Atletas de alto rendimiento, deportistas y personas preocupadas de su nutrición y bienestar físico son el público objetivo de “BlendIt”, una bebida en base a porotos de soya y nueces, suplementada con calcio, colágeno, aminoácidos y creatina, todo de una sola vez.

Se trata de un producto desarrollado por estudiantes de Ingeniería Civil Bioquímica y de Ingeniería Comercial de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (PUCV), en el marco de la asignatura “Taller de Innovación y Emprendimiento” liderada por las académicas Andrea Ruiz y Paola Poirrier.

Anuncio Patrocinado

Además de integrar en una sola bebida diferentes suplementos buscados por los deportistas, la principal innovación de BlendIt radica en su sistema de envasado que mantiene seca –y aislada del resto de los componentes– la creatina, sustancia química utilizada para mejorar el rendimiento del ejercicio y aumentar la masa muscular.

“Su particularidad es que además de tener todos los componentes necesarios para una recuperación muscular completa –como aminoácidos, proteínas, calcio y colágeno–, contiene creatina de una forma innovadora, ya que este compuesto no puede estar en contacto con líquidos por largos períodos de tiempo, ni siquiera en un envasado hermético, por lo que nosotros diseñamos y creamos un sistema innovador en el que, al accionar ciertos mecanismos dentro de su tapa, la creatina cae únicamente al momento de abrir el envase para su consumo, sin problemas de contaminación ni humedad”, explicó Santiago Corrales,

estudiante de Ingeniería Civil Bioquímica.

“BlendIt consiste en una bebida de soya y nuez, sabor chocolate –que se consigue aportándole cacao amargo– y suplementada con creatina, colágeno, aminoácidos y calcio. Escogimos estos ingredientes porque las bebidas vegetales, aparte de ser más económicas que la leche, son un buen suplemento para el desarrollo de los deportistas. Se diferencia de otras bebidas en que es muy completa y puede ayudar a evitar lesiones. Esto se encuentra también en otras preparaciones, pero por separado, en cambio en BlendIt viene todo listo en un mismo producto”, complementó Daniela Rivas, alumna de Ingeniería Civil Bioquímica.

INNOVACIÓN Y ASOCIATIVIDAD

Fomentar la asociatividad y el trabajo colaborativo interdisciplinario desde el pregrado es parte de los lineamientos contenidos en el modelo educativo de la PUCV. Para la universidad, el desarrollo actual y futuro de la formación de personas debe propender a un diálogo entre disciplinas para responder adecuadamente a los temas y problemas que la realidad impone.

“Trabajar con alumnos de otra carrera, que en este caso fue Ingeniería Comercial, fue una

buena experiencia porque, en general, el trabajo nunca es en una misma disciplina, sino que es interdisciplinario. Necesariamente nos tenemos que juntar con personas de están estudiando otras cosas y debemos ser capaces de complementarnos y adaptarnos a lo que no sabemos. Por eso, que nos den esta instancia ahora que estamos estudiando me parece súper bien porque nos vamos ambientando a esa situación", expresó Daniela Rivas.

Por su parte, el alumno Santiago Corrales destacó que gracias a esta experiencia "tuvimos la instancia para aprender sobre el proceso de patentes, para crear una empresa y eventualmente seguir desarrollando y poder comercializar nuestro producto. Obtuvimos muchos aprendizajes que nos van a dar herramientas útiles para en el futuro poder crear una empresa y desarrollar productos en esta misma área, que nos gusta mucho. Personalmente, me sirvió mucho esta instancia, la valoro y la valoraré siempre a lo largo de mi carrera universitaria, ya que fue la primera oportunidad de tener un acercamiento real hacia el mundo laboral dentro de nuestra área".

Para la PUCV el fomento de la innovación y las habilidades para lograr el trabajo colaborativo interdisciplinario son elementos esenciales de la formación que entrega a sus estudiantes, desde el pregrado.

y tú, ¿qué opinas?