

De la teoría a la práctica: La Planta de Alimentos UTN, un modelo de formación e innovación

Beatriz Rojas Gómez

Universidad Técnica Nacional, Alajuela, Costa Rica

Contacto: brojas@utn.ac.cr

ORCID: <https://orcid.org/0009-0008-5333-2427>

- Nació como un espacio para fortalecer la formación práctica en agroindustria y promover la innovación en el procesamiento de alimentos.
- Con más de 35 años de trayectoria, ha contribuido al desarrollo de productos lácteos de alta calidad, impulsando el aprendizaje aplicado, el emprendimiento y el valor agregado en el sector agroalimentario nacional.

La Planta de Alimentos de la Universidad Técnica Nacional, sede de Atenas — antes Escuela Centroamericana de Ganadería (ECAG)— nació como una respuesta visionaria a las necesidades académicas de la carrera de Agroindustria. Así lo relata el señor Eduardo Barrantes, decano y fundador del proyecto, quien lideró la iniciativa desde sus inicios en 1989.

Este espacio se creó con un propósito fundamental: complementar la formación académica con experiencia práctica bajo el modelo de “aprender haciendo”. La meta era ir más allá de la producción primaria (carne y leche) para agregar valor a la materia prima, mediante la transformación de productos que sirvieran

tanto para la formación de los estudiantes como para generar impacto en el entorno.

Desde el inicio, la planta se concibió como un laboratorio académico y una planta piloto con capacidad de producción, permitiendo elaborar productos comercializables con estándares de alta calidad. A lo largo de los años, se han desarrollado derivados innovadores como quesos maduros, carnes procesadas, leche fluida, jugos y dulces de leche, entre otros. Estos productos han llegado a tiendas gourmet del país, convirtiéndose en referentes de calidad y autenticidad.

Entre los productos más emblemáticos destacan:

Queso ECAG, de receta propia, con textura semidura y color anaranjado.

Queso Gouda, de técnica holandesa adaptada, en forma cilíndrica.

Queso Cheddar, madurado por más de ocho meses, con sabor fuerte.

Queso Caerphilly, de bajo contenido graso.

Queso Romano Caprino, elaborado con mezcla de leche de cabra y vaca, pionero en la promoción del consumo de leche de cabra en Costa Rica.

Otros productos incluyen queso fresco, mozzarella, natilla, queso rallado y dulce de leche.

El camino no estuvo exento de desafíos. Uno de los principales fue la necesidad de formación técnica especializada. El mismo Barrantes viajó a Escocia para capacitarse en la tecnología de elaboración de quesos, conocimiento que posteriormente adaptó al contexto costarricense. Además, la planta logró equiparse gracias al apoyo de universidades aliadas, lo que permitió iniciar operaciones con herramientas como tinas queseras, pasteurizadores, cámaras frías y moldes.

Este desarrollo fue posible gracias al trabajo conjunto con docentes como el señor Uriel Rojas, así como con estudiantes que realizaron prácticas y trabajos

finales en el marco del proyecto. Con el tiempo, los productos fueron mejorando en sus condiciones de proceso, etiquetado y estandarización de recetas, lo que permitió una producción homogénea y con sello institucional.

Actualmente, tras más de tres décadas de trabajo continuo, la Planta de Alimentos representa un ícono para la UTN Sede de Atenas, no sólo por su contribución a la formación técnica, sino por su impacto en la innovación agroalimentaria nacional. Hoy, se exploran nuevas fronteras, como el desarrollo de productos a base de leche de búfala, y se continúa fortaleciendo la vinculación con instituciones y personas emprendedoras.

La UTN Sede de Atenas, se posiciona como un centro de formación, capacitación e investigación comprometido con el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria y la generación de valor agregado para Costa Rica.

Productos destacados de la Planta de Alimentos UTN, Sede de Atenas

Quesos Maduros:

- Queso ECAG: Semiduro, anaranjado, maduración de 1 mes. 400g.
- Queso tipo GOUDA: Suave, blanco, maduración de 1 mes. 400g.
- Queso Romano Caprino: 60% leche de cabra, 40% leche de vaca. 1 mes de maduración. 400g.
- Queso Cheddar: Firme y fuerte, maduración de 3 meses. Queso tipo Caerphilly: Bajo en grasa (40% menos), maduración de 1 mes. 400g.

Otros productos:

- Queso fresco
- Queso mozzarella
- Queso rallado
- Natilla

- Dulce de leche (vaca y cabra)



Tomado del sitio web: <https://www.utn.ac.cr/alimentos-utn>