UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Agroalimentarias busca innovar en producción de alimentos

Esta semana continúa Primer Foro Institucional 2015

11 MAY 2015 Vida UCR

El desarrollo de nuevas variedades de cultivos que potencien a las y los pequeños y medianos agricultores, es una de las líneas de investigación que desarrolla la Facultad de Ciencias Agroalimentarias (foto archivo ODI).

Con miras a que el país pueda satisfacer las necesidades de una población cada vez más creciente, el principal reto de las Ciencias Agroalimentarias es **continuar formando profesionales capaces de producir alimentos, mediante la innovación y el emprendedurismo, con un mínimo impacto sobre el medio ambiente.**

Así lo manifestó el Dr. Olman Quirós Madrigal, decano de Agroalimentarias, durante la segunda mesa de análisis del ***Primer Foro Institucional 2015: Aportes al fortalecimiento del Estado Social de Derecho, la Institucionalidad Democrática y las garantías sociales***, que continúa este miércoles 13 de mayo, en el Auditorio de la Facultad de Educación, de 8:00 a.m. a 12:30 m.d.

Durante su alocución, el Dr. Quirós rememoró el papel jugado desde antes de la creación de la UCR por la Escuela de Agricultura, que en 1940 pasó a ser la Facultad de Agronomía de la recién creada Universidad y, más recientemente, Facultad de Ciencias Agroalimentarias.

Estamos comprometidos en la formación de nuevos profesionales que aporten al sector agropecuario nuevos enfoques y abordajes de problemas más complejos, indicó el Dr. Olman Quirós, decano de Ciencias Agroalimentarias (foto Rafael León).

Desde entonces la Facultad ha contribuido a la evolución los entes gubernamentales que atienden las necesidades de las y los agricultores y del sector productivo nacional, **creando carreras que han dejado huella en la producción pecuaria a través de las escuelas de Agronomía, Zootecnia y Economía Agrícola y en el fomento y desarrollo de la pequeña y mediana agroindustria, con encadenamientos entre empresas del mismo sector y de otros, con el concurso de la Escuela de Tecnología de Alimentos.**

Asimismo, con la investigación que generan los centros de Investigación Agronómicas (CIA), Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), en Granos y Semillas (CIGRAS), en Nutrición Animal (CINA), en Protección de Cultivos (CIPROC) y en Economía Agrícola y Desarrollo Empresarial (CIEDA), el Instituto de Investigaciones Agrícolas (IIA), las estaciones experimentales Agrícola, Fabio Baudrit Moreno y de Ganado Lechero, Alfredo Volio Mata, y las fincas experimentales de Santa Cruz y Turrialba, en los que tanto docentes como estudiantes analizan los principales problemas del sector y desarrollan nuevas tecnologías, cultivos y productos.

Plan estratégico

Para continuar cumpliendo un rol preponderante en un sector que actualmente emplea al 12% de la población económicamente activa, y que en los últimos años ha mantenido una participación relativa del 9% en el Producto Interno Bruto (PIB), la Facultad cuenta con un plan estratégico que contempla cinco ejes sustantivos.

Uno de los ejes sustantivos de la Facultad de Ciencias Agroalimentarias es trabajar en proyectos que ayuden al sector a disminuir la emisión de gases de efecto invernadero al ambiente, como es el fomento del uso de biomasa en la producción de energías limpias (foto cortesía de Porcina Americana).

Uno de ellos, dijo Quirós, es el de innovación y desarrollo, que es de especial importancia para que la pequeña y mediana industria agregue valor a su producción, favoreciendo el desarrollo rural y la generación de empleo. **"Si se fomenta la innovación, se incide en la competitividad, dado que por definición la innovación debe permitir su aplicación directa en el mercado".**

Paralelamente, los programas académicos contemplan cada vez más el emprendedurismo, con el propósito de que los jóvenes salgan de las aulas con la inquietud de formar sus propias empresas. **"El reto es formar profesionales con una mentalidad de empresarios, sin que esto impida que quienes se incorporan al mundo laboral en una empresa pública o privada, tengan esa capacidad innovadora para desarrollar propuestas de mejora en su ámbito de trabajo".**

Otro pilar fundamental, indicó el Decano, es el de la seguridad alimentaria y nutricional, por cuanto la salud de las personas inicia con una buena alimentación. **Al respecto, la**

Facultad ha venido abriendo nuevas líneas de investigación en productos tradicionales, que hasta ahora han sido subutilizados, y que cuentan con un gran potencial nutricional.

Asegurar la seguridad alimentaria y nutricional de la población nacional, ha llevado a la Facultad a desarrollar nuevos productos como es el caso de las galletas "Pinticas", elaboradas a partir de arroz y frijoles por la Red de Mujeres Rurales (foto archivo ODI).

Biotecnología

El uso de la biotecnología, es otro aspecto contemplado en este plan estratégico, ya que es una herramienta capaz de potenciar todos los ámbitos de las ciencias agroalimentarias. **"La sociedad busca nuevos alimentos, más nutritivos, inocuos y con tecnologías amigables con el ambiente. Esto abre un gran espacio de desarrollo, siempre y cuando entendamos que la biodiversidad es y seguirá siendo la base de nuestro desarrollo y que debemos tener un uso racional y ético de la misma".**

Finalmente, el Dr. Olman Quirós destacó la responsabilidad que tiene el sector en la producción de gases de efecto invernadero, uno de los detonantes del cambio climático. "El último inventario de gases efecto invernadero de nuestro país, estimó el aporte de CO_2 en 8.78 millones de toneladas equivalentes, siendo los sectores de transporte y agropecuario los de mayores emisiones. Por eso el reto es desarrollar nuevas tecnologías de producción que minimicen esa problemática".

En ese sentido la Facultad está dirigiendo su atención a proyectos que contemplan la utilización de biomasa para la producción de energías limpias, que a la vez podría contribuir a que el país sea menos dependiente de los hidrocarburos. **"Aparecen en forma convergente nuevas disciplinas como la biotecnología, la bioeconomía y los bioprocesos**

en los que debemos avanzar porque pueden dar pie a nuevas agrocadenas a partir del uso de bioenergía", concluyó.

El Primer Foro Institucional 2015, que analiza los aportes de la UCR en distintas áreas del conocimiento, continúa este miércoles (foto Rafael León).

Rocío Marín González
Periodista Oficina de Divulgación e Información
rocio.marin@ucr.ac.cr

Etiquetas: primer foro institucional 2015, septuagesimo quinto aniversario ucr, rectoria, comision especial interdisciplinaria, facultad de ciencias agroalimentarias, olman quiros madrigal.