

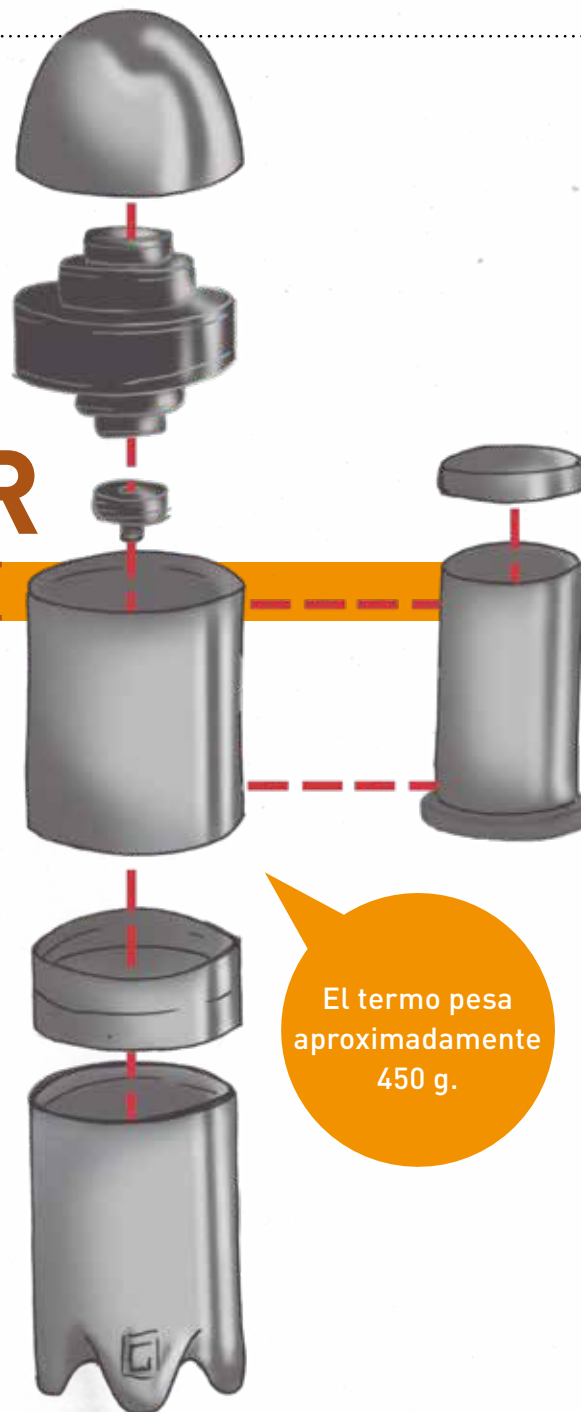
# EN CUALQUIER PARTE, BATE Y BATE

Por: Violeta Zambrano Zuluaga  
Estudiante del grado séptimo del Colegio de la UPB, Sede Medellín.

**Un grupo de estudiantes creó un termo licuadora para facilitar la nutrición de deportistas, niños y personas diabéticas.**

La idea nació en 2017, en un proyecto de la Cátedra de Investigación del Colegio de la UPB, por parte de las estudiantes Stefany Osorno Sánchez, Mary Alejandra Rivera Cardona y Paola Paz Ahow, cuando pensaron en la comodidad de los deportistas, ya que ellos necesitan alimentarse bien y licuar sus proteínas antes o después de su entrenamiento.

Consiste en la construcción de un termo que tiene la capacidad de almacenar y licuar sin necesidad de conexión a la red eléctrica. Funciona con baterías, lo que facilita el



El termo pesa  
aproximadamente  
450 g.

transporte de las sustancias para que, en el momento en que se necesite, se puedan licuar fácilmente.

Para crear este termo necesitaron: un motor con el voltaje necesario para licuar, baterías para hacerlo funcionar, unas cuchillas de corte y un recipiente de aluminio que debía medir 30 cm.

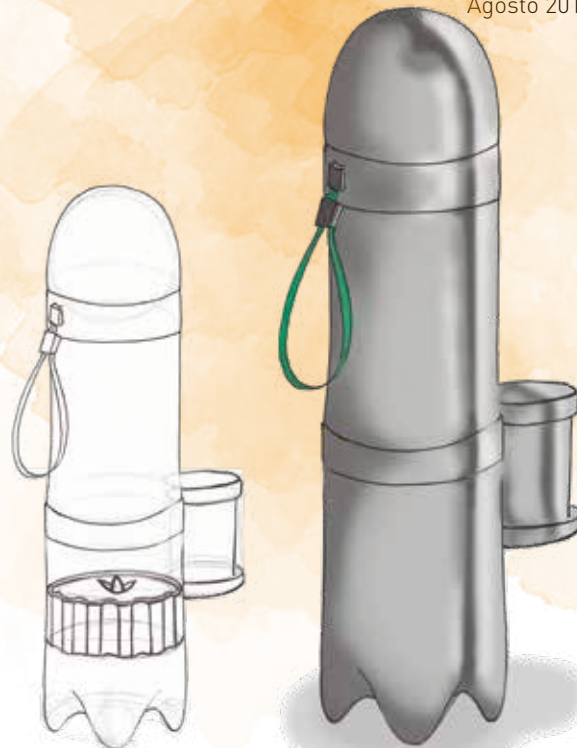
### El grupo de investigación participó en el **Encuentro Interno de Semilleros de Investigación de la UPB en el 2017.**

Tiene la capacidad de licuar diferentes alimentos sólidos y líquidos. Por ejemplo, frutas como las manzanas, porque sirven como proteína y se pueden hacer batidos con ellas, y líquidos como el agua y la leche.

### Las investigadoras determinaron cuál era el termo existente más adecuado y comercial, que les sirvió de base para hacer las modificaciones requeridas en el proyecto.

La idea es que el prototipo les sirva a otras personas o empresas interesadas para que le hagan mejoras y se pueda comercializar. Además, las chicas consideran que este ejercicio puede motivar a otros estudiantes a investigar con rigor, y sobre todo a innovar para dar respuesta a las necesidades de nuestra sociedad.

Este proyecto puede ayudar a los padres para que los niños tengan una mejor alimentación en su etapa de crecimiento, pues, en muchos casos, los nutricionistas recomiendan suplementos dietarios y proteínas para que se mantengan muy activos durante el día.



Ilustraciones: Luisa Montoya Henao

## FICHA TÉCNICA

### Nombre del proyecto que da origen al artículo:

Construcción de un recipiente prototipo que permita el almacenamiento y la preparación de bebidas por mezcla directa.

**Palabras clave:** Termo; Deportistas; Alimentación; Mezcla directa.

**Grupo o semillero de investigación:** Estudiantes de la Cátedra de Investigación 2017

### Docente líder del proyecto:

Diego Fernando Orozco Quintero

**Correo electrónico:** diego.orozco@upb.edu.co