

Universitarios crean cueritos de frutas para sustituir a golosinas

32 proyectos ganadores de universidades públicas y privadas del país compiten por el II Premio Plurinacional de Ciencia y Tecnología.

Página Siete, martes, 01 de diciembre de 2015



Docentes de Tecnología USFX compiten con los cueritos frutales. Verónica Zapana S La Paz

Los "cueritos de frutas" son pequeñas barras que condensan los nutrientes de la pulpa de fruta y buscan sustituir las golosinas para los niños en edad escolar. Esta innovación es la propuesta de la Universidad San Francisco Xavier, de Sucre, al Premio Plurinacional de Ciencia y Tecnología 2015. El certamen, impulsado por el Ministerio de Educación, reúne 32 proyectos de universidades del país.

"Todos sabemos que los niños deben incluir en su dieta micronutrientes y vitaminas todos los días para evitar enfermedades no transmisibles. Pero no es tan simple porque no son muy afectos a ellas y se inclinan más por las golosinas", remarcó el docente de facultad de Tecnología de la USFX, Mario Montalvo.

Por ello, su propuesta consiste en "cambiar la imagen" de las frutas para promover su consumo. Es presentarlas a los niños, no en su forma natural, sino en barras parecidas a los dulces.

Montalvo explicó que una vez que se licúa la fruta se obtiene un concentrado del producto que se coloca en una secadora. Después de cuatro horas de secado, el concentrado se divide en barras que se colocan entre papel celofán y se revisten en una atractiva envoltura. El tiempo de vigencia del producto, llamado "cueritos de fruta", es de seis meses.

Aunque aún no salió al mercado, los universitarios de San Francisco Xavier ya elaboraron cueritos de al menos 10 frutas: kiwi, naranja, piña, uva, ciruelo, frutilla y de algunas verduras como la zanahoria. En cada barra, además, se añaden micronutrientes y vitaminas, dependiendo de los requerimientos específicos de los niños. El costo en el mercado podría ser de hasta de dos bolivianos por unidad.

Éste es uno de los 32 proyectos de universidades públicas y privadas del país que compiten en la segunda versión del Premio Plurinacional de Ciencia y Tecnología 2015, impulsado por el Ministerio de Educación.

Están divididos en ocho categorías: salud, desarrollo agropecuario; transformación industrial y manufacturera; medio ambiente y biodiversidad; energía, minería y otros. Hoy premiarán a los ganadores.

El proyecto Diseño e Implementación de Turismo Virtual y Digital en municipios del departamento de La Paz, de la Universidad Mayor de San Andrés (UMSA), creó una aplicación para observar en 3D los atractivos turísticos de Copacabana, Santiago de Callapa, Carabuco, Coroico y Tiwanaku.

Una de las creadoras de la iniciativa, la docente Elizabeth García, dijo que la aplicación se puede descargar en cualquier equipo e incluye cinco botones virtuales.