**Universitarios premiados (as)**

**por iniciativas exitosas**

1-) M.Sc. Eric Hidalgo Valverde, Escuela de Artes Plásticas, por Tarjeta escalonada para identificar billetes para personas ciegas.

2-) Dr. Salomón Chaves Badilla, Escuela de Artes Plásticas, por Corium Grabado (nuevo método para efectuar el grabado que no usa ácidos).

3-) M.Mus. Guillermo Rosabal Coto, de la Escuela de Artes Musicales, por Musicar, vitrina de experiencias musicales.

4-) Dr. Jorge Antonio Leoni de León, Dr. Víctor Sánchez Corrales, M.Sc. Sergio Cordero Monge eIng. Ricardo Monge Gapper, del Instituto de Investigaciones Lingüísticas, por inLEXpo, un “software” libre para crear diccionarios.

5-) Ing. Daniel Antonio Pérez Sánchez, de la Escuela de Ingeniería Eléctrica, por una tabla portátil para dibujo técnico.

6-) Dr. Gerardo José Padilla Víquez, del Centro de Investigación en Ciencias Atómicas, Nucleares y Moleculares, por la patente de un Componente Óptico.

7-) Dra. Mirtha Navarro Hoyos, de la Escuela de Química, Dra. María Monagas Juan, Dr. Fernando Sánchez, Dr. Jesús Eduardo Quintanilla López, Dra. Rosa Lebrón Aguilar. Dra. Begoña Bartolomé Sualdea, del Instituto de Fermentaciones Industriales del CSIC, de España, por Polifenoides de Uncaria Tormentosa y propiedades fitoterapéuticas de uña de gato costarricense, que tiene patente en España y está siendo evaluada por una empresa.

8-) Dr. Esteban Chaves Olarte, M.Sc. Carlos Chacón Díaz, Dr. Edgardo Moreno Robles, Dra. Caterina Guzmán Verri, Dra. María Grilló Dolset, Dra. Beatriz Amorena Zabalza y Dra. Damián de Andrés Cara, del Centro de Investigación en Enfermedades Tropicales (CIET-UCR), Instituto Clodomiro Picado (ICP-UCR), Facultad de Microbiología UCR, Escuela de Medicina Veterinaria, UNA e Instituto de Agrobiotecnología, de España, por Procedimiento de identificación de animales vacunados frente a brucella.

9-) Dra. Rosaura M. Romero Chacón y M.Ed. Juan Guillermo Sagot Valverde, del Centro de Investigaciones en Productos Naturales (CIPRONA) por Crema hidratante de aguacate

10-) Dra. Rosaura M. Romero Chacón y M.Sc. Andrea Acuña Chaves, del Centro de Investigaciones en Productos Naturales (CIPRONA), por Eco Natural, productos de limpieza natural.

11-) Dra. Ana Ruth Bonilla Leiva, del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) y Lic. Alejandra Bonilla Leiva, del Instituto de Estudios de la Mujer, Universidad Nacional (UNA), por Pinticas y Pintochips, galletas y palitos a base de frijol, que producen con licencia gratuita otorgada a una Red de Mujeres Rurales de Pavón de Los Chiles.

12-) Dra. Ana Mercedes Pérez Carvajal, Dr. Oscar Gerardo Acosta Montoya, M.Sc. Marvin Soto Retana, del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) y Dr. Fabrice Vaillant Barka, del Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD), Francia, bebida de mora orgánica, que saldrá a la venta Siwà, una Spin off.

13-) Dra. Elba Cubero Castillo, Dra. Ana Ruth Bonilla Leiva y M.Sc. Pedro Vargas Aguilar, Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) y Escuela de Tecnología de Alimentos, por Broza Deshidratada, que desarrolla Helsar de Zarcero.

14-) Lic. Marjorie Henderson García, MAE. Luis Jiménez Silva, Dr. Eric Wong González, M.Sc. Marta Bustamante Mora, Dra. Jessie Usaga Barrientos, Lic. Cira Zúñiga Peña, M.Sc. Carmela Velázquez Carrillo, Lic. Marielos Torres Quesada, M.Sc. Rebeca López Calvo, Dra. Eugenie Rivera Vargas, Lic. Marcy González Vargas, Lic. Eliana Mora Peraza, del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), por Curso promotor de inocuidad PIA e-Learning. Buenas prácticas de Manufactura, Aura Interactiva.

15-) Ing. Dennis Mora Acedo, Lic. Alfredo Durán Quirós, Ing. Guillermo Vargas Hernández, de Escuela de Agronomía y Estación Experimental Fabio Baudrit Moreno, por la Sercapex, primera Spin-off de la UCR.

16-) M.Sc. Carlos R. Echandi Guardián, Estación Experimental Fabio Baudrit Moreno, por Híbrido de de Chile Dulce, Dulcitico.

17-) M.Sc. Eric Mora Newcomer, Ing. Antonio Bogantes Arias, de la Estación Experimental Fabio Baudrit Moreno y el Instituto Nacional de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria (INTA), por Híbrido de Papaya Pococí, que se comercializa en el mercado nacional.

18-) Dr. Arturo Brenes Angulo, del Centro de Investigaciones Agronómicas (CIA), por Variedad de papa Elbe, resistente a plagas y que garantiza el acceso a la semilla de primera calidad a los agricultores nacionales.

19-) Ing. Marena Chavarría Vega, Dra. Lidieth Uribe Lorío, Lic. Leida Castro Barquero, Lic. Daniela Rodríguez García, del Centro de Investigaciones Agronómicas (CIA), por Bioles, Fertibiol (Biofertilizante y Biocontrolador) y Degradabiol (Biodegradador de materia vegetal).

20-) Dra. Xinia Fernández Rojas, M.Sc. Marianela Zúñiga Escobar y M.Sc. Gabriela Masís Carazo, de la Escuela de Nutrición, por Póngale Vida, un modelo educativo que promueve la actividad física y una alimentación correcta en las escuelas.

21-) Reconocimiento especial al Instituto Clodomiro Picado de la UCR por la producción de sueros antiofídicos.