



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Con altos estándares de calidad

Ciencia y Tecnología de Alimentos dará salto cuantitativo con nuevas edificaciones

La construcción de nuevos laboratorios y la inversión en equipamiento permitirá aumentar la capacidad de investigación, docencia y servicios a la industria alimentaria

27 JUL 2017

Ciencia y Tecnología



Las nuevas edificaciones y equipos fortalecerán la formación de ingenieras de alimentos como Ana Ligia Vargas, que trabajarán dentro de la industria de alimentos en tres funciones fundamentales 1: El diseño y desarrollo de productos nuevos, 2. El manejo de la producción dentro de una industria alimentaria y 3. El aseguramiento de la calidad y la inocuidad de los alimentos. Karla Richmond

La Escuela de Tecnología de Alimentos y el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (**CITA**), dos instancias hermanas creadas en los años 70, celebraron el inicio de una nueva etapa constructiva que les permitirá dar un nuevo impulso a su quehacer en beneficio de la sociedad costarricense.

Desde sus inicios en la Universidad de Costa Rica la Ciencia y la Tecnología de Alimentos ha tenido un fuerte impacto en el desarrollo de la industria de alimentos del país, en la creación de valor agregado de la producción agrícola nacional y en la innovación de nuevos y mejores productos para los consumidores.

El proyecto de desarrollo de calidad e investigación en ciencia y tecnología de alimentos incluye la construcción de un edificio anexo para la **Escuela de Tecnologías de Alimentos de 999 m² y un edificio anexo para el CITA de 920 m² cuyo costo asciende a \$3.278.000**, financiados con fondos del Banco Mundial. También contempla la construcción de obras en la Sede de Guanacaste, Liberia por un monto \$ 1.712.253,00 que compartirán la carrera de Ingeniería de Alimentos y la carrera de Salud Ambiental que pertenece a Tecnologías en Salud.

Este proyecto impulsado por ambas unidades desde el año 2012 además viene acompañado de inversión en equipamiento, una reforma en el plan de estudios y actualización del perfil profesional y la descentralización de la carrera de Ingeniería de Alimentos en la Sede de Guanacaste, según detalló la directora M.Sc. Marta Bustamante Mora.

Al respecto, la Dra. Carmela Velázquez Carrillo, directora del CITA agregó: “Es un proyecto integral que cubre tanto **docencia como investigación, vinculo externo y regionalización**, el objetivo central es el desarrollo de la calidad y proyección en investigación en ciencia y tecnología de alimentos”.



La estudiante Cristiana González, la directora Marta Bustramante, la profesora María Lourdes Pineda Castro y el rector Henning Jensen P. y participaron en la colocación de la cápsula del tiempo que se realizó el 14 de julio de 2017. El nuevo edificio de la Escuela de Tecnología de Alimentos se construye en un terreno ubicado anexo a la Escuela donde antes había un galerón viejo, algunas bodegas y espacios de parqueos. Karla Richmond

Calidad en la docencia

El edificio anexo para la Escuela de Tecnologías de Alimentos permitirá resolver las limitaciones de espacio que actualmente afectan a docentes y alrededor de **430 estudiantes de la carrera de Ingeniería en Alimentos**. Además beneficiará a estudiantes de la Maestría en Ciencia de Alimentos que realizan allí sus proyectos de investigación.

Este edificio se desarrolla en tres niveles y se conecta a la Escuela de Tecnología de Alimentos a partir del segundo nivel. El primer nivel tiene un laboratorio de análisis sensorial de alimentos y un laboratorio de formulaciones y vida útil, que es donde se realizan los primeros pasos para la formulación de un nuevo producto. Además incluye bodegas y cámaras de refrigeración.

En el segundo nivel tiene un laboratorio de química de alimentos donde habrá espacios diferentes para el desarrollo de los cursos y de los proyectos de graduación, y en el tercero un laboratorio de microbiología con áreas para el manejo adecuado de los microorganismos y un laboratorio de termofluidos.

“Al ser una carrera de corte tecnológico la parte de infraestructura es fundamental” explicó Bustamante, ya que los estudiantes deben salir preparados para desempeñarse en la industria alimentaria.



Las obras para la construcción del edificio anexo del CITA iniciaron el 3 de julio de 2017 y se realizan en un terreno baldío donde no habían árboles. Este edificio se ubica detrás de CITA y tendrá una salida hacia la calle principal que conecta con la rotonda de Betania.

Innovación y vínculo externo

Con la construcción del nuevo edificio anexo, el CITA dará un impulso a la investigación y el vínculo externo ya que se fortalece el Programa de Apoyo Tecnológico a la Industria (PAI). En el primer nivel se tendrá el área de atención al público y un laboratorio de química. En el segundo nivel se ubicará un laboratorio de análisis sensorial de alimentos y salas de espera, de reunión y de trabajo.

Contar con mayor espacio en los laboratorios permitirá incorporar equipos nuevos que **aceleran las determinaciones y trabajar más metodologías analíticas**, según detalló la Dra. Carmela Velázquez. Además, al trasladar el laboratorio de química al nuevo edificio se amplía el área laboratorio de microbiología que quedará en el edificio antiguo y se incursionará en análisis de biología molecular.

El desarrollo de infraestructura del CITA viene aparejado con **una inversión de \$1 millón en equipos de punta** destinados a fortalecer todas las áreas de este centro de investigación. Una de las principales ventajas es que los nuevos equipos permiten acelerar significativamente los análisis, por ejemplo, en la determinación de proteínas, que es fundamental en cualquier análisis de alimentos, se reduce de 2 días a 30 minutos.

“Eso es importante para todo; para proyectos de investigación, para los estudiantes que están haciendo proyectos de graduación, para vinculo externo y en la parte docente para

que los estudiantes se enfrenten a una metodología moderna de determinación que se usa a nivel industrial” explicó Velázquez.

El nuevo edificio del CITA tendrá un laboratorio de análisis sensorial moderno y una cámara de Gessel que se sirve para evaluar las reacciones de las personas que participan en sesiones de grupo detrás de un espejo. Además, ofrecerá mayor comodidad para los visitantes que podrán ingresar desde la servidumbre a calle pública.



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

Etiquetas: [innovacion](#), [construcciones](#), [ucrconstruye](#), [vinculo externo](#), [investigacion](#), [inversion](#), [alimentos](#).