



**ACUERDO DE ENTENDIMIENTO ENTRE EL CENTRO NACIONAL DE CIENCIA Y  
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, LA SEDE DE GUANACASTE Y LA ESCUELA DE  
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA  
INDUSTRIA ALIMENTARIA EN GUANACASTE**

**CONSIDERACIONES:**

1. La Universidad de Costa Rica debe contribuir con las transformaciones que la sociedad necesita para el logro del bien común, mediante una política dirigida a la consecución de una justicia social, de equidad, del desarrollo integral, de la libertad plena y de la total independencia de nuestro pueblo (Artículo 3, Estatuto Orgánico de la Universidad de Costa Rica).
2. La acción de la Universidad de Costa Rica se manifiesta en el conjunto de actividades académicas, estudiantiles y administrativas, mediante las cuales la Universidad se proyecta a todas las regiones del país, con el propósito de lograr una transformación integral de la sociedad costarricense para el logro del bien común (Artículo 108, Estatuto Orgánico de la Universidad de Costa Rica).
3. La Universidad de Costa Rica se organiza en sedes regionales que dependen de la Rectoría para ampliar las oportunidades de realización de la actividad universitaria en las diferentes regiones del país (Artículo 108 bis, Estatuto Orgánico de la Universidad de Costa Rica).
4. Corresponde a las Sedes Regionales proponer, ejecutar y servir de apoyo a programas y proyectos de investigación y acción social que contribuyan al desarrollo de la región en particular y del país en general (Artículo 109, inciso d), Estatuto Orgánico de la Universidad de Costa Rica).
5. Según las políticas de la Universidad de Costa Rica, para el periodo 2016-2020 la Institución:
  - 4.1. Impulsará las modificaciones que sean necesarias en el ámbito normativo, presupuestario y organizativo, de modo que se superen las relaciones centro-periferia que prevalecen en la actualidad y se fortalezca la presencia y el impacto de la Institución en el país, en aras de avanzar en la democratización de la educación superior pública.
  - 4.5. Fortalecerá los procesos de gestión y administración de las sedes universitarias, de manera que estas promuevan el desarrollo de programas y proyectos pertinentes e innovadores en docencia, investigación y acción social para afrontar los desafíos sociales, culturales, económicos y ambientales de cada región, en diálogo con los distintos sectores nacionales.
  - 4.7. Implementará acciones que promuevan y potencien el trabajo colaborativo e interdisciplinario de las sedes universitarias entre sí, y de estas con las demás unidades académicas de docencia e investigación, de manera que se fortalezcan sus programas, proyectos y actividades de docencia, investigación y acción social.



6. Guanacaste es una provincia de grandes contrastes, en la que aún con el impresionante desarrollo turístico que se ha dado en las últimas décadas, presenta hoy serios problemas de pobreza y desempleo; por lo que ha sido evidente que la forma en que se ha desarrollado la actividad turística no ha generado el impacto deseado en la calidad de vida de los pobladores de esta zona.
7. El sector agroalimentario, en general, es un componente importante de la economía nacional, con un enorme potencial de crecimiento, que genera beneficios para el país en los planos económico, social y de la salud. Este sector se destaca como un generador de divisas y una importante fuente de empleo; además, es clave en términos de seguridad alimentaria y reducción de pobreza.
8. Guanacaste presenta una importante actividad agropecuaria y pesquera; aun así, tiene una industria alimentaria poco desarrollada, caracterizada por unas pocas industrias medianas y grandes, y gran cantidad de micro y pequeñas empresas. El fortalecimiento de las industrias existentes y la generación de empresas nuevas es un reto, constituye una importante oportunidad no solo para dar mayor valor a la producción primaria de alimentos de la Región, lo cual promoverá su desarrollo, sino también ampliará la diversidad de productos de alta calidad sensorial, nutricional, funcional y sanitaria para distintos mercados y generará múltiples encadenamientos, lo cual permitirá que sean muchos los que se beneficien del desarrollo de la actividad. Destaca también la posibilidad de establecer encadenamientos interesantes con el sector turismo, mediante la elaboración de productos especiales para estas poblaciones y reposicionar la gastronomía local mediante la producción industrial de alta calidad de productos autóctonos.
9. Promover desarrollo de una región requiere de la intervención de los sectores estatal, académico y privado, que orienten y apoyen la definición y ejecución de estrategias que generen cambio. En respuesta a la realidad de Guanacaste, en el año 2014 la Escuela de Tecnología de Alimentos y la Sede de Guanacaste suscribieron un Acuerdo de Entendimiento para la desconcentrar la Carrera de Licenciatura en Ingeniería de Alimentos en esta Sede. La Carrera se ha desarrollado exitosamente gracias al trabajo conjunto y coordinado de ambas unidades, contando, en el 2018, con cuatro generaciones de estudiantes admitidos.
10. La formación de este tipo de profesionales en Guanacaste se planteó, desde su inicio, como uno de los componentes necesarios para la creación de un núcleo de desarrollo académico en la Sede, que impulsará el fortalecimiento agroindustrial alimentario en la provincia. Es por ello que, además de los lineamientos para la operación de la Carrera, el Acuerdo de Entendimiento establece directrices generales relacionadas con la investigación y la acción social, a saber:

*Artículo 32. La Escuela y la Sede promoverán la identificación conjunta de temáticas de investigación y acción social de impacto para la zona de influencia de la Sede, que además puedan ser desarrollados por los estudiantes de la carrera en la Sede, como trabajo final de graduación*

*Artículo 33. La Escuela y la Sede promoverán y apoyarán el desarrollo de proyectos de investigación y acción social conjuntos que impacten al sector agroalimentario en la zona de influencia de la Sede, en los que participen profesores y profesoras de ambas unidades.*

*Artículo 34. La Escuela y la Sede promoverán una comunicación continua sobre las actividades de investigación y acción social que se realizan en ambas unidades y en el CITA, con el fin de procurar una adecuada coordinación y un mayor aprovechamiento de los recursos y capacidades institucionales.*

*Artículo 35. Las Direcciones de la Escuela y la Sede promoverán la integración del profesorado a las actividades de desarrollo de la Sede.*



**UNIVERSIDAD DE COSTA RICA**  
**CENTRO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**  
**SEDE DE GUANACASTE**  
**ESCUELA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

---

11. La creación de un núcleo de desarrollo agroindustrial en la Sede de Guanacaste que integre la formación de profesionales, el desarrollo de proyectos de investigación relacionados con los retos y oportunidades de la zona y con un robusto programa de apoyo directo al sector agroindustrial contribuirá en mejorar sustancialmente la competitividad de este sector y mostrar un mayor índice de crecimiento.
12. El Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, conocido como CITA, es una unidad académica especializada de investigación y asistencia científica y tecnológica, cuyo fin es contribuir con el desarrollo del sector agroindustrial alimentario nacional. El CITA opera en el marco de un convenio de cooperación entre la Universidad de Costa Rica, el Ministerio de Agricultura y Ganadería y el Ministerio de Ciencia, Tecnología y Telecomunicaciones, en el que se plantean los siguientes fines:
  - a. Investigar la más adecuada utilización de las fuentes alimentarias actuales y potenciales de Costa Rica.
  - b. Contribuir al mantenimiento y mejoramiento del suministro nacional de alimentos, con investigaciones que conduzcan al tratamiento de los productos agropecuarios, para tratar de obtener formas económicas y conservables durante períodos más o menos prolongados.
  - c. Investigar la preparación de productos alimenticios baratos, de adecuado valor nutritivo y de condiciones sanitarias y organolépticas, que sean asequibles a los grupos de población de bajos ingresos.
  - d. Asistir y fomentar a la industria local de alimentos en el logro de mejores metas sanitarias y en asegurar la obtención de nutrientes de calidad en el suministro nacional de alimentos.
  - e. Ayudar a elevar la posición competitiva del país en el mercado nacional, regional e internacional, mediante la mejora de la competencia técnica y eficiencia operacional de la industria procesadora de alimentos.
  - f. Servir como centro nacional de ciencia y tecnología de alimentos y coordinar las actividades interdisciplinarias de investigación, extensión y enseñanza, basándose en lineamientos compatibles con el potencial agropecuario del país.
13. En los más de 40 años de operación, el CITA se ha convertido en una entidad robusta, crítica y estratégica para el desarrollo y modernización del sector agroindustrial alimentario nacional, mediante un exitoso modelo de interacción continua entre el sector académico, la industria alimentaria y las instituciones del gobierno. Esto ha permitido generar conocimiento y transferirlo para dar valor agregado a la producción nacional, aumentar su competitividad y desarrollar nuevas opciones tecnológicas que faciliten la comercialización en un mundo globalizado.
14. La Escuela y el CITA han mantenido desde el inicio de la Carrera de Tecnología de Alimentos, ahora Ingeniería de Alimentos, una estrecha relación de coordinación, colaboración y trabajo conjunto para el desarrollo académico orientado al fortalecimiento del sector agroalimentario del país. Esta relación ha permitido potenciar el trabajo de ambas unidades, tanto los programas docentes de grado y posgrado impulsados por la Escuela, como las actividades de investigación promovidas por el CITA y las actividades de acción social desarrolladas por ambas unidades. De esta forma, la Escuela y el CITA han consolidado un modelo de trabajo exitoso, que ha contribuido a que ambas unidades sean reconocidas por su calidad y proyección a nivel institucional y nacional.
15. La integración de una unidad como el CITA, en la conformación de ese núcleo de desarrollo académico, mediante el presente Acuerdo, potenciará las acciones y sus efectos en beneficio del área de influencia de la Sede de Guanacaste. Además, permitirá que la Sede cuente con una infraestructura, un equipamiento y



un recurso humano competente y de alto nivel para dar respuesta por medio de la investigación, el desarrollo y la innovación a los requerimientos y demandas del sector industrial.

16. El 2018 fue declarado por el Consejo Universitario como el Año de la Regionalización Universitaria en la Universidad de Costa Rica, con el fin de celebrar y, a la vez, reflexionar sobre la importancia de ese proceso democratizador de la educación superior, tanto para la Institución como para el país (<http://www.cu.ucr.ac.cr/inicio/noticias/noticia/Articulo/ucr-declara-el-2018-como-ano-de-la-regionalizacion-universitaria.html>). El presente Acuerdo de Entendimiento constituye una acción concreta enmarcada dentro de esta celebración, que da prueba del compromiso universitario con la regionalización y de la importancia de la unión de esfuerzos y voluntades de distintas unidades académicas para fortalecer la acción institucional.

### **ACUERDO:**

El Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, la Sede de Guanacaste, y la Escuela de Tecnología de Alimentos, en adelante CITA, Sede y Escuela, respectivamente, convienen suscribir el presente Acuerdo de Entendimiento, por un periodo de 5 años, con el fin de potenciar el desarrollo del sector agroindustrial alimentario en la zona de influencia de la Sede, mediante el fortalecimiento de las empresas existentes y el estímulo para la generación de nuevos proyectos agroindustriales, sobre la base del conocimiento y la innovación. Para ello se establecen los siguientes lineamientos:

### **CAPÍTULO I. ASPECTOS GENERALES**

**ARTÍCULO 1.** Son objetivos del presente Acuerdo, los siguientes:

1. Conocer el estado de la industria alimentaria en Guanacaste
2. Detectar necesidades y oportunidades de la industria alimentaria en la Región
3. Diseñar y ejecutar una estrategia de apoyo al sector industrial alimentario en la Región
4. Gestionar recursos de fuentes institucionales, nacionales e internacionales para el desarrollo de los proyectos y actividades
5. Establecer alianzas estratégicas con entidades públicas y privadas que apoyan o que se relacionan con el sector alimentario en la Región con el fin de promover el desarrollo rural
6. Concebir, desplegar y explotar oportunidades de innovación para catalizar el potencial de la industria agroalimentaria de la Región, y así elevar su competitividad y generación de valor
7. Servir como lugar de encuentro entre la demanda del sector agroindustrial alimentario de la Región y la oferta de servicios tecnológicos ágiles y especializados.
8. Apoyar el escalamiento industrial de procesos alimentarios en las empresas, como un instrumento de valoración técnico-económico, para promover su crecimiento.
9. Desarrollar nuevos productos y tecnologías de procesamiento de alimentos de alto impacto para la Región, preferentemente aquellos que involucran innovación y mayor valor agregado, y que además aprovechen el potencial agropecuario y pesquero de Guanacaste.
10. Promover que los gobiernos central y regional generen acciones y condiciones que estimulen la expansión de operaciones de industrias alimentarias grandes en Guanacaste
11. Gestar y concebir proyectos de desarrollo tecnológico para grupos particulares de la agroindustria de la Región que respondan a la solución de problemas sectoriales.



12. Ofrecer servicios de acompañamiento en los procesos de implementación de sistemas de gestión que aseguren la inocuidad y calidad de los productos generados por el sector para fomentar su competitividad.
13. Crear en la Sede la capacidad en infraestructura, así como en recurso humano con la experiencia para apoyar la gestión tecnológica del sector agroalimentario de la Región, considerando el potencial y la capacidad de otros actores en el medio.
14. Apoyar la transferencia tecnológica mediante los mecanismos adecuados para la protección de la propiedad intelectual de la Universidad y de los interesados.
15. Potenciar el desarrollo de capacidades del profesorado y fortalecer la formación de los estudiantes de la Sede, mediante su participación en investigación y la acción social.

**ARTÍCULO 2.** Corresponderá al CITA la responsabilidad académica en el marco del presente Acuerdo y por tanto establecer directrices, procedimientos y acciones que en este ámbito serán ejecutadas por los colaboradores de las tres unidades académicas.

**ARTÍCULO 3.** El CITA, la Sede y la Escuela velarán por que las actividades académicas derivadas del presente Acuerdo respondan a las necesidades de la zona de influencia de la Sede.

**ARTÍCULO 4.** Las personas que ocupan las direcciones del CITA, la Sede y la Escuela, o sus representantes, se reunirán de manera ordinaria una vez al año, con el fin de dar seguimiento a las acciones realizadas y de aprobar el plan de trabajo anual en el marco del presente Acuerdo. Estas reuniones serán convocadas por el Director o directora del CITA, quien las presidirá, y se realizarán en el mes de enero en las instalaciones de la Sede. Podrán realizarse reuniones extraordinarias para atender asuntos de interés, a solicitud de cualquiera de los directores, en fecha y lugar a convenir entre las partes.

## **CAPÍTULO II. SOBRE LAS ACTIVIDADES Y PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y ACCIÓN SOCIAL**

**Artículo 5.** Las actividades académicas que se desarrollen en el marco del presente Acuerdo serán formalizadas mediante su inscripción en la Vicerrectoría que corresponda, ya sea Investigación, Acción Social o Docencia. Los proyectos serán inscritos por medio de CITA, la Sede o la Escuela, como unidad proponente, previo acuerdo entre las partes, y visibilizando a las otras unidades como colaboradoras de cada iniciativa.

**Artículo 6.** Las propuestas por inscribir en las Vicerrectorías deberán ser aprobadas por la Comisión de Investigación o por la Comisión de Acción social, según corresponda, de la unidad proponente. No obstante, para su formalización deberán contar con el aval de los coordinadores de las comisiones respectivas de las unidades colaboradoras de acuerdo con lo que establecen las directrices y los procedimientos emitidos por las vicerrectorías correspondientes.

**Artículo 7.** Las direcciones del CITA, la Sede y la Escuela promoverán una comunicación continua sobre las actividades que desarrollan que son de interés en la zona de Guanacaste, con el fin de procurar una adecuada coordinación y un mayor aprovechamiento de los recursos y capacidades institucionales.

## **CAPÍTULO IV. SOBRE EL RECURSO HUMANO**

**Artículo 8.** El CITA aportará un docente que estará destacado en la Sede en una jornada de tiempo completo, con el fin de que impulse y coordine las actividades. De igual forma el CITA podrá destinar recursos docentes adicionales en jornadas de tiempo completo o de tiempo parcial según se requiera para el desarrollo de las actividades planificadas. Estas personas responderán jerárquicamente al Director del CITA, tanto para asuntos



**UNIVERSIDAD DE COSTA RICA**  
**CENTRO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**  
**SEDE DE GUANACASTE**  
**ESCUELA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

académicos como administrativos, y mantendrán una estrecha comunicación y coordinación con el Director y con las coordinaciones de Investigación y de Acción Social de la Sede. La Sede aprobará el pago de bonificación o zonaje a estas personas, cuando así corresponda según las disposiciones reglamentarias institucionales.

**Artículo 9.** Los docentes de CITA destacados en jornada de tiempo completo impartirán docencia en la Licenciatura de Ingeniería de Alimentos en la Sede. En estos casos, la Sede realizará las gestiones administrativas requeridas para que, de las plazas asignadas a la Sede para el desarrollo del programa docente de la Carrera, el CITA disponga de la fracción correspondiente al aporte docente, como reposición de ese recurso al CITA. De igual forma se procederá en el caso de que otros docentes del CITA involucrados en las actividades asociadas con el presente Acuerdo, participen en el programa docente de la Sede, según acuerdo entre ambas unidades.

**Artículo 10.** Además del personal de CITA serán colaboradores de las actividades relativas al presente Acuerdo los profesores y profesoras de la Carrera de Ingeniería de Alimentos y de otras carreras afines de la Sede, así como docentes de la Escuela, de acuerdo con la planificación que se establezca de mutuo acuerdo.

**Artículo 11.** El CITA, la Sede y la Escuela promoverán el trabajo interdisciplinario mediante la integración de docentes de otras carreras y unidades académicas de la Universidad en general y de la Sede en particular.

**Artículo 12.** La Sede aportará el personal técnico de la Carrera de Ingeniería de Alimentos para apoyar las actividades derivadas del presente Acuerdo que se desarrollen en sus laboratorios, sin perjuicio de las actividades docentes o proyectos propios los cuales tendrán prioridad. Para las actividades que se realicen en el CITA y en la Escuela, ambas unidades pondrán a disposición a su personal técnico, también sin perjuicio de las actividades docentes o proyectos propios los cuales tendrán prioridad. En caso del que el personal técnico sea insuficiente para atender los requerimientos de las actividades asociadas al presente Acuerdo, corresponderá al CITA, con el apoyo de la Sede y de la Escuela, buscar los recursos requeridos.

**Artículo 13.** El CITA, la Sede y la Escuela promoverán la participación de estudiantes de la Carrera de Ingeniería de Alimentos y de otras carreras de la Sede en el desarrollo de las actividades de investigación y acción social, ya sea como asistentes, en el desarrollo de su trabajo comunal universitario o trabajo final de graduación o de forma voluntaria.

## **CAPÍTULO V. SOBRE LA INFRAESTRUCTURA Y LOS RECURSOS OPERATIVOS**

**Artículo 14.** La Sede designará, dentro de sus instalaciones una oficina para el personal del CITA destacado en la Sede, con la rotulación respectiva que permita visibilizar la acción de colaboración conjunta.

**Artículo 15.** Para el desarrollo de las actividades académicas se utilizará, preferentemente, la infraestructura de laboratorios de la Carrera de Ingeniería de alimentos en la Sede. Asimismo, se utilizarán los laboratorios del CITA y de la Escuela siempre que así se requiera para el desarrollo de las actividades en el marco del presente Acuerdo. En el uso de instalaciones de las tres unidades tendrán prioridad las actividades docentes y proyectos propios.

**Artículo 16.** El presupuesto requerido para el desarrollo de las acciones académicas relativas al presente Acuerdo será aportado por el CITA y por recursos que se obtengan de fuentes institucionales y externas.



**UNIVERSIDAD DE COSTA RICA**  
**CENTRO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**  
**SEDE DE GUANACASTE**  
**ESCUELA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

**Artículo 17.** Los equipos y materiales de oficina requeridos para la operación del presente Acuerdo serán aportados por el CITA, de su presupuesto o de recursos obtenidos provenientes de entes institucionales o externos para el financiamiento de las actividades.

**CAPÍTULO VI. SOBRE OTROS ASUNTOS**

**Artículo 18.** Toda información que emane de las actividades relacionadas con el presente Acuerdo deberá hacer referencia a las tres unidades académicas.

**Artículo 19.** Los aspectos no previstos en este Acuerdo de Entendimiento que fuese necesario resolver, se atenderán como modificaciones o adiciones acordadas conjuntamente por la Dirección del CITA, la Sede y la Escuela, y se registrarán como addenda.

**Artículo 20.** En caso de incumplimiento de alguna de las disposiciones contenidas en el presente Acuerdo de Entendimiento, corresponderá a las Direcciones de las tres unidades adoptar las acciones necesarias para enmendar la situación.

**Artículo 21.** Esta carta de entendimiento podrá ser prorrogada en los mismos términos o con las modificaciones que las partes consideren necesarias, siempre que así lo acuerden los directores del CITA, Sede y Escuela.

Firmado en la Sede de Guanacaste, el día 26 del mes de junio del año dos mil dieciocho.

M.Sc. Carmela Velázquez  
DIRECTORA  
Centro Nacional de Ciencia y  
Tecnología de Alimentos

Dr. Edgar Solano  
DIRECTOR  
Sede de Guanacaste

M.Sc. Ileana Alfaro  
DIRECTORA  
Escuela de Tecnología de  
Alimentos