



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

29 JUN 2016

Ciencia y Tecnología



Chococroc está elaborado a partir de frijol negro y cebada como fuente proteica y cacao. Ambos ingredientes se complementan muy bien para formar una proteína completa que supla las necesidades nutricionales de niños y niñas (foto Anel Kenjekeeva).

Los estudiantes de la carrera de Ingeniería de Alimentos Laura Cubero, Jannette Wu (Líder del equipo), Mariano Calvo, Roberto Navarro y Aurora Ugalde, se unieron para crear un cereal de desayuno dirigido a **niños y niñas con problemas nutricionales de Costa Rica y Centroamérica**.

El cereal “Choco-croc” es un alimento alto en proteína y fibra, bajo en azúcar y sodio. Está elaborado a base de frijol negro que es de amplia producción a nivel nacional y cebada que es un subproducto de la industria cervecera. Además contiene cocoa lo cual le aporta un delicioso sabor a chocolate.

Este cereal de bajo costo podría paliar las deficiencias de proteína y fibra de niños de 5 a 12 años que tienen poco acceso a otras fuentes de estos nutrientes como la carne y las frutas que necesitan para su crecimiento.

El equipo Chococroc junto con el [equipo Naji](#), ambos de la UCR, participaron en marzo en un concurso organizado por la Unión Internacional de Ciencia y tecnología de Alimentos (IUFOST, por sus siglas en inglés) y fueron seleccionados como finalistas en competencia [“Food Science Students Fighting Hunger”](#). Estos jóvenes emprendedores deberán disputar la final de la competencia en la Ciudad de **Dublin, Irlanda del 21 al 25 de agosto del 2016**.





[Katzy O'neal Coto](#)
Periodista Oficina de Divulgación e Información
katzy.oneal@ucr.ac.cr

Etiquetas: [tecnología alimentos](#), [competencia](#), [ninos y ninas](#), [desnutricion](#), [estudiantes](#).