó, Región de Atacama**.

Tabla:

- Actualización de Directorio y Representantes.**
- Facultades para la Inscripción Individual de Derechos de Aprovechamiento de Agua:** Autorizar al Directorio o Representante de la Comunidad a perfeccionar o gestionar la inscripción individual de los derechos de aprovechamiento de agua de los miembros, conforme a los acuerdos tomados en la Asamblea.
- Otorgamiento de Poderes para Postulación a Proyectos:** Facultar al Directorio o Representante de la Comunidad para postular a proyectos bajo la Ley N° 18.450 y otros instrumentos similares.

Se ruega la asistencia y puntualidad de todos los socios.