

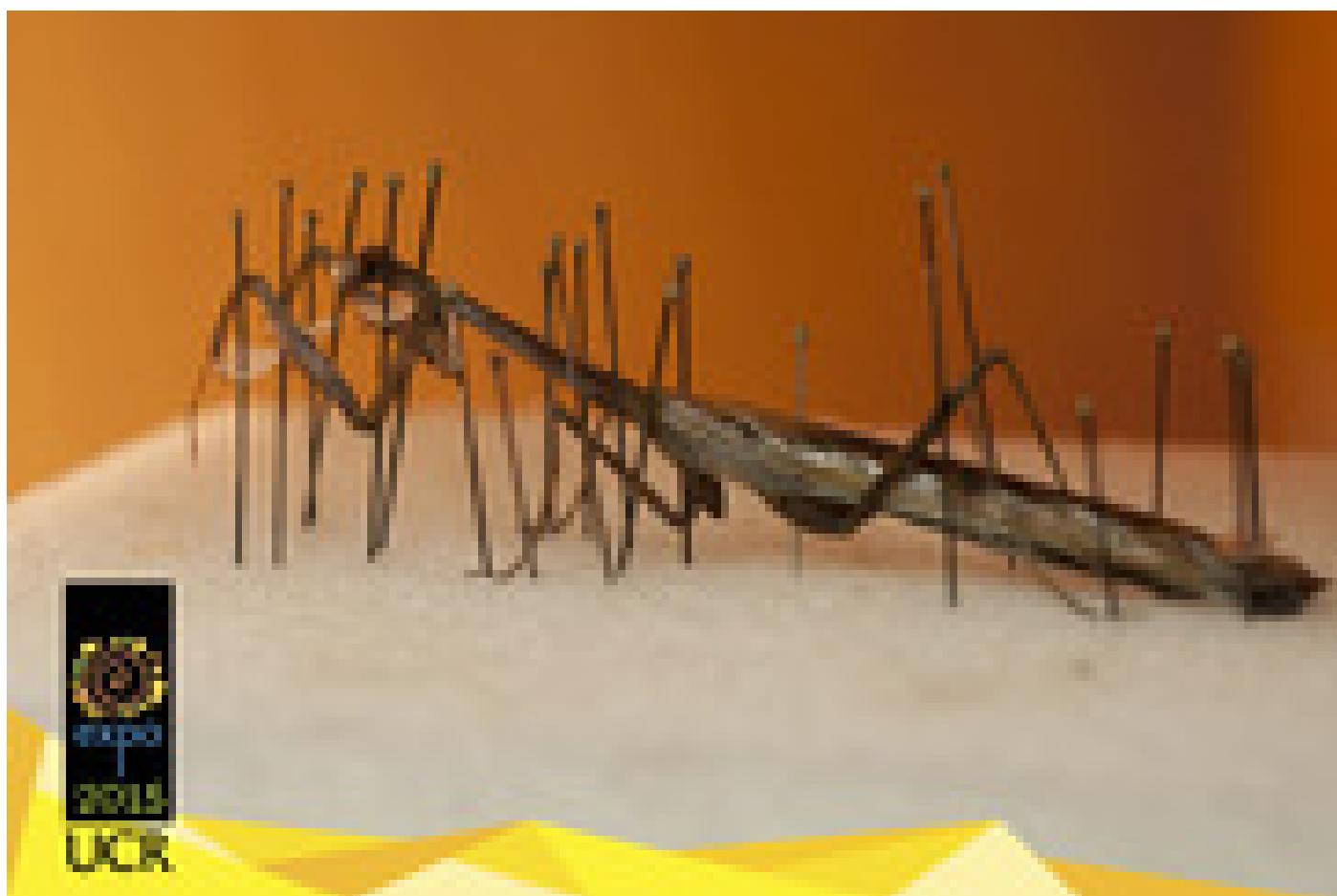


UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Agroalimentarias presentará 80 proyectos en la EXPO-UCR 2015

Iniciativas van desde la producción en el campo hasta la agroindustria

25 MAR 2015 Ciencia y Tecnología



En la EXPO-UCR 2015 el Museo de Insectos expondrá macrofotografías de los principales grupos de insectos de Costa Rica. También habrá degustación de platillos a base de insectos comestibles (foto archivo ODI).

Durante la [EXPO](#)-UCR 2015 que se efectuará los días 10, 11 y 12 de abril próximos, el Área de Ciencias Agroalimentarias presentará un número significativo de proyectos, que cubren

diversidad de temas de interés tanto para el sector productivo nacional, como para la comunidad universitaria y el público en general.

El Centro de Investigación en Granos y Semillas ([CIGRAS](#)) expondrá los resultados de algunas de sus líneas de trabajo, entre ellas el desarrollo de variantes de flores como: heliconia, cala, ginger y orquídeas, y de ornamentales como aralia y otras especies de follajes, mediante inducción de mutaciones con agentes químicos.

También sobre variantes de soya y arroz, y nuevas variedades de arroz con potencial comercial y tolerantes a herbicidas, lo mismo que en torno a la propagación mediante clonación in vitro de bambú, aguacate, papaya y pejibaye, y la caracterización de genotipos y procesos fisiológicos de la pitahaya, fruto muy cotizado en el mercado internacional.



La Finca Experimental de Santa Ana, exhibirá especies de árboles nativos del país, entre maderables, bambúes, frutales y ornamentales, reproducidos por semilla. (foto archivo ODI)

Además dará a conocer la labor que realiza en el análisis de calidad en granos y semillas de arroz, café, frijol, maíz y soya; de especies maderables como teca y melina; y el servicio de análisis de aflatoxinas, que son micotoxinas producidas en pequeñas concentraciones por algunos géneros de hongos, que pueden afectar seriamente la salud humana o animal, si contaminan granos como maíz, maní, frijol, arroz, etc.

El Centro de Investigaciones Agronómicas ([CIA](#)), que este año celebra sus 60 años, mostrará parte del equipo que emplea en los estudios de campo y análisis químicos, físicos y microbiológicos de suelos, de abonos orgánicos, de otros fertilizantes y de aguas. Además, expondrá sobre el trabajo que realiza el Laboratorio de Tecnología [Poscosecha](#), para un mejor aprovechamiento de frutos y legumbres que se colocan en los mercados nacional e internacional.

La Estación Experimental Agrícola Fabio Baudrit ([EEFBM](#)) se hará presente con una muestra de las variedades de frijol liberadas en conjunto con el Ministerio de Agricultura y Ganadería ([MAG](#)) y otras entidades, entre las que están las denominadas Brunca y Guaymí, de frijol negro; las variedades rojas Cabecar, Diquís, Telire, Bribrí, Gibre, Curré, Chánguena y Tongibe; y una de frijol blanco denominada Surú.



La Escuela de Zootecnia montará una pequeña granja avícola y entregará instructivos para el manejo de gallinas. (foto archivo ODI)

También mostrarán al público frutos, árboles y partes de plantas representativas de sus diferentes colecciones, opciones de frutas para zonas de altura, avances en la producción de hortalizas; variedades de tomate, chile dulce y maíz que ha liberado; y el trabajo realizado con comunidades indígenas para el mejoramiento de sus sistemas productivos y el uso de biodigestores en la generación de energías alternativas.

La Estación Experimental de Ganado [Lechero](#) Alfredo Volio Mata, presentará proyectos en alimentación del ganado, obtención y manejo industrial de la leche, mejoramiento de forrajes y tratamiento y aprovechamiento de los desechos agrícolas, entre otros. Por su parte la Escuela de [Zootecnia](#) montará una pequeña granja avícola, con instructivos para el manejo de gallinas, venta de huevos e información sobre un proyecto que desarrolla en conjunto con el MAG.

La Escuela de Tecnología de [Alimentos](#) pondrá en exhibición subproductos obtenidos del procesamiento de la mora y la guayaba, ahondando en el proceso tecnológico mediante el cual se pueden valorizar esos subproductos para obtener ingredientes como fibras dietéticas, aceites comestibles y extractos con compuestos antioxidantes y colorantes, valiosos en la industria de alimentos. Asimismo, otros proyectos para la obtención de fibra dietética a partir subproductos de frutas y vegetales; de antioxidantes importantes para la salud visual y cerebral utilizando el nance como fuente; y productos de pequeñas y medianas empresas a las que ha potenciado mediante el [TCU](#).



Las personas que visiten el puesto del CITA podrán conocer más sobre el valor nutricional de la mora, los beneficios para su salud y proyectos relacionados, desarrollados con la Facultad de Farmacia y la Escuela de Medicina. (foto archivo ODI)

En la misma línea, el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos ([CITA](#)), tendrá un puesto donde **los visitantes podrán conocer más sobre el valor nutricional de la mora y sus beneficios para la salud de las personas y proyectos relacionados desarrollados con la Facultad de Farmacia y la Escuela de Medicina**; y sobre la labor del CITA en beneficio del desarrollo agroindustrial rural.

En el campo de plagas y enfermedades del agro, el Centro de Investigaciones en Protección de Cultivos ([CIPROC](#)), pondrá a disposición del público información sobre los daños que pueden provocar en raíces, follajes, tubérculos y semillas, diversas especies de nematodos; en las plantas, ácaros fitoparásitos; y en los animales, la mosca de los establos. **Asimismo en un puesto denominado EBAIS de plantas, se contará con muestras de matas enfermas y aislamientos de patógenos que se podrán observar al microscopio, y se darán recomendaciones para mejorar la salud de las mismas.**

Las personas podrán visitar estos y otros proyectos relacionados con el agro, de 10:00 a.m. a 6:00 p.m., en el parqueo de Ciencias [Agroalimentarias](#) y en la milla interna de la Sede Rodrigo Facio, frente a esa Facultad, Artes Musicales, Química y Microbiología.

Rocío Marín González
Periodista Oficina de Divulgación e Información
recio.marin@ucr.ac.cr

Etiquetas: [expo-ucr 2015](#), [area de ciencias agroalimentarias](#), [cigras](#), [cia](#), [laboratorio poscosecha](#), [estacion experimental agricola fabio baudrit](#), [estacion experimental de ganado lechero](#), [escuela de zootecnia](#), [escuela de tecnologia de alimentos](#), [cita](#), [ciproc](#), [finca experimental de santa ana](#), [museo de insectos](#).