UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Emprendedoras impulsadas por AUGE-UCR ofrecen soluciones a los consumidores de hoy

Tres mujeres fueron reconocidas por su aporte a la industria de alimentos nacional, cada una de ellas empezó su emprendimiento en la universidad

18 OCT 2019 Innovación

Eugenia Villalobos es egresada de la carrera de Tecnología de Alimentos de la UCR y ganó el primer lugar del concurso por sus waffles ricos en proteína y bajos en grasa. Su empresa se llama Eureka Foods e inció en febrero del 2018, dos meses luego de haberse graduado de la universidad. Foto: Francini Montero.

En la actualidad, el mundo ha visto la llegada de distintos problemas de salud en la población como consecuencia del cambio de hábitos alimenticios, entre los cuales destacan el incremento de personas con déficit proteico y obesidad.

La ciencia y la tecnología de alimentos han trabajado arduamente por crear alimentos seguros, nutritivos y sostenibles para mitigar los nefastos resultados de este paradigma. Las y los emprendedores han tenido un papel fundamental en esta tarea y han tomado la **innovación** como su mejor aliada.

La **Agencia Universitaria para la Gestión del Emprendimiento (AUGE)** de la Universidad de Costa Rica (UCR) brinda capacitación y promueve el emprendimiento dentro de la Institución, con el fin de **impulsar proyectos innovadores y organizaciones dinámicas para contribuir con el desarrollo inclusivo y sostenible del país**. AUGE trabaja tanto con población de la comunidad universitaria como externa a ella.

Durante el **IV Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos**, realizado por el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) de la UCR, se desarrolló el concurso **"Emprendimientos: pasión, valentía y perseverancia"**, coorganizado por la Agencia AUGE y la **Unidad de Gestión y Transferencia del Conocimiento para la Innovación (Proinnova)** de la UCR.

El certamen premió tres proyectos liderados por mujeres profesionales y emprendedoras, quienes ofrecen soluciones a las necesidades de los consumidores de hoy. Ellas son **Eugenia Villalobos** (primer lugar) con su proyecto "Eureka Foods", **Maricel Martén** (segundo lugar) con "Veiks Food Lab" -ambas estudiantes de la UCR- y **Andrea Bolaños** (tercer lugar), de la Universidad Técnica Nacional (UTN), con el proyecto "Caffer Embutidos de Búfalo".

La propuesta C*affer* se encarga de producir embutidos de búfalo bajos en grasa y colesterol; ***Eureka Foods*** (ganadora) consiste en *waffles* libres de gluten y altos en proteína, los cuales ya están disponibles en el mercado nacional, en lugares como gimnasios, hospitales y centros empresariales; y ***Veiks Food Lab*** *es* una escuela de cocina para personas veganas que buscan ideas y acompañamiento para llevar una dieta saludable.

Maricel Martén es estudiante de la carrera de Tecnología de Alimentos en la UCR y obtuvo el segundo lugar del concurso por ofrecer un espacio donde se puede aprender a cocinar, elaborar productos alimenticios a base de plantas y recibir asesoría en tecnología de alimentos. Anel Kenjekeeva

Apostando a la innovación

Luis Jiménez Silva, fundador y director de AUGE, resalta que los proyectos alimentarios ocupan el segundo lugar de importancia en la cartera de la agencia, ya que **es uno de los sectores que brinda mayores oportunidades para la innovación y el emprendimiento**. Jiménez añade que los proyectos presentados en esta edición cumplían a cabalidad el rubro de innovación y que las participantes proyectaban "hambre de crecimiento" en relación a su visión empresarial a futuro.

"Para nosotros, un elemento muy importante por valorar en el concurso, era que los proyectos estuvieran resolviendo un problema o llenando una necesidad de forma innovadora. También, la dinámica iba acorde con el propósito del congreso, de presentar los esfuerzos que se están haciendo frente a los retos que tiene la industria de alimentos en la actualidad, ese era un elemento interesante que cumplían las tres finalistas", señaló.

Proinnova estuvo involucrado en el concurso **como parte del jurado**, ya que es una unidad que cuenta con gran experiencia en la gestión de proyectos con potencial de innovación. Marianela Cortés, directora de Proinnova, afirma que la mayoría de proyectos que reciben son producto de investigaciones académicas y que, cuando la vía de salida del proyecto con potencial innovador es un emprendimiento, se conecta con AUGE.

Los **rubros** que se tomaron en cuenta para la premiación contemplaron el **valor agregado** que ofrecía el producto y su respuesta innovadora a la problemática identificada, las **capacidades y metas** del emprendedor para lograr lo que se había propuesto, así como

el modelo de negocio y las estrategias de mercado presentadas, en donde valoraban el aspecto de cómo financiar, promocionar y vender el producto propuesto.

También se calificó la **información** que se presentaba; si era clara, concisa y relevante sobre el producto y su competencia en el mercado. Además de esto, se evaluó la **creatividad y originalidad** de las participantes, como el modo de dar su discurso y la forma de compartir ese interés a la audiencia. En el caso de los stands, se evaluó el producto (características técnico-científicas y presentación), pero también **el potencial del emprendedor o emprendedora para comunicar sus ideas**.

La estudiante de la Universidad Técnica Nacional (UTN), Andrea Bolaños, ganó el tercer lugar del concurso por su carne de búfalo baja en grasa, alta en proteína, con menos calorías y menos colesterol. Anel Kenjekeeva

AUGE también comparte **herramientas didácticas sobre emprendimiento** con docentes de la Universidad, para que estos las apliquen en sus cursos y motiven a los estudiantes a emprender. "En la Escuela de Tecnología de Alimentos (UCR) hemos hecho un esfuerzo importante para que cuando un estudiante quiera hacer su proyecto de graduación en un emprendimiento, tenga la posibilidad de llevarlo a cabo con los conocimientos que aprende en la escuela y las metodologías de AUGE", afirmó el director de la agencia.

Animarse a emprender

Eugenia Villalobos, ganadora del primer lugar del concurso del CITA 2019, ya es tecnóloga de alimentos. Se graduó en diciembre de 2017 de la UCR y solo le tomó dos meses empezar de lleno con su emprendimiento. Cuando estaba en cuarto año, se enteró de la convocatoria de un concurso de AUGE llamado **"Acompañamientos para despegar"** por varios afiches pegados por su escuela, sin embargo no estuvo segura de participar hasta que una profesora la instó a hacerlo.

"La idea del concurso era hacer una merienda saludable para universitarios, para que esta se distribuyera en los hangares del campus. Yo gané y pude comercializar mi producto en la U. **Cuando el concurso terminó, mucha gente me siguió pidiendo *waffles* y eso me motivó para empezar a emprender.** Además, varios amigos y compradores me dieron consejos para hacer el producto más saludable, como evitar el uso de azúcar e incluirle proteína", recuerda.

Los "Café Hangares" nacieron el 10 de marzo del 2013 en la UCR como un espacio de reunión y de aprendizaje para el emprendimiento, con el fin de aumentar el interés de los universitarios por el mundo de las *start-ups* y ofrecer productos más saludables para la comunidad universitaria.

"Yo me gradué y emprendí, y la verdad creo que es la mejor forma de hacerlo. Porque tal vez si yo hubiera empezado a trabajar en una empresa y haya recibido un salario fijo, no me hubiera arriesgado a dejar esa comodidad. Siento que si me hubiera esperado a hacerlo después, no lo hubiera hecho del todo. Fue un buen momento porque no tenía nada que perder", comentó Villalobos.

Cada *waffle* contiene 7 gramos de proteína, son bajos en grasa, libres de azúcar y no contienen harina de trigo. Foto: Francini Montero.

La tecnóloga se encarga de **toda la producción y publicidad** de la empresa, la cual hace envíos de lunes a sábado en toda el Gran Área Metropolitana y recibe pedidos por medio de Facebook, Instagram y WhatsApp. **El producto viene listo para calentar y comer.**

"A mí el proyecto desde el día uno me consume el tiempo 24/7 y no planeó trabajar en otra cosa. Primero porque la situación laboral está complicada y segundo porque este es mi proyecto de vida. **Es lo que amo hacer, no me veo haciendo otra cosa que no sea esto**", concluyó.

José Andrés Céspedes Campos
Asistente de Prensa, Oficina de Divulgación e Información
jose.cespedescampos@ucr.ac.cr