



El Centro de Estudios Agrícolas y Alimentarios de la Universidad del Valle de Guatemala contribuye a la búsqueda de soluciones del sector agroalimentario del país, mediante un enfoque integral y territorial, adaptado al cambio climático, amigable al ambiente, a la biodiversidad y a la salud humana. Se busca mejorar la productividad, calidad e inocuidad de los productos, así como fomentar nuevos emprendimientos y mejorar los ingresos en el sector agro-alimentario. Esto por medio de la investigación, educación y transferencia de tecnología, trabajando en equipos multidisciplinarios a nivel nacional e internacional.

## NOSOTROS:

### MISIÓN

Generar, validar y transferir conocimiento y nuevas tecnologías para el desarrollo del sector agro-alimentario del país y de la sociedad.

### VISIÓN

Ser un centro de excelencia en la investigación científica y tecnológica en el área agro-alimentaria a nivel nacional y regional.

## SERVICIOS:

Se cuenta con un equipo humano altamente especializado para prestación de servicios de laboratorio en las áreas de patología vegetal, virología, alimentos y entomología. También es de interés del CEAA participar en consultorías de investigación, capacitación y transferencia de tecnología en el área agro-alimentaria.

## LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN:

- 1. CULTIVOS DE EXPORTACIÓN Y AGRICULTURA FAMILIAR**  
Las principales acciones están dirigidas al apoyo de cultivos de exportación tradicional (principalmente cardamomo, cacao y café) y no tradicional (frutas, hortalizas y ornamentales) en la que participan miles de pequeños y medianos productores.
- 2. AGROBIODIVERSIDAD Y RECURSOS FITOGENÉTICOS**  
Se busca generar información sobre el uso y conservación de estos recursos dentro del marco de los acuerdos internacionales y las prioridades de país ya identificadas. La valoración y uso de los recursos nativos es una estrategia importante dentro del marco de la adaptación al cambio climático.
- 3. RECURSOS NATURALES VINCULADOS A LA AGRICULTURA**  
El rescate de las áreas degradadas, reducción de la contaminación y uso racional del agua así como el aumento en la acumulación de carbono orgánico y la fertilidad de los suelos agrícolas son clave para procurar el sostenimiento de la alimentación de los guatemaltecos.
- 4. SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL**  
Se trabaja en torno al sistema milpa, especies nativas y productos horti-frutícolas de traspatio. En maíz y frijol se busca priorizar las variedades criollas, variedades mejoradas resistentes a sequía y enfermedades, y materiales biofortificados.
- 5. MANEJO POST-COSECHA**  
Estudios integrales pre y post-cosecha de productos agrícolas de exportación y para el mercado local. Estudios sobre micotoxinas en granos para consumo humano y desarrollo de alternativas de bajo costo para:  
a) Deshidratados de especias aromáticas, medicinales y frutas.  
b) Mantenimiento en frío de productos horti-frutícolas para el mercado local.
- 6. DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**  
Desarrollo de productos con ingredientes biofortificados (arroz, maíz, frijol, camote y papa) y a partir de materia prima local, incluyendo material de rechazo de origen animal y vegetal. Desarrollo del etiquetado nutricional de productos de distribución local y para la exportación, estudios sobre procesamiento para la conservación de las propiedades nutricionales y nutracéuticas.