



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Carrera de Ingeniería de Alimentos revalida compromiso con la calidad

Recibe certificado de reacreditación de SINAES

5 OCT 2016 Ciencia y Tecnología



El desempeño de las estudiantes de Tecnologías de Alimentos en competencias internacionales demuestra la calidad de la formación que reciben en la UCR (foto Archi ODI).

Desde 1974 la [Escuela de Tecnología de Alimentos](#) de la Universidad de Costa Rica (UCR) ha formado **más de 500 profesionales en ciencia y tecnología de alimentos** que responden a las tendencias y necesidades del sector agroalimentario nacional e internacional.

Gracias a su compromiso con la calidad y la excelencia académica, la carrera de **Licenciatura en Ingeniería de Alimentos** recibió por segunda ocasión el certificado de **acreditación** oficial por parte del Sistema Nacional de Acreditación de la Educación Superior ([SINAES](#)) por el periodo 2016-2020.

“Mejorar la calidad de lo que comemos se ha convertido en una lucha constante desde nuestra aulas y laboratorios” apuntó el Dr. Henning Jensen Pennington, rector de la UCR, al referirse a ésta unidad académica, que durante sus 41 años de existencia, ha sido un ejemplo de los aportes que la UCR realiza al sector industrial alimentario y a los pequeños productores.



El estudiante Arturo Gutiérrez Pacheco recibió el certificado de acreditación, junto a él celebraron las profesoras de la Escuela de Tecnología de Alimentos (foto Karla Richmond).

En el año 2008 la carrera de Licenciatura en Tecnología de Alimentos obtuvo por primera vez el certificado de acreditación y **desde el 2011 cambió de nombre a Licenciatura en Ingeniería de Alimentos**. De tal forma, que la acreditación aplicará para los estudiantes que se gradúen con ambas titulaciones, según explicó la M.Sc. Marta Bustamante Mora, directora de la Escuela de Tecnología de Alimentos.

Aportes

Gracias al compromiso de la UCR con la calidad, **las empresas alimentarias reciben profesionales cada vez mejor formados**, más innovadores y capaces de ofrecer soluciones a demandas de un público cada vez más exigente de productos con buen sabor y saludables, según lo señaló el rector Dr. Henning Jensen.

Los egresados de esta carrera se han desempeñado con éxito en áreas como control de calidad de la industria alimentaria, desarrollo de productos alimenticios, diseño de proyectos asesoría en el uso de materias primas, desarrollo de nuevas ofertas dietéticas, entre otras áreas.



La M.Sc. Marta Bustamante Mora, directora de la Escuela de Tecnología de Alimentos, reconoció que la carrera se fortaleció durante los años de la acreditación y en el proceso de autoevaluación (foto Karla Richmond).

Así mismo, destacan en competencias internacionales donde **han alcanzado los primeros lugares por su excelente formación y capacidad de innovar**. En el 2015 un equipo participó en la competencia Developing Solutions for Developing Countries, con las [galletas Cricketa](#) elaboradas a base de insectos y en 2016 lo hizo otro equipo con la propuesta de bebida Hamilk. Por otra parte, en la competencia “Food Science Students Fighting Hunger” organizada por la International Union of Food Science and Technology (IUFoST) [el equipo Naji obtuvo el primer lugar](#) y el Chocococos un reconocimiento al mejor stand.

Mejora continua

Con el propósito de continuar por la senda de la excelencia esta unidad académica ha realizado una propuesta de **actualización del perfil de salida** de los profesionales, trabaja en la **renovación del plan de estudios** y valora la posibilidad de abrir nuevas carreras en el futuro.

Además en los próximos años contará con condiciones óptimas para la docencia, pues se prevé la construcción de un [edificio anexo](#) en la Sede Rodrigo Facio que será financiado con fondos del Banco Mundial. Dicho inmueble tendrá un área de 920 m² donde se reubicarán los cinco laboratorios de la carrera.



El estudiante Roberto Navaro opinó: "nuestra carrera es muy prestigiosa, por la calidad de los profesores y la institución en general y que sea una carrera reconocida a nivel nacional e internacional es una gran ventaja para nosotros a la hora de conseguir trabajo" (foto Archivo ODI).

Esta unidad además busca contribuir con el desarrollo de la agroindustria en otras zonas del país, por lo que desde el 2014 se abrió [la carrera en la Sede de Guanacaste](#). Según explicó la M.Sc. Marta Bustamante, esta acreditación no cobija la carrera que se imparte en Guanacaste, pero desde ya se aseguran de que opere bajo los criterios de acreditación de Sinaes de manera que la calidad de los graduados sea la misma en ambas sedes.

Ceremonia

La entrega del certificado de acreditación se realizó en el Miniauditorio de la Facultad de Ciencias Agroalimentarias el viernes 30 de setiembre con la presencia de autoridades universitarias, estudiantes y docentes. Allí además, la M.Sc. Marta Bustamante, el rector Dr. Henning Jensen Penington y el presidente del Consejo Nacional SINAES M.Sc. Arturo Jofré-Vartanián firmaron el compromiso de mejoramiento continuo.

Con la entrega del certificado de acreditación, la carrera de Ingeniería de Alimentos se une a la lista de las **10 carreras re acreditadas de la Universidad de Costa Rica**, institución que cuenta con el mayor número de carreras acreditadas del país, con **un total de 30**.



El Dr, Henning Jensen Penington acotó que la entrega de este reconocimiento muestra la perseverancia en la calidad que ha mantenido la carrera (foto Karla Richmond).

Datos de la Escuela de Tecnologías de Alimentos

Año de creación de la carrera **1972**
Graduados **540**
Alumnos **266**
Profesores **46**
Cantidad de materias del plan de estudios **71**
Cantidad de créditos **172**
Laboratorios **7**
Planta piloto **1**



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

Etiquetas: [acreditacion](#), [alimentos](#), [calidad](#), [sinaes](#), [mara bustamante](#), [carrera](#), .