



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

UCR Presente

En el etiquetado de los alimentos que usted consume está el trabajo de la UCR

El CITA-UCR verifica la calidad y valor nutritivo de cientos de alimentos producidos en Costa Rica para hacer un etiquetado confiable para las y los consumidores

29 OCT 2018 Salud



El Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) de la Universidad de Costa Rica, único centro de investigación dedicado a apoyar la industria alimentaria costarricense, **está presente desde hace más de 35 años en el estudio del perfil nutricional y en el control de calidad e inocuidad de alimentos para consumo humano en Costa Rica.**

En los últimos cinco años en este centro se han diseñado las etiquetas nutricionales para 572 productos que están a disposición de los consumidores en el mercado costarricense. Varias marcas de arroz, jugo de naranja, pulpas de frutas, chips de plátano o mango deshidratado, entre otros productos que usted adquiere en el supermercado llevan etiquetas elaboradas en el CITA-UCR.

[LEA TAMBIÉN: La UCR está tan presente como el gallo pinto en su mesa](#)

En Costa Rica incluso las pequeñas empresas y las personas emprendedoras tienen la opción de contar con el etiquetado nutricional, así como acceder a capacitación para la formulación de nuevos productos, análisis de calidad y apoyo tecnológico que les ofrece este reconocido centro de investigación a través de sus diversos servicios y programas de acción social.

El CITA-UCR es el único centro nacional de carácter interdisciplinario con un modelo de interacción continua entre el sector académico, la industria alimentaria y las instituciones del gobierno (MAG, MICITT) en el país.

Etiquetado y salud

Para elaborar una etiqueta bajo los estándares de calidad que se exigen actualmente, el [laboratorio de análisis químico del CITA](#) utiliza metodologías químicas oficiales y métodos únicos desarrollados por el laboratorio. Así se realizan los análisis completos para determinar con precisión todos los ingredientes que componen un alimento y los nutrientes que aportan a nuestra dieta.

CUANDO CONSUME UN ALIMENTO EMPACADO

**fíjese en
la etiqueta**

Ciencia y tecnología

UCR está en ella



La información nutricional de un alimento incluye el valor energético y sus nutrientes: grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal; además de otros nutrientes que son esenciales para la salud como la fibra y el contenido de vitaminas y minerales.

En el CITA también se realizan análisis de otros compuestos de los alimentos que pueden resultar peligrosos para las personas alérgicas como el gluten, o nitratos y nitritos en embutidos, colados de bebé y vegetales relacionados con la formación de sustancias con posibles efectos cancerígenos (nitrosaminas).

En este laboratorio se realizan más de 6.000 determinaciones al año en muestras de alimentos. Este servicio se brinda tanto a pymes como a empresas consolidadas de la industria alimentaria y a grupos de investigadores interesados en innovación y desarrollo tecnológico de nuevos productos alimenticios.

Desarrollo de productos

Los más de 40 años de operación del CITA con un modelo de interacción continua entre el sector académico, la industria alimentaria y las instituciones del gobierno han permitido generar conocimiento y transferirlo para valorizar la producción nacional, aumentar su competitividad y desarrollar nuevas opciones que faciliten la comercialización en un mundo globalizado.

ADEMÁS: UCR Presente: ¡Abra los ojos y conozca la diversidad que le rodea!

A través del Programa de Apoyo Tecnológico a la Industria (PATI) el CITA ha desarrollado más de 300 productos alimenticios seguros y nutritivos para las y los consumidores, apoyando así el progreso de emprendedores y empresas nacionales del sector agroalimentario. Este programa funciona desde 1984 bajo la modalidad de puertas abiertas, donde cualquier persona o empresa interesada se puede presentar en las instalaciones del CITA y plantear su necesidad.

Los emprendedores de las zonas rurales también se ven beneficiados por Programa de Desarrollo Agroindustrial Rural (DAIR) que realiza una articulación entre la investigación realizada por el CITA y la agroindustria rural a través de la capacitación y seguimiento de proyectos para valorizar la producción local.

Todas estas acciones se han logrado con un fuerte compromiso de los colaboradores del CITA y de la Universidad, para contribuir a la mejora en la calidad de vida de la población nacional.



[Katzy O'neal Coto](#)

**Periodista Oficina de Divulgación e Información.
Destacada en: ciencias agroalimentarias y medio ambiente**

katzy.oneal@ucr.ac.cr

Etiquetas: [#ucrpresente](#), [agroindustria](#), [nutricion](#), [tecnologia de alimentos](#), .