

CHARLA CON....

Maylee Saavedra



Desarrollo una innovadora alternativa para introducir grasas insaturadas en los alimentos

Trabajo de Fin de Máster

¿Podrías contarnos un poco sobre tu trabajo fin de máster en términos que cualquier persona pueda entender?

En todos los alimentos están presentes las grasas saturadas, por lo que, estas ingresan a nuestro organismo en nuestro día a día. El consumo de grasas saturadas en un nivel excesivo puede provocar enfermedades cardiovasculares, diabetes y problemas de obesidad. Paralelamente, se tienen las grasas insaturadas, pero estas no son de fácil aplicación a un alimento ya que se encuentran en estado líquido naturalmente. Es por esto por lo que mi trabajo fin de máster consistió en generar una alternativa para poder introducir las grasas insaturadas en los alimentos, generando emulsiones con un biopolímero derivado de la celulosa que ayuda a gelificar o de alguna forma, "solidificar" estas grasas e introducirlas en alimentos en un futuro.

¿Cómo crees que tu trabajo podría impactar en el mundo real?

Al solucionar una problemática en la industria de los alimentos, creo que mi TFM, podría tener un fuerte impacto positivo en la salud. Estas grasas insaturadas, se encuentran en el aceite de oliva, aguacate, nueces y pescados, ayudaban a disminuir al conocido colesterol "malo" LDL en la sangre y podrían aumentar los niveles de colesterol "bueno" HDL, disminuyendo así el riesgo de enfermedades cardíacas y accidentes cerebrovasculares.

¿Qué te motivó a elegir esta área para tu trabajo fin de máster?

Estudie en Chile, ingeniería civil bioquímica, en la cual se le daba mucho énfasis a procesos enzimáticos y procesos alimenticios, por lo cual, siempre me sentí atraída por el área bio de las ciencias. Cuando vi los temas de tfm, muchos estaban ligados más a la industria química o tratamientos de agua, pero realmente lo que me llena es el área de alimentos, fermentaciones o procesos enzimáticos.

¿Qué fue lo más desafiante de tu trabajo de fin de máster?

Lo más desafiante de mi TFM, fue hacerlo experimental y de un tema del cual no tenía muchos conocimientos. Tuve que aprender en tiempo récord sobre oleogeladores, conocer las distintas etapas del secado y como todo esto influiría en las características de los oleogeles. Muchas veces me pasaba el día en el laboratorio y no obtenía resultados positivos, pero si aprendí que de los resultados negativos también puedes sacar provecho de la información.

¿Cómo fue tu experiencia trabajando en TFM? ¿Hubo algún momento especialmente significativo para ti?

Fue una experiencia bastante enriquecedora, me di cuenta de lo que me gustaba la investigación, por lo cual, mientras termine el máster, me ofrecieron hacer un doctorado industrial que con mucho gusto acepté.

¿Cuéntanos sobre un momento divertido o memorable que hayas tenido mientras trabajabas en tu proyecto.

Un momento que me marcó muchísimo durante la realización del tfm, es que a los oleogeles les hacía pruebas de textura en un texturometro, estuve así los 3 meses, realizando pruebas para los distintos que iba creando, y cuando faltaban 4 semanas para entregar mi TFM, me di cuenta de que no había guardado los datos y tuve que hacer todo de nuevo. En el momento fue frustrante, pero de los errores se aprende.

¿Qué has aprendido sobre ti mismo/a durante la realización de tu TFM?

Aprendí que puedo aceptar desafíos, siempre tuve miedo a las cosas nuevas. Pero ya migré desde otro continente y siento que de cierta forma me hizo más fuerte. Aceptar un TFM del cual no tenía mucho conocimiento del tema, me hizo aprender que sí puedo ponerme desafíos en mi día a día y dar lo mejor de mí para cumplir.

CHARLA CON....

Maylee Saavedra



Lo más emocionante fue estar rodeada de gente importante y poder darles las gracias

Experiencia en la Gala de Premios

¿Cómo te sentiste al recibir la noticia de que tu TFM había sido seleccionado como el mejor en tu categoría en los Premios Avelino Corma?

No lo podía creer. Postule con nulas expectativas enviando mi TFM y fue una emoción muy grande haber ganado el premio, y que se haya valorado el trabajo que hice con mucho esfuerzo

¿Qué fue lo más emocionante de la gala para ti?

Lo más emocionante fue pararme delante de mucha gente importante y darles las gracias por haberme considerado como una ganadora, me hizo creer muchísimo más en mí.

La oportunidad de conocer al profesor Avelino Corma ¿Qué impresión te dejó?

Fue realmente enriquecedor, tuve la oportunidad de conversar con él después de la gala y me dio muchos consejos y dijo que era muy valiente de venir de otro país a comenzar mi carrera acá.

Sobre tu Futuro

¿Cuáles son tus planes o sueños para el futuro: investigación o carrera profesional?

Actualmente me encuentro realizando un doctorado industrial en la empresa Actega Artística. El doctorado son 3 años, pero mis planes son continuar en la investigación y si se da la oportunidad continuar en esta empresa que me brindó la oportunidad de desarrollar mi proyecto.

¿Cómo crees que este premio puede influir en tu futuro profesional?

En mi parecer, este premio me permitió crecer más como persona y creer más en mí. Como dije en un principio, postule sin expectativas, pero si me di cuenta que mi investigación sí valió muchísimo y eso me enriqueció.

¿Hay alguien a quien te gustaría agradecer o reconocer por su apoyo durante tu proyecto?

Especialmente, agradecer a mis directores de tesis, Moncho, Dani y Amaya por el apoyo y tener paciencia para enseñarme sus conocimientos. Y principalmente a mis padres que sin ellos mis sueños no se habrían cumplido.