UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Innovación

Más de 30 prototipos de alimentos innovadores salen a conquistar a la industria y al consumidor

En el programa CITA Co-Lab personas emprendedoras con grandes ideas obtienen la guía de expertos de la UCR para desarrollar productos dirigidos al consumidor con verdadero potencial en el mercado.

4 AGO 2023 Ciencia y Tecnología

En la cuarta edición 45 personas participantes, culminaron exitosamente el programa. Se trata de emprendedores de diversas zonas del país como Guanacaste, Limón, Monteverde, Pérez Zeledón y la GAM, algunos que apenas inician en el mundo de los alimentos y otros que buscan diferenciarse en el mercado.

Foto: Laura Rodríguez Rodríguez.

Tener una gran idea es sólo el primer paso para crear un gran producto capaz de conquistar a los consumidores en un mercado cada vez más exigente y diverso. Para tener éxito se necesita ciencia, tecnología y mucho más.

Por eso, el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) de la Universidad de Costa Rica (UCR) desde el 2019 desarrolla el CITA Co-Lab, un programa de cocreación dirigido a emprendedores y empresas que buscan formarse como desarrolladores de productos alimenticios centrados en el consumidor.

El programa está conformado por 5 módulos (Curioso, Detective, Genio, Constructor y Ganador), que se desarrollan en un plazo de 8 meses, durante los cuales, se da acompañamiento técnico y guía personalizada desde la concepción de la idea hasta la ejecución del prototipo.

La directora y creadora del programa, M.Sc. Pilar Fallas Rodríguez, enfatiza que lo que diferencia a este programa es que se propone, no sólo desarrollar productos alimenticios, sino diseñar productos enfocados en el consumidor tomando como punto de partida sus gustos y necesidades.

Pilar Fallas CITA CoLab
Duración:

El programa CITA Co-Lab pone al servicio de la sociedad costarricense una metodología lúdica, pero con fuerte respaldo científico, en la cual colabora gran parte del equipo de investigadores e investigadoras del CITA.

Josué Achio, uno de los gestores de CITA-CoLab, comenta que dependiendo del emprendedor y del consumidor al que se quiere llegar se presentan múltiples retos que se superan en conjunto y teniendo como base las opiniones de los consumidores.

> “Cuando la persona prueba y dice “me gusta mucho” o “es algo que yo me veo comprando” ¡ahí sabemos que tuvimos éxito! exclamó el gestor Josué Achío.

Con la guía de expertos y expertas en tecnología de alimentos del CITA-UCR este grupo de emprendedores desarrollaron 33 prototipos de productos alimenticios, desde mocktail (cóctel sin alcohol) hasta bebidas con espirulina, chips de frijoles, snacks con harina de grillo, miel de sabores, helados y yogurt vegano, entre otros.

"Fue un reto muy interesante porque a pesar de que ya tenía concebida la idea de lo que quería, los profesionales dentro de la tecnología de alimentos pudieron ayudarme en desarrollar lo que es la textura, la acidez exacta, el sabor que queríamos y obviamente todo el proceso de comercialización y desarrollo de marca y valor agregado que nosotros queríamos reflejar en el producto y en el envase. " Natalia Cabrera creadora y propietaria de Vegagurt, un yogurt vegano con probióticos.

Foto: Laura Rodríguez Rodríguez.

El evento de cierre y Feria de Emprendedores del Laboratorio de Cocreación CITA Co-Lab, se realizó el miércoles 19 de julio, en el Salón Multiusos de la Plaza de la Autonomía. Allí los participantes tuvieron un espacio para exhibir sus prototipos y ampliar sus contactos con la industria y el mercado.

Durante la actividad se abrió un espacio de intercambio de ideas y conocimientos entre los participantes y otros actores relevantes del sector alimentario y del ecosistema emprendedor. Por ejemplo, miembros del sistema de innovación de la UCR, instituciones de gobierno, aceleradoras y representantes de supermercados, entre otros.

M.Sc. Pilar Fallas, Dra. Maria laura Arias y MSc. Manuel Montero hicieron entrega de los certificados a los emprendedores y emprendedoras que finalizaron el Programa de 8 meses, CITA-CoLaB.

Foto: Laura Rodríguez Rodríguez.

El director a.i del CITA, M.Sc. Manuel Montero Barrantes,confirmó que se encuentran en conversaciones con diversos entes con el fin de crear una red que permita que los prototipos desarrollados en CITA- CoLab den el próximo paso para que lleguen a los anaqueles de los supermercados o llevarlos a exportación.

Manuel Montero CITA
Duración:

Montero destacó el vínculo que existe entre este centro y la industria, todo bajo un sistema de gestión de la calidad, que permite dar respuesta a las necesidades de la industria y de los consumidores finales.

Entre los socios estratégicos están la Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria (CACIA), la Promotora de Comercio Exterior (Procomer), el Ministerio de Ciencia y Tecnología (MICIT), el Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC) y el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) entre otros.

El Dr. Alberto Cortés Ramos (centro), director de la Dirección de Promoción de la Innovación y Vínculo Externo de la UCR, señaló las diferentes opciones de apoyo que ofrecen instancias como AUGE y CRECE para potenciar algunos proyectos resultantes de este programa.

Foto: Laura Rodríguez Rodríguez.

Katzy O`neal Coto
Periodista Oficina de Comunicación Institucional
Áreas de cobertura: ciencias agroalimentarias y medio ambiente
katzy.oneal@ucr.ac.cr

Etiquetas: innovacion, emprendimiento, alimentos, industria, sociedad, cita.