



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Domadora y Curubandé: nuevas cervezas elaboradas por estudiantes de Química

Ambas bebidas fueron fabricadas por los alumnos del curso Laboratorio de Procesos Industriales II

6 SEPT 2018 Innovación



La cerveza Domadora, de estilo *amber ale*, es una de las bebidas fabricadas por los estudiantes. Laura Rodríguez Rodríguez

Los profesionales en Química son polifacéticos, hoy su conocimiento busca emprender y explorar otros campos distantes a las teorías químicas, como el del mercadeo y las ventas, siempre en armonía con su profesión.

Así lo hicieron 29 estudiantes de cuarto año de la Escuela de Química de la Universidad de Costa Rica (UCR), quienes, bajo estándares de calidad y un arduo trabajo en equipo, presentaron las cervezas artesanales Domadora y Curubandé. **Ambas con sabores únicos y estudiados**, que conquistaron a los asistentes al evento de lanzamiento.

Las bebidas fueron realizadas en el marco del programa Producción, Desarrollo e Innovación (Prodin), una empresa ficticia creada con fines académicos, que cuenta con cinco áreas: producción; control de calidad; compras, ventas y finanzas; diseño, mercadeo y publicidad, y manejo y tratamiento de desechos. Estos departamentos están integrados por los estudiantes del curso de Laboratorio de Procesos Industriales II.

Desde la versatilidad de la química, **Prodin busca que los alumnos se involucren en experiencias emprendedoras y que obtengan conocimientos necesarios para el futuro laboral.**

Ver más: [Estudiantes de Química también aprenden a ser empresarios](#)

“Sacamos (a los estudiantes) de la zona de confort, porque tienen más de tres años de estar en un ambiente meramente académico y en una disciplina muy estructurada. Esta clase les da la posibilidad de salirse de esa caja y experimentar cosas diferentes, más relacionadas con el ambiente profesional al cual van a enfrentarse”, explicó Javier Quesada Espinoza, uno de los profesores a cargo del curso.

En Prodin, los estudiantes formulan proyectos desde cero y entre los productos creados en años anteriores se encuentran más de 75 galones de jabón que fueron donados a las escuelas de la UCR y productos cosméticos, entre otros.

“Es un modelo de curso no tradicional, en donde nosotros somos los protagonistas, los estudiantes somos los que hacemos la mayoría de cosas, nos empodera y nos da la opción de ir y montar nuestro propio negocio”, opinó Edelman Espinoza, estudiante de Química.

Agregó que el curso los obliga a desarrollarse “en áreas que no son de nuestro ámbito profesional, tuvimos que aprender de mercadeo, de diseño gráfico, finanzas y otros campos nuevos para nosotros; eso nos hace mucho más competitivos en el mercado laboral”.



Con el objetivo de refrescar el paladar, los químicos crearon Curubandé. Esta cerveza utiliza como imagen el caucel, uno de los felinos que habita en el país. Laura Rodríguez Rodríguez

Ver más: [Estudiantes fabrican 78 galones de jabón para la Escuela de Química](#)

Por su parte, la estudiante Karen Salas aseguró que los profesores a cargo “nos invitan constantemente a explorar nuestras limitaciones y capacidades dentro y fuera de la química, a trabajar en ello y más importante aún, a hacerlo en equipo”. Los profesores Javier Quesada y Darío Chinchilla Chinchilla tienen a cargo el proyecto.

Domadora y Curubandé

Una es estilo *amber ale* y la otra es tipo *kölsch*, ambas con graduación alcohólica baja. La Domadora es fuerte en su sabor con algunas notas de caramelo en el camino. “Es una cerveza adecuada para acompañar comidas”, aseguraron los estudiantes en la presentación del producto.

“No hay paladar, por más salvaje que sea, que no caiga a los pies de Domadora”, es el lema que describe a la bebida estilo *amber ale*.

Por su parte, el toque refrescante caracteriza a la rubia Curubandé, que utiliza como imagen principal uno de los felinos de Costa Rica, el caucel.

“Cuando hicimos a Curubandé nos cercioramos de que la radio estuviera a *full* para embotellarte la música, la fiesta y el verano tropical, con un toque refrescante”, es el ticket de presentación de esta bebida.

En la actividad de lanzamiento, el público tuvo la oportunidad de realizar a los estudiantes preguntas relacionadas con la fabricación de las cervezas y degustar un poco del producto final.

Además, se contó con un jurado conformado por profesores de la Escuela de Química, Darío Chinchilla, Carlos Salas y Javier Quesada, en compañía de Luis Jiménez, representante de la Agencia Universitaria para la Gestión del Emprendimiento (Auge), de la UCR.

Los productos se formularon con objetivos académicos, sin fines de lucro y no se encuentran a la venta. Asimismo, los alumnos contaron con los permisos sanitarios y las instalaciones adecuadas para garantizar una bebida con estándares de calidad.

[Paula Umaña](#)

Periodista, Oficina de Divulgación e Información

paula.umana@ucr.ac.cr