



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

# Estudiantes de Ingeniería de Alimentos de la UCR ganan competencia con un producto inspirado en las zonas azules

Las costarricenses crearon Vitazul, un alimento sostenible para los adultos mayores costarricenses elaborado a base de maíz pujagua

28 ENE 2022 Vida UCR



En la imagen se aprecia de izquierda a derecha a Diana Larios Medina, María Gabriela Rojas Arce, Raquel Víquez Montero y Rebeca Molina Valverde.

---

María Gabriela Rojas Arce, Diana Larios Medina, Rebeca Molina Valverde y Raquel Víquez Montero, estudiantes avanzadas de la carrera de Ingeniería de Alimentos, desarrollaron el **producto Vitazul, un atol de maíz Pujagua**, que les dio el gane en el prestigioso concurso [“Rose Spiess Foundation Student Video Competition: “For A Sustainable Food System”](#) del “New Zeland Food Science and Technology Institute”.

Esta competencia internacional instó a jóvenes estudiantes de ciencia y tecnología de alimentos de todo el mundo a contar una historia de impacto positivo de la ciencia de los alimentos en su región, país o comunidad mediante videos cortos.

## Nacimiento del producto

Vitazul es un producto listo para el consumo, al ser una mezcla seca se reconstituye con agua y se calienta. El producto va dirigido a la población adulta mayor, debido a las pocas opciones que existen actualmente en el mercado para este grupo etario que presenta deficiencias nutricionales tanto en macro y micronutrientes, lo cual es exacerbado por los cambios físicos en la vejez como la dificultad de deglución.

**“La idea principal era promover la agricultura de cultivos nativos costarricenses, como el maíz Pujagua.** Además, de aprovechar subproductos de la piña, que es una de las principales frutas que se cosechan en nuestro país y que generan subproductos que se desaprovechan”, destacó María Gabriela Rojas, una de las integrantes del equipo Vitazul.

**“Nos inspiramos en las zonas azules, como la de Nicoya, Guanacaste** y consultamos en la literatura sobre su alimentación diaria, para desarrollar el producto de acuerdo con las necesidades de los adultos mayores y promover una alimentación integral”, señaló Rojas.

## Ganar a equipos de otras universidades del mundo

Las estudiantes de Ingeniería de la Universidad de Costa Rica superaron a participantes de otras universidades como la Universidad de Minnessota, Washington State University y universidades de África, Indonesia y Alemania.

Para estas futuras profesionales en Ingeniería de Alimentos, ganar este concurso es “un reconocimiento a todo el esfuerzo invertido para ofrecer una propuesta prometedora. **Este triunfo expone todos los conocimientos que hemos adquirido en la carrera,** gracias a docentes de primera que hay en la Escuela como a la docente Dra. Jessie Usaga que nos acompañó a lo largo de este proceso”.

“Es de gran satisfacción ver el crecimiento que las estudiantes mostraron durante el proceso de preparación para esta competencia y además un gran orgullo al ver cómo su esfuerzo y dedicación es reconocido en un ámbito internacional tan competitivo”, destacó la Dra Jessie Usaga, líder y mentora de este equipo de estudiantes.

Este logro también se visualiza como el fruto del trabajo en equipo en el que participaron las estudiantes, docentes e investigadores de la [Escuela de Tecnología de Alimentos](#) y el *Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos* (CITA).

[Olga Marta Ramírez](#)  
Comunicadora UCR  
[olgamarta.ramirez@ucr.ac.cr](mailto:olgamarta.ramirez@ucr.ac.cr)

**Etiquetas:** [estudiantes](#), [alimentos](#), [competencia internacional](#), [premio](#).