



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Estudiantes desarrollan alimentos innovadores

Público podrá degustar productos este viernes

1 DIC 2016 Ciencia y Tecnología



¿Se imagina poder tomarse una bebida gaseosa saludable o unos noodles que sean nutritivos? estas opciones alimenticias son posibles gracias al talento y formación profesional de los estudiantes de la carrera de Tecnología de Alimentos.

Estudiantes avanzados de la Licenciatura en Tecnologías de Alimentos de la UCR presentarán al público **este viernes 2 de diciembre** sus mejores productos alimenticios en la **Feria de Alimentos Innovadores 2016**.

Este año se presentarán pastas procesadas altas en proteína, **bebidas embotelladas** y gasificadas de frutas como alternativa sana a la bebidas gaseosas, **galletas crujientes** con mensajes personalizados para actividades como té de canastilla, quince años o bodas, **noodles elaborados a base de vegetales** y un **yogurt congelado** alto en proteínas acompañado por un topping de alto valor nutricional.

Para elaborar estos productos los estudiantes aplican todos los conocimientos adquiridos durante la carrera en cursos como laboratorio de procesos, gestión de la innovación y desarrollo de productos que les permite crear **productos con valor agregado**, explicó el profesor Alejandro Chacón.

Los asistentes a la feria tendrán la oportunidad de **degustar y adquirir estos alimentos elaborados por los y las estudiantes** bajo altos estándares de calidad e inocuidad, los cuales se caracterizan por su alto valor nutritivo.

La feria se llevará a cabo en la Biblioteca de la Unidad de Conocimiento Agroalimentario ([UCAGRO](#)) de la Facultad de Ciencias Agroalimentarias **de 8:00 a.m a 11:30 a.m.**



[Katzy O'Neal Coto](#)
Periodista Oficina de Divulgación e Información
katzy.oneal@ucr.ac.cr

Etiquetas: [feria](#), [tecnología de alimentos](#), [estudiantes](#), [productos](#).