



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

UCR impacta en el sector agroalimentario mediante la transferencia tecnológica de conocimientos innovadores

16 AGO 2016

Gestión UCR



Frutas, tubérculos, galletas, jugos naturales e infusiones con componentes tecnológicos y nutricionales novedosos, ya están en el mercado nacional gracias a la transferencia y el impulso a la innovación que ha generado en los últimos años la UCR por medio de Proinnova y la Vicerrectoría de Investigación (ilustración Jorge Carvajal).

La Universidad de Costa Rica, mediante la Unidad de Transferencia y Gestión del Conocimiento para la Innovación (Proinnova), se ha encargado de que **los conocimientos**

desarrollados en sus centros de investigación y escuelas logren impactar al sector socioproductivo a través de la transferencia de tecnologías y conocimientos innovadores.

Tal es el caso del híbrido de **papaya Pococí**, variedad generada desde la **Estación Experimental Agrícola Fabio Braudrit Moreno** y el **Instituto Nacional de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria (INTA)**, la cual cuenta con mejor sabor, características agronómicas mejoradas y con un potencial exportador comprobado.

Dicha variedad transformó al sector papayero costarricense alcanzando más de 700 hectáreas cultivadas y alrededor de 250 productores se encargan de cosecharla. **Dicha variedad es la primera papaya costarricense que se ha podido exportar generando ganancias para el país de 29,4 millones de dólares durante los últimos 5 años.**

Otro caso de innovación con alto impacto social en este sector son las **galletas Pinticas y los chips Pintohips de frijoles y arroz**, las cuales buscan mejorar los hábitos alimenticios de la población infantil y juvenil. Estos productos fueron **desarrollados en el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA)** y fueron transferidos a la **Red de Mujeres Rurales**, la cual la integran más de 600 mujeres.

Actualmente elaboran estos productos en El Pavón de los Chiles y en Cariari de Pococí. El impacto se expresa en el fortalecimiento de los ingresos familiares de las personas involucradas en el proyecto, el incremento de la producción de granos, la industrialización producto de la transferencia de tecnología, el mejoramiento en la dieta y la generación de capacidades y empleo para las mujeres. Estas mujeres han recibido reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional. En el 2015, el proyecto recibió un reconocimiento de Innovación Social otorgado por la Red Internacional INNOVAGRO.



La transferencia de tecnologías innovadoras desarrolladas desde la Universidad ha apoyado a mipymes y pymes en el sector agroalimentario. Tal es el caso de la **microempresa Síwà**, a la cual se le transfirió las metodologías para la producción de las **bebidas de mora microfiltrada y jugo de piña con probióticos**, ambos productos fueron desarrollados por el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) en colaboración con el *Centre de Cooperation Internationale en Recherche (CIRAD)* de Francia utilizando una tecnología que permite conservar todas las propiedades **nutracéuticas de la fruta**.

Asimismo, a la pyme **Helsar de Zarcero** se le licenció una tecnología desarrollada por investigadores del CITA y de la Escuela de Tecnología de Alimentos que permite conservar las características funcionales de la broza del café. Actualmente, **esta pyme exporta a Estados Unidos donde vende la broza de café deshidratada para hacer infusiones y ha gozado de gran aceptación**. Este nuevo proyecto le ha permitido a la pequeña empresa generar al menos cuatro empleos directos y dar valor agregado a la broza.

La variedad de **papa Elbe**, generada en el Centro de Investigaciones Agronómicas (CIA), presenta características mejoradas que permiten aumentar la competitividad de los productores de papa nacionales. Dicha variedad tiene resistencia a ciertas plagas, mayor cantidad de materia seca lo que la hace apta para el procesamiento industrial y presenta resistencia al cambio climático. **Ha sido transferida a la empresa nacional El Surco** que garantizará la disponibilidad de la semilla de papa en un esquema de reproducción amplio que cuenta ya con 30 agricultores reproductores y cuya lista sigue aumentando. De esta forma se garantiza, al sector papero nacional, el acceso a una semilla de excelente calidad inexistente anteriormente en el país.

Finalmente, la Estación Experimental Agrícola Fabio Baudrit ha desarrollado **un híbrido de chile dulce Dulcítico**. Dicha variedad favorece a los agricultores nacionales ya que cuenta con una serie de características mejoradas: **presenta mayor potencial de producción, de resistencia a enfermedades y de capacidad de adaptación a las condiciones climáticas de Costa Rica**. Sustituye a variedades importadas y a la fecha se han vendido más de dos millones de semillas lo que equivale a más de 100 hectáreas sembradas.

Todos estos casos de innovación transferidos evidencia el aporte e impacto que la Universidad de Costa Rica ha tenido en el sector socioproductivo nacional.

Génesis Durán
Proinnova

Etiquetas: [alimentos](#), [nutricion](#), [primo empresas](#), [punticas](#), [papaya pococi](#), [cita](#), [proinnova](#).