

## **CURSO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y SUBPRODUCTOS**

El Instituto Nacional de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria (INTA), la Dirección Regional Pacífico Central del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y la Universidad Técnica Nacional (UTN), de manera colaborativa brindaron la oportunidad para que un grupo de productores de la región pudieran participar en el curso que imparte dicha casa de enseñanza para la elaboración de productos lácteos y otros subproductos.



Figura 1. El Sr. Rodney Cordero, Decano de la Universidad Técnica Nacional, Sede Atenas, da la bienvenida a los participantes del curso.

Este curso se ha venido impartiendo a productores de la región por quinto año consecutivo. El mismo, surgió como una demanda que fue planteada al INTA por un grupo de productoras y gracias al trabajo interinstitucional, encontró en la UTN un fuerte aliado para suplir la demanda existente.

Durante dos días, los participantes recibieron tanto fundamentos teóricos como prácticos. La sección introductoria del curso estuvo a cargo del Director de Investigación, el Ing. Eduardo Barrantes quien enfatizó acerca de la importancia de un buen manejo en la planta procesadora para obtener rendimientos adecuados y maximizar ganancias. Además recalcó que la diversificación de productos es muy importante

para atender a un consumidor cada día más exigente; lo anterior sin descuidar las normas de calidad e higiene de la producción gracias a la correcta manipulación y mantenimiento de las instalaciones e infraestructura.

Adicionalmente, recalcó diversos aspectos para los cuales el productor debe de prestar atención con miras de brindar valor agregado a su producción, como lo son la manipulación, empaque y distribución y la innovación respecto a nuevas presentaciones.

Una gran proporción del curso se concentró en el trabajo práctico en la planta procesadora, buscando recalcar las buenas normas sanitarias y de manufactura para la maximización de los rendimientos antes mencionados así como para la correcta elaboración de gran variedad de productos y de alta demanda, como lo son el queso palmito o mozzarella.



Figura 2. Participantes del curso en la planta de lácteos de la UTN, Sede Atenas.

Cómo trabajo complementario y de seguimiento, la UTN ha realizado visitas de seguimiento a los participantes de los cursos anteriores, esto para verificar que los conocimientos adquiridos estén siendo correctamente aplicados y de esta manera continuar con un proceso de mejora continua.