



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

# Yogurt de búfala, 'spread' de cacao y agua de pipa con frutas innovarán mercado de alimentos

Nuevos productos creados por el CITA-UCR impulsarán ventas de cooperativas y agroempresas de la región Huetar Norte

7 MAY 2018

Ciencia y Tecnología



Investigadores del CITA crearon un delicioso *spread* utilizando el cacao cultivado por una familia de productores de Upala, y la castaña, una semilla con valor nutritivo que abunda en esta zona pero que es poco utilizada. Laura Rodríguez Rodríguez

Un yogurt a base de leche y suero de búfala, y una bebida fermentada de la pulpa del cacao son parte de los doce alimentos creados por profesionales del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) a partir de las materias primas que producen 12 organizaciones de la región Huetar Norte.

Con este proyecto de desarrollo de productos se pretende dar un impulso a las cooperativas y pequeñas empresas de la región para que puedan generar nuevos productos con valor agregado, con los que podrán innovar y suplir las necesidades del mercado actual.

Entre los beneficiados hay productores y empresas de productos agropecuarios ubicadas en Ciudad Quesada, Sarapiquí, Guatuso, Upala, Los Chiles, Cutris, La Tigra y Agua Zarcas de San Carlos.



Un yogurt sin lactosa y alto en proteínas, ideal para deportistas, es la propuesta del CITA. Elaborado a base de leche de búfala, es un producto que promete innovar en la línea de lácteos. *Laura Rodríguez Rodríguez*

---

Las organizaciones seleccionadas son la asociación ASOPAABI; Sabor de altura (SANVI); el Centro Agrícola Cantonal Los Chiles, que agrupa a más de 500 productores de frijol; Coopecocotour, conformada por 30 personas emprendedoras que hacen productos a base de coco, y Coopecaprina.

También participan Coopelácteos del Norte Norte, una joven empresa con 100 asociados, dedicada a los productos de leche de búfala; Frutas DIDANO; La Dorada; Lácteos Lili; Lácteos MUVA; la empresa familiar Sibaeli, que produce cacao, y Pollos PAKO.

## Valor agregado

El proyecto forma parte de la estrategia para implementar el “Programa Centro Regional de Valor Agregado Agropecuario Huetar Norte”, dirigido por el Consejo Nacional de la

Producción (CNP) y que se fundamenta en el Plan Nacional de Desarrollo (PND) 2015-2018, y la Comisión Interinstitucional de Apoyo al Valor Agregado de la Región Huetar Norte, conformada por la UCR, INDER, MAG, INA, TEC y ADEZN (Agencia para el Desarrollo de la Zona Norte).



Con el proceso desarrollado por el CITA para hacer frijoles cocidos enlatados, los productores de frijoles de Los Chiles podrán ofrecer al mercado una opción diferente, de fácil preparación y consumo. Laura Rodríguez Rodríguez

---

En una primera fase, el CITA brindó capacitación a las agroempresas de la región en temas de agregación de valor e innovación para el desarrollo de productos alimenticios, y en una segunda fase se está realizando el desarrollo de productos y transferencia tecnológica de parte del CITA a las 12 empresas seleccionadas.

El objetivo es que, una vez que esté lista la planta piloto de agregación de valor que se ubicará en la sede del TEC en Santa Clara, estas empresas ya cuenten con productos desarrollados, estudios de mercado y comercialización, que les permita sacar al mercado alimentos con altas probabilidades de éxito.

Según el Presidente ejecutivo del CNP, Carlos Monge, promover el valor agregado es el camino que tiene la agricultura del país para que los pequeños y medianos productores puedan tener más ingresos y así elevar su nivel de vida, especialmente en aquellas zonas con alto rezago social.



Una bebida 100% natural, refrescante y baja en azúcar es la propuesta del CITA para Coopecocotour. Una opción ideal para los comedores escolares hecha a base de agua de pipa. Laura Rodríguez Rodríguez

---

## Del campo al mercado

El pasado viernes 04 de mayo el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) presentó los prototipos de los 12 productos a los representantes de las agroempresas beneficiadas e instituciones integrantes de la Comisión Interinstitucional de Apoyo al Valor Agregado de la Región Huetar Norte.

Entre los productos que se presentaron por primera vez hubo néctar de pepino y maracuyá, frijoles cocidos, agua de pipa con frutas, leche de cabra en polvo saborizada, bebidas de naranja, maracuyá y zanahoria, kumis, queso hilado tipo palmito con sabores, *spread* de cacao con castaña, yogurt cuchareable de leche de cabra, y pollo condimentado listo para consumir.

Todos los productos ya han sido evaluados con consumidores y al finalizar el proyecto en el mes de setiembre se espera que todos cuenten con el diseño de empaques y estrategias de comercialización para salir al mercado.



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



**Etiquetas:** [agropecuario](#), [huetar norte](#), [alimentos](#), [innovacion](#), [gobierno](#).