UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

UCR marca la pauta en sector agroindustrial con investigación de alto nivel

Institución destaca por su liderazgo en investigación en el V Congreso Internacional de Ingeniería Agroindustrial que se realiza en San Carlos del 22 al 27 de octubre

24 OCT 2018 Ciencia y Tecnología

Investigación, trasferencia tecnológica e innovación son las claves del trabajo que los investigadores e investigadoras de la Escuela de Tecnología de Alimentos y el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) de la Universidad de Costa Rica (UCR) presentan esta semana durante uno de los mayores encuentros de Ingeniería Agroindustrial en la región.

El V Congreso Internacional de Ingeniería Agroindustrial que se realiza en el Centro de Transferencia y Educación Continua (CETEC) la Sede Regional del Instituto Tecnológico de Costa Rica, en Santa Clara de San Carlos del 22 al 27 de octubre, reúne a diversos actores del sector; especialmente a investigadores de América Latina y a productores de la zona Norte de nuestro país que muestran sus productos en la **Feria Agroindustrial Pymes,** que se desarrolla el 23 y 24 de octubre.

LEA: Tecnología aplicada en la UCR impulsa el progreso del país

Gracias a su alto nivel de investigación, la mayoría de las presentaciones técnicas y plenarias que se están presentando en este congreso son de la UCR, y fueron seleccionadas por un comité científico conformado por integrantes de los doce países participantes.

Para los nacionales este congreso les abre una oportunidad para dar a conocer la capacidad que tiene Costa Rica de hacer investigación en tecnología de alimentos y agroindustria, y al mismo tiempo, conocer la capacidad que tienen otros países de la región como Bolivia, Perú o Chile, detalló la M.Sc. Carmela Velázquez, directora del CITA.

> "Efectivamente en Costa Rica estamos muy bien posicionados, tenemos investigación de muy alto nivel y ese liderazgo que tiene el país, con un aporte muy fuerte de la Universidad de Costa Rica, es reconocido por los demás países", Carmela Velázquez directora del CITA-UCR.

Investigación de punta

Los investigadores del CITA-UCR llevaron a este foro lo más nuevo en tecnologías para la agroindustrialización que ya están estudiando y probando en el país. El lunes el Dr. Oscar Acosta mostró el uso de tecnologías emergentes como **las microondas, ultravioleta y altas presiones** que son tecnologías no térmicas que tienen un gran potencial para el procesamiento y aseguramiento de la inocuidad de jugos y extractos de frutas y vegetales.

Así mismo, el MSc. Marvin Soto dió a conocer los detalles de **la fritura al vacío que ya se trabajan en el CITA, una tecnología alternativa para la producción de snacks de frutas y vegetales,** la cual ofrece una ventaja competitiva, pues se logra un producto con menos grasa y menos sal, atractivo para los consumidores que buscan productos crujientes más saludables.

En el área de Alimentos funcionales y valor agregado que se abordará el miércoles la Dra. Ana Mercedes Pérez, directora del Doctorado en Ciencias de la UCR y Directora del proceso de investigación del CITA-UCR, se referirá ala **valorización de residuos agroindustriales para la obtención de alimentos funcionales**. Mostrará cómo, usando la ciencia y la tecnología de alimentos, se logra rescatar las moléculas funcionales que están en residuos de piña, mora, cacaco o café para hacer alimentos con un mejor perfil nutricional.

Un equipo de estudiantes de la carrera de Ingeniería de Alimentos de la UCR exponen los resultados de sus trabajos de investigación por medio de posters durante el V Congreso de Ingeniería Agroindustrial (foto cortesía Carmela Velásquez).

Soluciones para la agroindustria

En el tema de biotecnología y aprovechamiento de subproductos agroindustriales los expertos de la UCR presentaron el martes dos rutas para el aprovechamiento de los residuos de frutas y vegetales de importancia comercial que permitirían ganar energía y aportar soluciones al problema de contaminación ambiental.

La Dra. Natalia Barboza del CITA-UCR mostró los resultados de la aplicación de **herramientas biotecnológicas para la elaboración de ensilaje** (alimento para ganado) a partir de desechos de piña y el Dr. Werner Rodríguez, de la Estación Fabio Baudrit, demostró el potencial que existe en los **desechos de vegetales del CENADA, el beneficio del café y el rastrojo de piña para la producción de energía** por medio de la biodigestión anaeróbica.

Por su parte, el Ing. David Ramírez, Gestor de emprendimiento de la Agencia AUGE se referirá al tema de Innovación, tendencias de la industria de alimentos y gestión del emprendimiento.

Impulso a los productores

Un ejemplo del apoyo del CITA-UCR al desarrollo de la agroindustria costarricense quedó demostrado en la Feria Agroindustrial Pymes, que se desarrolla el 23 y 24 de octubre en el marco del congreso, donde 12 cooperativas y pequeñas empresas de la región Huetar Norte presentaron al público sus nuevos productos.

(foto cortesía Cramela Velázquez).

Los productos como yogurt de leche de búfala, bebidas de pipa saborizadas, leche de cabra en polvo y frijoles cocidos enlatados para los comedores escolares fueron desarrollados por el CITA-UCR con el objetivo de darles un valor agregado a sus materias primas para que puedan innovar y suplir las necesidades del mercado actual.

Estas acciones forman parte de la estrategia para implementar el "Programa Centro Regional de Valor Agregado Agropecuario Huetar Norte", dirigido por el Consejo Nacional de la Producción (CNP) y la Comisión Interinstitucional de Apoyo al Valor Agregado de la Región Huetar Norte que incluye a la UCR, INDER, MAG, INA, TEC y ADEZN (Agencia para el Desarrollo de la Zona Norte)

El V Congreso Internacional de Ingeniería Agroindustrial es organizado por el Instituto Tecnológico de Costa Rica (TEC) con el apoyo de la Universidad de Costa Rica (UCR) y la Universidad Técnica Nacional (UTN) en el marco de la Red de Universidades de Ingeniería Agroindustrial (UNIA) y reúne a las universidades de la región que imparten las carreras afines.

Katzy O`neal Coto
Periodista Oficina de Divulgación e Información. Destacada en: ciencias agroalimentarias y medio ambiente
katzy.oneal@ucr.ac.cr