

Estudiantes de nutrición crean snack saludable en base de dátiles, cacao y frutos secos

Las nutricionistas de la Universidad del Desarrollo crearon un snack que no contiene edulcorantes, colorantes y sin azúcar añadida.

Un grupo de estudiantes de cuarto año de la carrera Nutrición y Dietética de la Universidad del Desarrollo (UDD) crearon un novedoso snack que promete ser una buena alternativa para las personas que buscan una alimentación saludable.

El producto de las nutricionistas Marianella Besamat, Florentina Fuentes, Karen Zeldis y Valentina Saenz se llama Tamar, un snack a base de dátiles, frutos secos y con un 60% de cacao. No contiene edulcorantes, colorantes, conservantes, sin azúcar añadida y libre de sellos.

“Queríamos hacer algo rico y saludable, observamos los productos en el supermercado y nos quedamos con el exquisito Snickers”, señalaron al sitio de la UDD. Aunque la idea nació en el taller “Industria y marketing alimentario”, donde el desafío era elaborar un snack saludable en base a una religión, en este caso eligieron el judaísmo.

Tamar se ha dado a conocer en algunas ferias de emprendimientos realizadas por la universidad y otras externas como el Espacio Food & Service. Su canal de ventas es su cuenta oficial de Instagram (@thamarsnack) y a través de su mailthamarsnack@gmail.com.

Sobre la experiencia de emprender con su producto, aseguraron que “ha sido buena, pero difícil por ser nuevas, con muchas decisiones y responsabilidades que antes no teníamos. Elaborar un producto nuevo es entretenido y un gran desafío. Lo más difícil ha sido lograr entrar a la competencia de mercado”.

Los próximos objetivos es que Tamar se venda en supermercados y en tiendas saludables. Asimismo, buscan sacar otra versión hiperproteica de su producto para deportistas.

Vinculación con el Medio (Emol.com)