



**Entrega del Certificado Oficial de Reacreditación  
Carreras de Licenciatura en Ingeniería de Alimentos y Licenciatura en Tecnología  
de Alimentos**

30 de setiembre, 9 a.m. (Miniauditorio de la Escuela de Tecnología de Alimentos)

---

Para la Universidad de Costa Rica es una gran alegría cada vez que una de sus carreras demuestra su calidad académica y organizativa, y esta es reconocida por el Sistema Nacional de Acreditación de la Educación Superior, SINAES. Y lo es aún más cuando vemos los resultados positivos que obtuvieron tanto la carrera de Licenciatura en Ingeniería de Alimentos y Licenciatura en Tecnología de Alimentos en el proceso de reacreditación.

Nuestra preocupación por mejorar la calidad de la docencia, la investigación y la acción social desde las aulas de ambas carreras se traduce, finalmente, en un enorme beneficio que gestamos en la Universidad de Costa Rica para la sociedad costarricense.

Durante sus 41 años de existencia, la carrera de Tecnología de Alimentos ha sido un signo evidente del enlace y de los aportes que la Universidad de Costa Rica realiza al sector industrial alimentario y a los pequeños productores de esta área, gracias al trabajo realizado por nuestra institución en las empresas y comunidades.

Nuestros egresados se han desempeñado con éxito en áreas como el control de calidad de la industria alimentaria, el desarrollo de productos alimenticios, el diseño de proyectos, la asesoría en el uso de materias primas y su conversión a la hora de vender el producto, el desarrollo de nuevas ofertas dietéticas, entre otras.

La ciencia ha permitido avances significativos en la producción de materia prima, pero también en la preparación de alimentos. Tal conocimiento, como cualquier otro en el género humano, puede ser utilizado para enriquecer a quien los produce, dando al consumidor un producto de baja calidad pero de alta rentabilidad.

Es por ello que mejorar la calidad de lo que comemos se ha convertido en una lucha constante desde nuestras aulas y laboratorios, de modo que quienes habitamos en este país nos veamos beneficiados de una forma directa por el conocimiento y la experiencia de docentes y estudiantes, a la vez que las empresas alimentarias reciben profesionales cada vez mejor formados, más innovadores y capaces de brindar soluciones a demandas de un público cada vez más exigente de productos con buen sabor pero también saludables.

Este desempeño tan loable destaca en los premios que han recibido estudiantes de estas unidades académicas, alcanzando reconocimientos de prestigio internacional, como lo fue el caso de quienes consiguieron el primer y segundo lugar en el Developing Solutions for Developing Countries, organizada por el Instituto de Tecnólogos de Alimentos de los Estados Unidos, el cual se realizó en la ciudad de Chicago el año pasado, con productos como la *Cricketa*, a base de harina de grillo, dirigida a reforzar la



alimentación de los pobladores de la zona norte de Costa Rica; o el *Molibannann*, hecho con harina de plátano y larvas del insecto *Tenebrio Molitor* y enfocado en la disminución de la desnutrición.

Este éxito lo repetimos este año en Dublín, Irlanda, cuando el equipo Naji, conformado por seis estudiantes de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Costa Rica (UCR), obtuvo el **Primer Lugar General en la competencia “Food Science Students Fighting Hunger”** organizada por la Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (IUFOST por sus siglas en inglés). Naji, una pre-mezcla hecha con harina de plátano verde y frijol mantequilla, para hacer, empanadas y tortillas, y otros está pensada para el consumo de mujeres embarazadas en la Región Chorotega. Además, el equipo Chocococos obtuvieron el reconocimiento al mejor contenido comercial e idea mercadeable. Las dos propuestas presentadas se caracterizan por **tratar de solventar un problema de inseguridad alimentaria identificado en Costa Rica** utilizando tecnologías y materias primas disponibles en nuestra región como el plátano y los frijoles.

Estos son valiosos ejemplos de que estamos haciendo las cosas bien, y hoy, con una reacreditación justa para un grupo académico y administrativo comprometido con la calidad y la eficacia, de la cual se beneficia el estudiantado y el país en general. Sin duda quedan muchos retos por delante, pero los encararemos con la firme convicción de que es posible aspirar a la excelencia día con día, superar las limitaciones y encarar con optimismo los nuevos retos que asuma esta ciencia.

Con la entrega de este reconocimiento, Ingeniería y Tecnología de Alimentos se mantienen en la lista de las diez carreras de la Universidad de Costa Rica reacreditadas por parte del SINAES, para un total de 30 en nuestra casa de enseñanza superior, el mayor número en el país, lo cual es también una insignia de calidad y orgullo para nuestra institución.

Este largo camino de acreditaciones, iniciado en el 2008, muestra la perseverancia en la calidad que han mantenido estas carreras, las cuales se han convertido en un ejemplo de compromiso con la pedagogía y un mecanismo de auto exigencia que nos impida permanecer en una zona de confort donde asumamos que la calidad ya está asegurada. Al contrario, para la Universidad de Costa Rica el derrotero es mejorar en cada decisión, en cada proceso, en la logística y herramientas de aprendizaje. Solo así continuaremos siendo reconocidos a escala internacional como una de las 25 mejores universidades de América Latina.

Para la Universidad de Costa Rica, el prestigio conseguido a través de estos 76 años no se negocia. El esfuerzo debe marcar nuestro norte y la constancia tiene que ser nuestra insignia. Ese girasol que engalana nuestro escudo no puede ser más oportuno como elemento de búsqueda del conocimiento, referencia justa y exacta de lo que pretendemos como institución.



Las carreras de Licenciatura en Tecnologías e Ingenierías de Alimentos tendrán nuevos desafíos durante los próximos cuatro años, hasta revalidar esta certificación que reciben hoy. Un camino en el que el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, CITA, tendrá mucho por aportar, a través de la investigación y la posibilidad de poner en práctica los conocimientos adquiridos en las aulas. No me cabe la menor duda de que el CITA ha sido una pieza fundamental en la perseverancia de la excelencia que posibilitaron la recreditación de estas dos carreras.

No podría concluir mis palabras sin resaltar la labor encomiable de la máster Marta Bustamante Mora, directora de la Escuela de Tecnología de Alimentos, quien ha liderado el proceso de acreditación y reacreditación por muchos años, le extiendo mi más sincera felicitación. Este reconocimiento se debe a su dedicación, esfuerzo y al del personal docente y administrativo que le acompaña. Al joven Arturo Gutiérrez Pacheco, representante estudiantil, le aseguro que cuenta con profesores y demás colaboradores que trabajarán lo mejor posible para que tanto usted como sus compañeros y las generaciones venideras de ambas carreras puedan estar confiados en que la educación que recibirán en estas aulas y laboratorios será de la más alta calidad. Felicitaciones por este nuevo de la Universidad de Costa Rica.

Muchas gracias.