Published on *Hoy en el TEC* (https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec)

Los estudiantes Ricardo Cascante Gómez, Breyder Alfredo Muñoz Bustos y Gema Arrieta Enríquez, con el proyecto “New Use for Life”, utilizaron los Special Food Package (SFP): productos empacados y diseñados para cocinar platillos típicos de la cocina costarricense con la cantidad de ingredientes exactos y que aporten un valor nutricional a la población costarricense. Imagen cortesía de Ricardo Cascante.

Diversas carreras del TEC

Estudiantes del TEC obtuvieron el tercer lugar en LatinLab Challenge con solución innovadora al desperdicio de alimentos

24 de Abril 2023 Por: Noemy Chinchilla Bravo [1]

El proyecto “New Use for Life” se enfocó en reducir la cantidad de pérdidas en productos post cosecha de la cooperativa Coope Horti Irazú, mediante prácticas y procesos que promuevan un valor agregado

Los estudiantes del Tecnológico de Costa Rica (TEC) [2] Ricardo Cascante Gómez, Gema Arrieta Enríquez y Breyder Alfredo Muñoz Bustos, de las carreras de Ingeniería Electrónica [3], Ingeniería Ambiental [4]e Ingeniería en Agronegocios [5], respectivamente, tuvieron una participación destacada con el tercer lugar en la competencia LatinLab Challenge.

La competencia consistía en buscar una solución innovadora a la pérdida y desperdicio de alimentos en el contexto de América Latina.

Estos jóvenes obtuvieron el tercer lugar con la creación del proyecto “New Use for Life”, que se enfocó en reducir la cantidad de pérdidas en productos post cosecha de la cooperativa Coope Horti Irazú, mediante prácticas y procesos que promuevan un valor agregado.

De acuerdo con Ricardo Cascante Gómez, este tipo de actividades son muy importantes ya que se pone a prueba los conocimientos adquiridos en la carrera.

" “Estamos muy contentos de haber podido ser parte de esta competencia, hemos logrado crecer como futuros profesionales y adquirir nuevas destrezas que nos serán útiles para el desarrollo de nuestras carreras”. " *Ricardo Cascante Gómez, estudiante de la carrera de Ingeniería Electrónica*

Cascante comenta que la competencia era de dos etapas, la primera consistía en enviar un video y un documento en inglés donde se resumía la propuesta. De ahí se escogían a las 10 mejores propuestas y se daba la oportunidad de ir a República Dominicana a seguir desarrollando el proyecto, con una duración de una semana. Al finalizar ese periodo se escieron a los ganadores.

¿Qué los hizo obtener el tercer lugar?

Todos los participantes tenían que pensar en desarrollar una solución innovadora para la pérdida y desperdicio de alimentos, en el contexto de América Latina.

La competencia consistía en buscar una solución innovadora a la pérdida y desperdicio de alimentos en el contexto de América Latina, los estudiantes obtuvieron el tercer lugar, imagen cortesía de Ricardo Cascante.

Los estudiantes con el proyecto “New Use for Life” utilizaron los Special Food Package (SFP), los cuales son productos empacados y diseñados para cocinar platillos típicos de la cocina costarricense con la cantidad de ingredientes exactos y que aporten un valor nutricional a la población costarricense.

Según el estudiante Breyder Muñoz, con esta propuesta se podría generar acceso a empleos de calidad, nuevas habilidades técnicas, desarrollo de liderazgos comunitarios y apropiación del proyecto para su beneficio, ya que para la creación de los productos minimamente procesados se necesita la apertura de nuevos puestos de trabajo.

La iniciativa

Según los estudiantes, la idea de crear New Use for Life nació gracias a que se enfocó en los agricultores de Cartago, y lo que se quería era dar soluciones a los problemas que los productores locales tienen.

Con la ayuda de la profesora Marianela Gamboa, de la Escuela de Agronegocios [6] , se logró contactar a Coope Horti Irazú y plantear el proyecto para la solución de la perdida postcosecha de la cooperativa.

> “Ahí fue cuando se logró ver la gran cantidad de hortalizas que son desperdiciadas por no contar con los estándares del mercado, viendo esto se planteó el uso de la mayor cantidad posible de los productos de la cooperativa. Para ello se pensó en la ideación de los Special Food Package, ya que así se podría evitar que se perdieran grandes cantidades de productos y aumentar las ganancias a la cooperativa”, detalló Cascante.

Para Gema Arrieta, este proyecto significa además un impacto positivo para el ambiente, pues la pérdida de alimentos genera que se incrementen las emisiones de Gases de Efecto Inverandero (GEI) y con “New Use for Life” **se podrá contribuir a la lucha contra el calentamiento global y sus efectos en el cambio climático.**

La competencia se llevó a cabo en la universidad ISA, del 13 al 17 de febrero, y fue realizada en colaboración con la universidad ISA de Republica Dominicana, la Universidad de Bolonia de Italia, la Universidad Nacional del Litoral de Argentina y el Tecnológico de Costa Rica.

Ahora el equipo se prepara para ir a presentar el proyecto a la feria internacional MACFRUT (Italia), en Mayo.

Source URL (modified on 05/22/2023 - 14:51): https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/4467

Enlaces
[1] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/noemy-chinchilla-bravo
[2] https://www.tec.ac.cr/
[3] https://www.tec.ac.cr/programas-academicos/licenciatura-ingenieria-electronica
[4] https://www.tec.ac.cr/programas-academicos/licenciatura-ingenieria-ambiental
[5] https://www.tec.ac.cr/programas-academicos/licenciatura-ingenieria-agronegocios#:~:text=La%20carrera%20de%20Ingenier%C3%ADa%20en,los%20gustos%20del%20consumidor%20cc
[6] https://www.tec.ac.cr/escuelas/escuela-agronegocios