



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

# Tecnología de Alimentos celebra Cuadragésimo Aniversario

Licenciatura en Ingeniería de Alimentos a Sede de Guanacaste en el 2015

7 NOV 2014 Vida UCR



Las y los estudiantes de Tecnología de Alimentos participan habitualmente en ferias de innovación tanto dentro como fuera de la UCR y muy frecuentemente son premiados por desarrollar productos nuevos (foto archivo ODI).

Con la experiencia acumulada durante cuatro décadas de trabajo en la formación de profesionales competentes, en el fortalecimiento de la industria agroalimentaria nacional y de apoyo a las comunidades, la [Escuela de Tecnología de Alimentos de la Universidad de](#)

**Costa Rica (UCR), llevará la carrera de Licenciatura en Ingeniería de Alimentos a la Sede de Guanacaste, a partir del 2015.**

Según lo explicó la M.Sc. Marta Bustamante Mora, directora de esa unidad académica, la oportunidad de desconcentrar la carrera a una de las sedes regionales de la Institución, llega en el mejor momento cuando la escuela cuenta con un cuerpo docente consolidado y con una infraestructura apropiada para desarrollar un programa académico de excelencia, que en la actualidad le permite formar a los mejores profesionales en la materia, tanto del país como de la región centroamericana. **“El año entrante lo vamos a hacer en Guanacaste luego de una lucha de muchos años por contar con los recursos y la infraestructura que se requiere, porque queremos una carrera que pueda compararse de tú a tú con la formación que damos en la Sede Rodrigo Facio”.**

Con ese objetivo y tomando en cuenta que la formación en Ingeniería de Alimentos no solo ocupa de aulas y una biblioteca, sino laboratorios, reactivos y materiales por su elevado componente de experimentación, se va a construir infraestructura y se está generando un cuerpo docente propio en la sede, “de forma que los académicos no vayan de Montes de Oca a Liberia a ratitos”.



Luego de ser carrera interdisciplinaria por muchos años, en 1992, el M.Sc. Adolfo Soto Aguilar, decano de Agronomía; la Dra. Vera García Cortés y el Ing. Agr. Luis Fernando Arias Molina, inauguraron la Escuela de Tecnología de Alimentos (foto Escuela de Tecnología de Alimentos).

Este esfuerzo de la Universidad, que cuenta con el apoyo de la Rectoría y las autoridades universitarias, está motivado en el hecho de que a pesar que Guanacaste es una provincia con tanta riqueza por el ingreso de turistas, es a la vez una de las más pobres porque esa bonanza en su mayoría no está en manos de guanacastecos. **“Tecnología de Alimentos lo que busca es fomentar el desarrollo de pequeña y mediana agroindustria con miras a generar oportunidades de encadenamientos con el sector turismo. Aunque el plan de estudios será el mismo que se imparte en la Sede Rodrigo Facio, queremos que el tema de emprendimiento sea especialmente importante pensando en generar nuevas opciones de negocio”,** recalcó la M.Sc. Bustamante.

Añadió que no obstante que es muy difícil que el país revierta la estructura de turismo que generó en Guanacaste, la Universidad puede y tiene la obligación de potenciar a la gente

de la zona para que se encadene y aproveche ese desarrollo. “Esa es nuestra razón de ser en Guanacaste”.

**Por lo pronto, además de aumentar a 50 cupos el ingreso de estudiantes a carrera en la Sede Rodrigo Facio, la Escuela de Tecnología de Alimentos admitirá 30 nuevos estudiantes en la Sede de Guanacaste.**



Actualmente la escuela cuenta con dos laboratorios de química equipados, dos Laboratorios de microbiología de alimentos y dos Laboratorios de análisis sensorial. Con fondos del Banco Mundial se aumentará el área de laboratorios de la Escuela y el CITA en alrededor de 930 metros cuadrados, informó la M.Sc. Marta Bustamante (foto Laura Rodríguez).

---

## Aportes

La Escuela de Tecnología de Alimentos de la UCR tiene sus orígenes en 1972, cuando se creó la carrera interdisciplinaria de Bachillerato en Tecnología de Alimentos cuyos primeros estudiantes ingresaron en 1973. En 1974 se optó por un ingreso directamente a licenciatura, cuyos primeros estudiantes ingresaron en 1975.

Desde entonces la UCR solo ha impartido el grado de licenciatura en la materia. “Por eso lo que celebramos este año son los cuarenta años que tenemos de operar una licenciatura, que por muchos años funcionó como carrera interdisciplinaria, con la colaboración de profesores de las escuelas de Ingeniería Química y Química, y de las facultades de Microbiología y de Agronomía”.

Conforme se fue consolidando se hizo un esfuerzo muy grande por transformar la carrera en escuela, hecho que ocurrió en 1992. “En este proceso debo reconocer el pensamiento visionario del Ing. Agr. Luis Fernando Arias Molina, quien una vez concluida una especialización en España a finales de los 60’s vino dispuesto a desarrollarla en el país, y de la Dra. Vera García Cortés, quien siendo profesora y profesional de Microbiología, fue coordinadora de la carrera interdisciplinaria por muchos años y jugó un papel fundamental en el desarrollo y consolidación de la carrera y de su transformación a escuela. **Ambos fueron fundamentales en el inicio de la formación de profesionales en tecnología de alimentos, en el desarrollo de la investigación en alimentos en el país y en la extensión de ese conocimiento hacia el sector productivo nacional**”, indicó Marta Bustamante.



Una fortaleza en esta área es que todos los investigadores del CITA son profesores de la Escuela de Tecnología de Alimentos (foto Archivo de Luis Alvarado Castro).

## Autoevaluación

Una de las preocupaciones permanentes de esa unidad académica ha sido el mejoramiento del plan de estudios de acuerdo con las necesidades de la industria agroalimentaria del país y en muchos casos con el apoyo de asesores de diversos países. **“En este momento estamos en un proceso muy fuerte de análisis del perfil profesional en función de los requerimientos de la industria alimentaria, que probablemente desembocará en un cambio importante a partir del 2015”.**

La carrera, acreditada por el Sistema Nacional de Acreditación de la Educación Superior ([SINAES](#)) desde el 2008, se encuentra actualmente en proceso de reacreditación. Asimismo, el plan de estudios próximamente será sometido a análisis ante el Instituto de Tecnología de Alimentos de los Estados Unidos ([IFT](#)) y la Unión Internacional de Ciencia y

Tecnología de Alimentos ([UFOST](#)) con miras a obtener avales internacionales. También se está valorando la posibilidad de una acreditación de algún ente internacional en carreras de ingeniería de alimentos.

**La Escuela de Tecnología de Alimentos cuenta con un cuerpo docente de 42 académicos de muy alto nivel, donde el 70% del profesorado cuenta con posgrados obtenidos en prestigiosas universidades de Estados Unidos, Holanda, Francia, Brasil, Alemania e Inglaterra.**



Muchas de las actividades de acción social y los proyectos de TCU de la Escuela, están dirigidos a apoyar a la pequeña y mediana industria de diversas zonas del país, en el desarrollo de nuevos productos y el mejoramiento de la calidad y la productividad. (foto archivo ODI)

Además de sumar 478 graduados, la escuela da formación profesional a 260 estudiantes activos e imparte una Maestría en Ciencia de Alimentos. “Estamos diseñando otra opción de posgrado, siempre pensando en darle oportunidades a nuestros graduados y a los profesionales del sector agroindustrial para que mejoren sus conocimientos y su potencial en apoyo de la industria”.

Finalmente, Bustamante recalcó el papel que ha jugado el desarrollo paralelo de la Escuela de Tecnología de Alimentos y el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) de la UCR. “A nivel administrativo cada unidad tiene su énfasis, pero en el trabajo académico somos uno, de forma tal que, todos los profesores de la relación de puestos del CITA son docentes de la escuela, y todos los profesores de la relación de puestos de la escuela, hacen investigación en el CITA”.

A su juicio esa característica que permite la asignación de cursos a cada profesor en función de su especialización y de su interacción con los sectores productivos, es lo que potencia la formación de profesionales con una serie de capacidades que les permite insertarse de la mejor manera en apoyo del sector agroindustrial, sea pequeño, mediano o grande.

El Cuadragésimo Aniversario de Tecnología de Alimentos se conmemoró con una actividad académica en la que participaron graduados, estudiantes y profesores.

Con el apoyo de la Oficina de Asuntos Internacionales y Cooperación Externa (OAICE) de la Universidad y alianzas en el ámbito internacional, se realizó un simposio con la intervención del Dr. Reinhold Carle, de la Universidad de Hohenheim de Alemania, quien habló sobre el pejibaye y la papaya en la prevención del hambre oculta; la Dra. Elena Ibañez, del CIAL-CSIC de España, quien disertó sobre ingredientes naturales que dan ciertas características funcionales a los productos; **la Dra. Olga Padilla Zakour, egresada de la escuela y académica de la Universidad de Cornell, Estados Unidos, quien se refirió a tratamientos térmicos;** y el Dr. Steven Schwartz, de la Universidad Estatal de Ohio, Estados Unidos, quien dictó una conferencia sobre innovación en la relación industria-academia.



El aniversario se conmemoró con una actividad académica con graduados, estudiantes y profesores, que se desarrolló en el Auditorio de la Ciudad de la Investigación. (foto Laura Rodríguez)

**M.Sc. Marta Bustamante Mora, directora Escuela de Tecnología de Alimentos**

Duración:



[Rocío Marín González](#)  
Periodista Oficina de Divulgación e Información  
[rocio.marin@ucr.ac.cr](mailto:rocio.marin@ucr.ac.cr)

**Etiquetas:** [escuela de tecnologia de alimentos](#), [cuadragésimo aniversario](#), [licenciatura en ingeniería de alimentos](#), [sede de guanacaste](#), [cita](#), [maestría en ciencia de alimentos](#), [sinaes](#), [marta bustamante mora](#).