UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

3 DIC 2015 Innovación

Los crujientes snacks de vegetales que elaboraron los y las estudiantes de Ingeniería de Alimentos basados en brocoli, zanahoria y remolacha son una posibilidad para sustituir las papas fritas (foto Rafael León Herrera).

Con novedosos *snacks* de vegetales, helados de tiquizque, galletas libres de gluten y *toppings* dulces de vegetales para el yogurt, las y los estudiantes del curso Laboratorio de Procesos Alimentarios II de la carrera de Ingeniería de Alimentos tuvieron la oportunidad de mostrar su creatividad durante la Feria de Alimentos Innovadores.

La actividad se efectuó este miércoles 4 de noviembre en horas de la mañana en las instalaciones de la Unidad de Conocimiento Agropecuario (Ucagro).

Participaron unos 20 estudiantes de quinto año de esa carrera de la Escuela de Tecnología de Alimentos, quienes trabajaron en subgrupos para obtener esos nuevos productos saludables. Durante la feria pudieron intercambiar criterios y pasar una encuesta de opinión a quienes degustaron sus productos.

Lidiette Guerrero Portilla
Periodista Oficina de Divulgación e Información
lidiette.guerrero@ucr.ac.cr

Etiquetas: feria, alimentos, innovadores, ucagro, escuela, tecnologia, alimentos, ingenieria, estudiantes.