



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 exhibirá 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, Bribri, 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

rocio.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](#).