



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA



## ¿Tiene en mente crear un producto alimenticio innovador? Hágalo realidad con el CITA Co-Lab

Los participantes podrán utilizar las instalaciones de la plata piloto del CITA para elaborar sus prototipos. Laura Rodríguez Rodríguez

El nuevo programa piloto de la UCR para el prototipado de alimentos dará acompañamiento técnico profesional a emprendedores para el desarrollo de nuevos productos.

2 MAR 2020 Innovación

Seis jóvenes o adultos de cualquier ocupación tendrán la oportunidad de elaborar ese producto innovador que han imaginado, gracias a la ayuda de los profesionales del CITA Co-Lab, el novedoso programa de prototipado de alimentos para emprendedores, del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), de la Universidad de Costa Rica.

Para participar, las personas interesadas deberán asistir a la **sesión informativa que se realizará el 23 de marzo a las 6:30 p. m. en las instalaciones del CITA-UCR**. Allí podrán obtener una mejor perspectiva de lo que implica este reto y conocer con detalle la iniciativa para llevar a cabo un producto centrado en el ser humano, así como las principales tendencias en desarrollo de alimentos.

Entre quienes participen en la sesión informativa (en forma presencial o en línea), se escogerá a las **seis personas que conformarán la primera generación de desarrolladores de**

**alimentos innovadores del CITA Co-Lab.** Para ser electo, deben enviar un video explicando por qué desean ser parte del proyecto. Además, se ocupa chispa para crear, mucha iniciativa, impulso emprendedor, facilidad de comunicación, disponibilidad de tiempo y manejo de la computadora e Internet.

Los seleccionados serán parte de este programa piloto que está compuesto por **tres talleres de cocreación, cuatro sesiones de prototipado y una sesión de exposición de producto.** La iniciativa incluye acompañamiento técnico profesional durante seis meses, acceso a los laboratorios de formulación, planta piloto, cámara de trabajo con consumidor y sala de trabajo colectivo del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA-UCR). El costo por participante es \$200 000.

La Ing. Pilar Fallas Rodríguez, investigadora del CIT-UCRA y coordinadora del CITA Co-Lab, explicó que se trata de **una capacitación muy lúdica y manual donde los participantes aprenden “haciendo”,** en cada uno de los talleres que tienen una duración de un día y medio. Cada emprendimiento tendrá un gestor y un experto técnico asignado y con ellos se irá viviendo cada una de las etapas de desarrollo del producto en conjunto con los otros emprendedores.



EL CITA Co-Lab busca emprendedores con chispa para crear, mucha iniciativa, impulso emprendedor, facilidad de comunicación, disponibilidad de tiempo y manejo de la computadora e Internet. Foto con fines ilustrativos.

Karla Richmond

---

“Lo que hacemos es formarlos para que puedan crear productos, pero al mismo tiempo salen con un prototipo que pueden llevar al mercado. La idea es involucrar más a la persona y que se apropie de su proceso y que, a partir de ahí, siga para adelante con los insumos necesarios para que lo pueda hacer ella misma”, comentó Fallas.

En el taller *Curioso*, podrán adquirir las primeras herramientas necesarias para observar a su consumidor en un entorno natural y de manera empática para que crear productos con sentido. Durante la etapa del taller *Detective* van a adquirir herramientas básicas para construir un documento base (brief), de manera conjunta con su consumidor.

En el taller *Genio* harán su propia especificación y modelos de producto para presentar a su potencial consumidor y obtener la retroalimentación necesaria para continuar expandiendo su proceso creativo. Finalmente, en las sesiones *Constructor*, podrán crear prototipos de mediana resolución, los cuales posteriormente serán evaluados por los consumidores, tanto a nivel sensorial como perceptual, y así continuar realizando ajustes y mejoras hasta obtener un producto.

Para más información sobre este plan piloto, las personas interesadas pueden escribir al correo [http://pilar.fallasrodriguez@ucr.ac.cr](mailto:pilar.fallasrodriguez@ucr.ac.cr) o llamar al teléfono 2511-7224.

## Contacto del CITA Co-Lab

Para obtener más información sobre este plan piloto las personas interesadas pueden escribir al correo: [pilar.fallasrodriguez@ucr.ac.cr](mailto:pilar.fallasrodriguez@ucr.ac.cr) o llamar al teléfono: 2511-7224.



[Katzy O'neal Coto](#)

Periodista, Oficina de Divulgación e Información

Áreas de cobertura: ciencias agroalimentarias y medio ambiente

[katzy.oneal@ucr.ac.cr](mailto:katzy.oneal@ucr.ac.cr)

Etiquetas: [alimentos](#), [emprendedores](#), [cita](#), [capacitacion](#).