

# Crean snak hiperproteico para pacientes después de sus diálisis

“Nufrinfero” es el nombre que se le dio a este bocado, elaborado por nutricionistas de la U. de Antofagasta.

Cristian Castro Orozco  
 La Estrella

**N**utricionistas locales crearon un snak hiperproteico (alimento con alto contenido de proteínas) destinadas a reponer a los pacientes de hemodiálisis durante sus tratamientos.

Se trata del snak “Nufrinfero”, el cual fue elaborado tras años de investigación aplicada por la nutricionista e investigadora Marcela Vega Saavedra y su equipo, de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Antofagasta (UA), la cual ya cuenta con patente en Chile.

Este bocado fue diseñado para recuperar las proteínas perdidas por pacientes de hemodiálisis, y ha demostrado una alta tolerancia y eficacia en un estudio aplicado a estas personas de la región de Antofagasta.

## “GALLETÓN”

El snack, en un formato de galletones, se consume después de las sesiones de diálisis y ha mostrado mejoras en la fuerza y masa

muscular de los pacientes. Esta innovación alimentaria, es fruto del trabajo de la investigadora y su equipo, donde destaca la colaboración interdisciplinaria.

“El desarrollo de este producto del Portafolio Tecnológico UA, es un ejemplo de cómo la investigación aplicada de nuestra universidad, puede generar soluciones reales a problemas de salud. Por eso nos enorgullece difundir innovaciones como esta, facilitando su transferencia tecnológica y contribuyendo al desarrollo regional, porque nuestro compromiso es impulsar la creación de valor a partir de la investigación, llevando las soluciones generadas en nuestros laboratorios a la sociedad”, destacó el director de Innovación y Transferencia Tecnológica Dr. Marcelo Cortés.

Por su parte, la investigadora Marcela Vega explicó que el proceso de desarrollo e innovación se extendió por más de una década, “impulsado por la necesidad de mejorar la



“NUTRINFERO” FUE ELABORADO TRAS AÑOS DE INVESTIGACIÓN POR NUTRICIONISTAS DE LA UA.

calidad de vida de los pacientes de hemodiálisis. Superar los desafíos, desde la formulación hasta la obtención de la patente, ha requerido perseverancia y un gran equipo de trabajo. Este proyecto demuestra que la innovación regional es posible y que con compromiso y talento pode-

mos generar un impacto significativo en la salud de nuestra comunidad”, dijo.

De momento, este alimento aún no está disponible en el mercado, pero el equipo trabaja en busca de financiamiento para su producción y así ser destinado al consumo de estos pacientes.

El proyecto fue financiado por un Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) del Gobierno Regional, y superó los desafíos técnicos, administrativos y normativos, incluyendo la obtención de la aprobación del comité de ética de la Universidad Antofagasta. 🍪

FOTO: FOTOGRAFÍA