

Estudiantes de UdeG rompen récord de participación en el Hult Prize

Presentaron 50 equipos sus innovaciones sociales; tres de ellos compitieron a nivel internacional

La Universidad de Guadalajara logró una participación histórica de 50 equipos en el Hult Prize, una competencia internacional que reúne a estudiantes de todo el mundo para crear innovaciones que puedan resolver problemas sociales en áreas como el acceso al agua, la educación y la alimentación.

Ángel Martínez Romero, estudiante del Centro Universitario de Tonalá (CUTonalá) y capacitador de la competencia entre estudiantes de la UdeG, dijo que esta ocasión es la que mayor número de participantes tomaron parte, pues compitieron proyectos de todos los centros universitarios metropolitanos y regionales, así como de UDGVirtual.

Javier Lasso, estudiante del CUTonalá y Coordinador de Difusión del Hult Prize en UdeG, explicó que este año, por primera vez, los estudiantes del Sistema de Educación Media Superior (SEMS) hicieron una simulación de la competencia como preparación para ediciones futuras, ya que la competencia únicamente admite a alumnos de licenciatura o posgrado.

Gel proteico

El equipo de estudiantes del Centro Universitario de Ciencias de la Salud (CUCS), ganadores del primer lugar entre estudiantes de esta Casa de Estudio, crearon un suplemento alimenticio en gel con alto valor en proteínas, que ayudará a reducir la desnutrición y que los adultos mayores afronten la pérdida de masa muscular.

El equipo integrado por Lucía Elena Ivarez Treviño y Miguel Amaury Salas García, estudiantes del doctorado en Ciencias de la Nutrición Traslacional del CUCS y Paola Lizbeth Pérez Malta, alumna de la licenciatura en Nutrición, crearon “V-Gelly”, basados en cereales y leguminosas que en 20 gramos ofrecen proteínas equivalentes a un trozo de carne, además de contener un envase amigable con el medio ambiente.

Con su innovación los jóvenes lograron el primer lugar regional en la ciudad de Melbourne, Australia, entre 35 universidades participantes, que les dio el derecho a la fase de capacitación con especialistas en Londres, a realizarse en mayo y competir por el premio de 1 millón de dólares en la sede de la ONU, en Nueva York, en septiembre próximo.

Galletas de Chapulín

Los estudiantes del CUTonalá y el CUCEI crearon “Chapolli”, una harina de chapulín para la elaboración de galletas que ofrecen alto valor nutricional y que ayudará a la alimentación de personas de escasos recursos.

Pedro Santiago Murillo Molgado, alumno de Ingeniería en Energía del CUTonalá, explicó que este producto se puede utilizar para la elaboración de muchos alimentos a bajo costo como tortillas o totopos. Por ejemplo, cada galleta, con un costo aproximado de 14 pesos, equivale a una porción de carne y son ricas en aminoácidos y vitaminas.

El equipo está conformado también por Miguel Ángel López García, estudiante de Ingeniería Robótica del CUCEI; Helida Guioxunee Castro Ríos, de la carrera de Ingeniería en Energía; Alondra Carolina Candelario López, alumna de la carrera de Abogado del CUTonalá y Miguel Ángel Hermosillo Oliden, de la Ingeniería en Nanotecnología del CUCEI, quienes trabajan para obtener los permisos para comercializar el producto mediante su página web.

El proyecto ganó el segundo lugar en la competencia en UdeG y cuarto lugar en la regional realizada en Nueva York, lo que les da derecho a concursar por un lugar en la ronda de capacitación en Londres y, eventualmente, buscar un lugar en la ronda final en la ONU.

Ayudar a los agricultores

El equipo del CUCSur y del CUCEi creó una plataforma para apoyar a los agricultores de tamarindo a comercializar y distribuir su producto a precios justos y de manera más rápida.

El emprendimiento, llamado "Tótec", ayuda a los trabajadores de este producto con temas de contabilidad, a contactar con clientes en mayoreo y enviar sus productos al cliente mediante pedidos asignados y hasta el lugar de envío mediante una plataforma; además de tener variantes como el clima y una tabla de los precios a nivel nacional para que no malbaraten el producto a bajo costo, explicó Nayhomi Michel Pelayo, asesora del equipo.

El equipo está integrado por Nahomi Giovanna Ortiz García, estudiante de licenciatura en Física; Diana Nefertiti Regla Corona y y Eduardo Javier Cisneros Sánchez, de la carrera en Ingeniería Química, todos ellos del CUCEI; además de Fabricio Fermín Palomera Olmedo, de la licenciatura en Mecatrónica del CUCSur.

El proyecto obtuvo el tercer lugar de la competencia entre estudiantes UdeG y quedó en la fase eliminatoria de la competencia regional realizada en la India.

Atentamente

"Piensa y Trabaja"

"Año del legado de Fray Antonio Alcalde en Guadalajara"

Guadalajara, Jalisco, 28 de abril de 2021

Texto: Mariana González-Márquez

Fotografía: Cortesía UdeG

Etiquetas:

[Ángel Martínez Romero](#) [1]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/estudiantes-de-udeg-rompen-record-de-participacion-en-el-hult-prize>

Links

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/angel-martinez-romero>