



ALIANZA ENTRE LA UC Y NESTLÉ:

Investigación busca convertir algas chilenas en proteínas del futuro

FERNANDA GUAJARDO SEPÚLVEDA

Chile es uno de los mayores productores de algas del mundo, pero la mayoría se exporta como materia prima seca. Así comienza explicando Javiera Molina, estudiante de doctorado en la Universidad Católica, quien investiga cómo extraer proteínas de estas especies mediante solventes naturales (NADES), en un proceso más sustentable que los métodos tradicionales. “Mi objetivo es que este trabajo no se quede solo en la academia, sino que pueda convertirse en una alternativa real para la industria alimentaria”, explica.

La iniciativa se enmarca en la colaboración entre Nestlé y la UC, que busca acercar el mundo académico a los desafíos de la industria. “Lo más valioso de esta alianza es que no se trata solo de investigar por investigar, sino de trabajar juntos para que los resultados puedan tener un impacto concreto en nuevos productos y en la vida de las personas”, señala Aline Mor, *head* de Nestlé R&D Latam.



Javiera Molina es parte del doctorado en Ingeniería y Ciencias con la Industria.

Desde la universidad subrayan el impacto de esta alianza. “Casos como este reflejan cómo la industria, la universidad y finalmente la sociedad se benefician. Nuestros estudiantes adquieren herramientas para resolver problemas reales y se convierten en embajadores de esta relación”, afirma María Angélica Fellenberg, vicerrectora de Investigación y Postgrado.

Hoy, Molina se encuentra en la etapa de caracterización nutricional de las especies y de optimización del proceso de extracción, con la meta de lograr un concentrado proteico aplicable a alimentos. Una investigación que podría transformar a las algas marinas chilenas en una fuente estratégica de proteínas para enfrentar los desafíos de la seguridad alimentaria y la sostenibilidad global.