

Nicole Iturra Godoy, biotecnóloga y campeona nacional de XCO y Marathon XCM:

“La verdad es que con el mountainbike soy bastante feliz”

Nicole es una de los 107 Jóvenes Talentos de La Araucanía 2023. Entre el deporte y la ciencia, esta joven sub-30 destaca como campeona nacional de mountainbike y como investigadora de un sustituto graso con el cual está cerca de hacer un aporte a la nutrición contemporánea y a la industria alimenticia.

Eduardo Henríquez Ormeño
eduardo.henriquez@australnuevico.cl

Si hay una cosa que quedó clara este año con el primer reconocimiento a los 107 Jóvenes Talentos de La Araucanía entregado por El Austral y el Injuv, es que las nuevas generaciones están involucradas y comprometidas con las más diversas causas y actividades.

Una de esas personas es Nicole Iturra Godoy, biotecnóloga originaria de Curacautín, estudiante becada del doctorado en Ciencias de los Recursos Naturales de la UFRO y campeona nacional de mountainbike 2022, que sueña con hacer un aporte a la sociedad desde donde se le permita.

De camino a licenciar un nuevo tipo de “margarina” baja en ácidos grasos saturados y de participar en dos nuevos campeonatos de connotación nacional y regional, comenta cómo ha sido su vida arriba de la bici y al alero de la ciencia.

¿Cómo llegas a ser campeona nacional de mountainbike? ¿Llevas mucho tiempo en la bicicleta?

— La verdad es que todo partió ahora, en pandemia. Tomé la bicicleta para recorrer las ciclovías y hacer actividad física. Un día equis me enviaron una publicación de una carrera que iban a hacer en Pumalal y dije: voy a participar. Me encontré un mundo súper distinto, con mucho profesionalismo, con bicicletas de competencia, con maneras de calentar distintas, con una alimentación diferente y, de repente, me tocó correr. Era una ‘cromo’. Salíamos cada un minuto. Terminé la carrera y en la premiación me di cuenta que había sido la segunda mujer más rápida. Después, Cecilia García, ahora mi amiga, se acerca,



FOTO: EDUARDO HENRÍQUEZ O.

se presenta y me dice: cómo lo hiciste con una bici de 15 kilos y sin fijación para zapatillas. Recién ahí vi el valor del logro.

¿Te uniste a algún club?

— No, he trabajado de forma independiente y con ayuda de Cecilia, que me invitó a participar de sus entrenamientos, me regaló unos pedales y yo invertí en zapatillas. Así empecé a salir, fin de semana por medio,

y muy a pesar de eso tenía condiciones. Con el tiempo le fui dedicando más tiempo, entrenando sola, con un rodillo y la bicicleta. Lo hice por instinto. Y bueno, mi amiga me convenció de ir a un nacional, pese a lo ajena que me sentía del mundo competitivo. Pero bueno. Competí. Hice el circuito y al cumplirlo Cecilia sale al camino para gritarme que había terminado y que era la cam-

peona. Yo no lo creía. Fue así de sorpresivo. Ahí dije: si salí campeona tengo que invertir un poquito más, y a partir de entonces comencé a trabajar con un coach.

“Estoy estudiando un doctorado en Ciencias de los Recursos Naturales y enfocada en la mejora de la calidad de vida de las personas a través de la alimentación con estos sustitutos grasos (...). Hoy, trabajamos con un híbrido, un bigel, que fusiona un oleogel con un hidrogel. El resultado es como una margarina con baja cantidad de ácidos grasos saturados”.

—Fuera del título, ¿qué te motivó continuar?

— La verdad es que con el mountainbike soy bastante feliz. Este deporte es bien loco, es muy extremo, nos vemos enfrentados a situaciones límite, física y técnicamente. Pero debo admitir que esta actividad me desconecta bastante y me hace feliz. Uno necesita tiempo para descansar, pero al tercer día increíblemente quiero volver a subirte a la bici. A parte de que la bicicleta te entrega libertad. Yo me muevo en la bici llueva o no llueva.

— ¿Tienes competencias en

agenda?

— Me estoy preparando para el nacional que esta vez será en Cherquenco y para la MT, que es el regional. Ambas serán el segundo semestre, en septiembre.

— Este año, tu condición de deportista e investigadora en ciencias te hizo acreedora de estar entre los 107 Jóvenes Talentos de La Araucanía. ¿Qué significó para ti verte en esta singular tribuna?

— Bueno, fue una experiencia muy linda y no me la esperaba. Sobre este reconocimiento puedo decir que es muy bonito ver la diversidad de actividades y espacios de compromiso en el que se mueven las nuevas generaciones.

— En tu caso, en el ámbito de las ciencias has sido bastante precoz. Estando en pregrado, en la carrera de Biotecnología, ganaste un concurso de proyectos y te financiaron una investigación. ¿Cómo fue eso?

— Fue motivador. Yo entré a estudiar con el propósito de ser profesional y a medida que avanzan los años uno va madurando y viendo hacia dónde enfocar su área. Siempre he querido ser un aporte, me gusta ayudar a la gente y que me ayuden. Un día llegué al laboratorio de mi especialidad y mi profesora jefa me permitió crecer. Me ofreció tomar una investigación acerca de sustitutos grasos y acepté. Estaba en cuarto año. De repente, vino el concurso, lo intenté y me lo adjudiqué. Hice toda una formulación de este sustituto graso que se llama oleogel, lo investigamos, lo caractericé y me fui a un congreso donde también me fue bien también. Desde entonces se me abrió un mundo.

— Abriste una senda de investigación. ¿En qué estás hoy?

— Estoy estudiando un doctorado en Ciencias de los Re-

ursos Naturales y enfocada en la mejora de la calidad de vida de las personas a través de la alimentación con estos sustitutos grasos. Como este oleogel es interesante como sustituto de las grasas saturadas, pero también tiene muchas calorías, hoy estamos trabajando en reducir las incorporando agua. Se plantea otra matriz que se llama hidrogel (...) y trabajamos con un híbrido, un bigel, que fusiona un oleogel con un hidrogel. El resultado es como una margarina con baja cantidad de ácidos grasos saturados.

— Es interesante lo que haces porque es una investigación que podría afectar no solo al usuario, sino a la industria. ¿Qué tan cerca de licenciar este “bigel” estás?

— Estamos cerca. Ya hicimos una preparación. Hicimos queques y quedan ricos. También galletas. Entonces, no está tan lejano. Son materiales reconocidos como aptos para el consumo.

— De un tiempo a esta parte se le pide a las universidades y a los investigadores relacionarse más con el mundo privado, con la industria, para hacer aportes reales allí. ¿Estás de acuerdo con esta relación?

— Sí. Y de un tiempo a esta parte estamos más enfocados en la unión de la universidad con la industria, y en la innovación. No estamos tan lejos.

— ¿Cuáles son tus planes o sueños profesionales?

— Mi idea es seguir haciendo investigación, pero las ganas de hacer un aporte a la sociedad me obligan a no cerrarme, a no solo quedarme en la academia, que es muy motivador. Hoy, no me cierro a otras opciones. El próximo año quiero hacer una pasantía en España. Veremos qué me depara el destino. **CS**