

## Curso Presencial: Herramientas de innovación y diseño de producto para la industria láctea

**Fechas:** 03, 04 y 05 de marzo, 2026

**CUPO LIMITADO**

**Hora:** 8:00 a.m. a 5:00 p.m. hora de Costa Rica (GTM-6:00)

**Duración:** 24 horas

**Modalidad:** Presencial

**Ubicación:** Sala de conferencias y Laboratorio de Análisis Sensorial, CITA, Sede Rodrigo Facio, Universidad de Costa Rica (UCR)

**Coordinadora:** Ing. Rebeca Abarca Aguilar

### Instructores:

- Dra. Marianela Cortés Muñoz, PROINNOVA y CITA (UCR)
- Ing. Manuel Flores Morales, PROINNOVA (UCR)
- Ing. Lilliana Rojas Guillén; PROINNOVA (UCR)
- Dra. Gabriela Murillo Solís, OAICE y Escuela de Medicina (UCR)
- MDes. Pilar Fallas Rodríguez, CITA (UCR)
- Dra. Jessie Usaga Barrientos, CITA (UCR)
- Dra. María Laura Montero Díaz, CITA (UCR)

**Monto de la inversión:** \$380 USD (General) y \$320 (Socios FEPAL). Inversión incluye alimentación (almuerzo y 2 refrigerios por día), material didáctico y certificado de participación.

**Enlace de inscripción:** <https://forms.gle/vftb3zqqCc5U2XtA8>

**Fecha límite para realizar la inscripción:** 14 febrero, 2026

**Objetivo:** Brindar a los participantes conocimientos teóricos y prácticos sobre metodologías de innovación y diseño de productos, aplicadas a la industria láctea, con el fin de fortalecer sus capacidades para desarrollar propuestas diferenciadas, sostenibles y alineadas con las tendencias y demandas del mercado actual.

**Descripción:** Históricamente, los productos lácteos han sido parte fundamental de la alimentación humana, no solo como fuente de nutrientes esenciales, sino también como reflejo de la cultura, la tradición y la evolución tecnológica de cada región. Desde los primeros métodos empleados para conservar la leche hasta el desarrollo de los procesos industriales modernos, la industria láctea ha demostrado una notable capacidad de adaptación frente a los cambios sociales, las preferencias de los consumidores y los avances científicos. Esta trayectoria ha impulsado la creación de una amplia variedad de productos de alto valor nutricional y sensorial, consolidando al sector como uno de los más dinámicos e innovadores dentro de la industria alimentaria.

En este contexto, la innovación se convierte en un pilar estratégico para el crecimiento y la diferenciación competitiva. Incorporar metodologías y herramientas de diseño de producto permite identificar oportunidades, responder a nuevas tendencias y transformar ideas en propuestas viables y atractivas para el mercado. El análisis sensorial, por su parte, constituye un elemento clave para comprender las percepciones del consumidor y garantizar la calidad y aceptación de los productos, tanto en el desarrollo de nuevas formulaciones como en la mejora de las existentes.

El curso “Herramientas de Innovación y Diseño de Producto para la Industria Láctea” tiene como propósito fortalecer las capacidades técnicas y creativas de los participantes mediante un enfoque teórico-práctico que integra innovación, diseño y evaluación sensorial. A través de la aplicación de metodologías actualizadas y la exploración de temáticas multidisciplinarias vinculadas al procesamiento de alimentos lácteos, los participantes adquirirán herramientas útiles para desarrollar propuestas diferenciadas, sostenibles y alineadas con las demandas actuales del mercado, contribuyendo así al fortalecimiento y la mejora continua de la industria láctea.

**Dirigido a:** Técnicos e ingenieros de la industria láctea, productores artesanales, emprendedores, estudiantes

**Requisitos:** Conocimientos generales en torno a Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs), procesamiento de alimentos y ciencia y tecnología de la leche

**Metodología:** Charlas expositivas, dinámicas grupales, conversatorios, actividades manuales, ejercicios prácticos en Laboratorio de Análisis Sensorial

**Temario:**

**Día 1 - Innovación, creatividad e inteligencia competitiva**

- Innovación en la industria láctea
- Creatividad y círculos para la innovación
- Inteligencia estratégica y competitiva para organizaciones innovadoras
- Inteligencia competitiva para la industria láctea
- Beneficios del consumo de productos lácteos

Instructores: Dra. Marianela Cortés Muñoz, Ing. Manuel Flores Morales, Ing. Lilliana Rojas Guillén y Dra. Gabriela Murillo Solís

**Día 2 - Diseño de productos lácteos**

- ¿Qué es el diseño?
- "Un producto exitoso"
- Abstracción conceptual
- Identificación del arquetipo
- Perfil del consumidor
- Ideas con las manos
- *Elevator pitch*

Instructora: MDes. Pilar Fallas Rodríguez

**Día 3 - Inocuidad y Análisis Sensorial aplicados al desarrollo de productos lácteos**

- Inocuidad en el Diseño Productos Lácteos
- Conceptos generales de Análisis Sensorial
- Aplicación de pruebas sensoriales en alimentos lácteos (conceptos generales y ejercicios prácticos)

Instructoras: Dra. Jessie Usaga Barrientos y Dra. María Laura Montero Díaz

**Al finalizar el curso el participante estará en capacidad de:**

Aplicar metodologías de innovación y diseño de producto en el desarrollo de alimentos lácteos diferenciados, evaluando su viabilidad técnica, sensorial y comercial. Asimismo, podrá integrar criterios de inocuidad y beneficios nutricionales en el desarrollo de propuestas que respondan a las necesidades actuales del sector lácteo.

### **Perfil de las personas instructoras:**

#### **Dra. Marianela Cortés Muñoz**

Profesora de ciencia y tecnología de la leche, procesos alimentarios y gestión de la innovación. Licenciada en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica, Doctorado (Ph.D.) en Bioquímica, Química y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Montpellier 2 (Francia) y posdoctorado en esa misma Universidad. Formada en propiedad intelectual en la Universidad de California (Davis). Con experiencia en procesamiento de productos lácteos, tecnologías innovadoras, desarrollo de productos, transferencia de tecnología e innovación.

#### **Ing. Manuel Flores Morales**

Tiene una Maestría en Gerencia de Proyectos, es licenciado en Ingeniería Agronómica, y posee estudios en Administración de Empresas. Desde el 2007 ha estado involucrado en procesos de protección y transferencia de tecnología, director de la Unidad de Gestión y Transferencia del Conocimiento para la Innovación (PROINNOVA) de la Universidad de Costa Rica en el año 2024.

#### **Ing. Lilliana Rojas Guillén**

Gestora de Innovación de la Unidad de Gestión y Transferencia del Conocimiento para la Innovación (PROINNOVA) y ex-coordinadora del Nodo de Investigación e Información Estratégica, ambas de la Universidad de Costa Rica. Licenciada en Ingeniería Química de la Universidad de Costa Rica. Formada en gestión de la innovación por la Universidad de Leipzig (Alemania), Transferencia de Tecnologías y Propiedad Intelectual por la Organización Mundial de Propiedad Intelectual y la Universidad Nelson Mandela (Sudáfrica), Transferencia y Comercialización de Tecnologías por la Universidad de California (Davis), Inteligencia Estratégica por la Universidad de Alicante (España) y Fomento de la Cooperación de Investigación y Emprendimiento por la Universidad de Corea (Corea del Sur). Con experiencia en inteligencia tecnológica, transferencia y protección de propiedad intelectual en diversas áreas del conocimiento.

#### **Dra. Gabriela Murillo Solís**

Nutricionista egresada de la Universidad de Costa Rica (UCR), es M.Sc. y Ph.D. en Ciencias Nutricionales de la Universidad de Connecticut. Ha trabajado como docente e investigadora del Departamento de Bioquímica de la Escuela de Medicina de la UCR, y es expositora sobre temas relacionados a la nutrición. Actualmente es subdirectora de la Oficina de Asuntos Internacionales y Cooperación Externa (OAICE) de la UCR. También es divulgadora de la ciencia a la comunidad no científica.

**MDes. Pilar Fallas Rodríguez**

Profesora de diseño, análisis sensorial y percepción de los alimentos. Licenciada en Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Costa Rica y Máster en Diseño (MDes) de Massey University (Nueva Zelanda). Actualmente cursa la Maestría Académica de Ciencias Cognoscitivas de la Universidad de Costa Rica. Con experiencia en diseño de productos, servicios y esquemas organizacionales; así como en la aplicación del análisis sensorial y perceptual de alimentos en ámbitos académicos y comerciales.

**Dra. Jessie Usaga Barrientos**

Profesora catedrática en microbiología de alimentos de la Universidad de Costa Rica. Licenciada en Tecnología de Alimentos y Máster en Ingeniería Industrial, ambos de la Universidad de Costa Rica. Doctorado (Ph.D.) en Ciencia de Alimentos con énfasis en ingeniería de procesos y microbiología de la Universidad Cornell (Estados Unidos). Profesora asociada invitada de la Universidad Cornell en el Centro de Validaciones de Altas Presiones Hidrostáticas. Con experiencia en estudios de validación microbiológica, aplicación de tecnologías térmicas y no térmicas para el aseguramiento de la inocuidad de alimentos y desarrollo de productos. Autoridad de Proceso para el procesamiento térmico de alimentos ácidos y acidificados.

**Dra. María Laura Montero Díaz**

Investigadora en Análisis Sensorial. Licenciada en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica, M.Sc. en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Wageningen (Los Países Bajos), Doctorado (Ph.D.) en Tecnología de Alimentos con énfasis en Análisis Sensorial de la Universidad del Estado de Washington (Estados Unidos). Con experiencia en metodologías de Análisis Sensorial, Análisis descriptivo y evaluación con consumidores.

**Organizado por:** Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) y Federación Panamericana de Lechería (FEPALE)

**CITA**

Centro Nacional de  
Ciencia y Tecnología de  
Alimentos



**FEPALE**

Federación  
Panamericana  
de Lechería

**Correo de capacitación FEPALE:** [infocapacita@fepale.org](mailto:infocapacita@fepale.org)

**Página web FEPALE:** <https://fepale.org/capacitacion/>

**Recomendaciones de hospedaje:**

**Hotel 1492**

<https://www.hotel1492cr.com/>

Dirección: Avenida 1 Calle 31 y 33, Barrio Escalante, San José, Costa Rica

Teléfono: +506 2280 6265

**Hotel Casa Echavarría**

<https://casaechavarria.com/>

Dirección: San José, San Pedro, Urbanización Torreón

Teléfono: +506 8423 0813

**Hotel Ave del Paraíso**

<https://www.hotelavedelparaiso.com/>

Dirección: 50 metros al Norte de la facultad de Derecho de la UCR, San José, San Pedro

Teléfono: +506 2225 8515

**Hotel Radisson Costa Rica**

<https://radissonhotelsanjosecostarica.com-hotel.com/es/>

Dirección: Calle Central, y Tercera, San José, 10604

Teléfono: +506 2010 6000