

**REPORTE DE PROYECTOS ASOCIADOS A LA UNIDAD**

13/02/2026 - 12:39 am

Reporte de Proyectos asociados de la Unidad:

**314 - ESCUELA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

NÚMERO	NOMBRE	ESTADO
B4221	REINGENIERÍA DE PROCESOS PARA LA MEJORA TÉCNICA DE SISTEMAS DE PRODUCCIÓN SECUNDARIOS DE LA LECHE DE CABRA, Y DE SU VÍNCULO COMERCIAL CON EL PRODUCTOR PRIMARIO.	Terminado
B4404	ESTUDIO PARA DEFINIR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES QUE GOBIERNAN LAS PREFERENCIAS DE LOS CONSUMIDORES DE TÉ	Terminado
B4603	VAINITICA: UN PROCESO DE I+D PARA POTENCIAR EL VALOR AGREGADO ACADÉMICO Y ECONÓMICO DE LA VAINILLA EN COSTA RICA	Terminado
B5025	DETERMINACIÓN DE LA DOSIS DE NITRITO QUE DEBE AGREGARSE EN LOS PRODUCTOS EMBUTIDOS: MORTADELA, SALCHICHAS, SALCHICHÓN Y CHORIZO PARA ASEGURAR EL CUMPLIMIENTO DEL LÍMITE PERMITIDO POR LA LEGISLACIÓN APLICABLE.	Terminado
B5A17	MEJORAMIENTO DE TÉCNICAS SENSORIALES Y SU APLICACIÓN DESARROLLO DE PRODUCTOS	Terminado
B6262	DETERMINACIÓN DE OPCIONES TECNOLÓGICAS QUE PERMITAN REDUCIR EL CONTENIDO DE SODIO MANTENIENDO LA CALIDAD E INOCUIDAD DEL QUESO FRESCO	Terminado
B6536	VALIDACIÓN DE LAS MEDIDAS DE CONTROL PARA REDUCIR PATÓGENOS Y GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE TRES PRODUCTOS LÁCTEOS ARTESANALES PRODUCIDOS EN LA REGIÓN MESOAMERICANA.	Terminado
B6777	RED TEMÁTICA. PROCESAMIENTO DE JUGOS Y EXTRACTOS DE FRUTAS Y VEGETALES: ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD, TECNOLOGÍAS EMERGENTES DE PROCESAMIENTO Y COMPUESTOS FUNCIONALES.	Terminado
B7055	ESTUDIO DE PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS Y SENSORIALES QUE INFLUYEN SOBRE LA CALIDAD DEL GRANO COCIDO DE DIFERENTES VARIEDADES DE ARROZ (ORYZA SATIVA)	Terminado
B7056	EVALUACIÓN DEL EFECTO DE LA REDUCCIÓN O SUSTITUCIÓN DE SODIO SOBRE LA CALIDAD O INOCUIDAD EN SALSAS Y ADEREZOS.	Terminado
B8507	DESARROLLO E INNOVACIÓN EN LA CADENA PRODUCTIVA Y COMERCIAL DE LA ACTIVIDAD OVINA	Vencido
B8610	EVALUACIÓN IN VIVO DEL ANTAGONISMO DE LACTOBACILLUS spp. EN RATONES ENFERMOS CON SALMONELLA ENTERICA SEROVAR TYPHIMURIUM	Terminado
B8770	RED CATAF - CARACTERIZACIÓN Y APROVECHAMIENTO TECNOLÓGICO DE FRUTAS SUBUTILIZADAS PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES: EVALUACIÓN DE FRUTOS DEL GÉNERO PSIDIUM	Ampliado
B8770-21	RED CATAF - CARACTERIZACIÓN Y APROVECHAMIENTO TECNOLÓGICO DE FRUTAS SUBUTILIZADAS PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES: EVALUACIÓN DE FRUTOS DEL GÉNERO PSIDIUM	Terminado

B9036	DETERMINACIÓN DE LA FORMULACIÓN Y DE LAS CONDICIONES DE PROCESAMIENTO PARA OBTENER UN PURÉ DE PEJIBAYE (BACTRIS GASIPAES KUNTH) ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE O EN REFRIGERACIÓN.	Terminado
B9056	VALORIZACIÓN DE LA VAINILLA COSTARRICENSE (VANILLA SP.) A TRAVÉS DEL DESARROLLO DE PRODUCTOS	Terminado
B9457	“DETERMINACIÓN DEL POTENCIAL BIOTECNOLÓGICO DE BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS (BAL) AISLADAS DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES Y DESARROLLO DE ESTRATEGIAS PARA SU APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS”	Terminado
B9470	DETERMINACIÓN DEL VALOR NUTRICIONAL, SENSORIAL Y FUNCIONAL DEL HÍBRIDO DE TOMATE “PRODIGIO” (SOLANUM LYCOPERSICUM) RESISTENTE AL VIRUS TYLCV	Terminado
B9668	GENOME EDITING IN COFFEE: CAPACITY BUILDING BETWEEN COSTA RICA AND GERMANY	Terminado
B9704	ESTUDIO DE FRUTAS Y VEGETALES COMO MATERIAS PRIMAS PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA UN ENVEJECIMIENTO SALUDABLE EN COSTA RICA	Terminado
C0024	EVALUACIÓN DE ESTRATEGIAS POTENCIALES PARA LA INHIBICIÓN DEL CRECIMIENTO DE ALICYCLOBACILLUS ACIDOTERRESTRIS, MICROORGANISMO CAUSANTE DE DETERIORO EN JUGOS DE NARANJA DEL MERCADO COSTARRICENSE.	Terminado
C0452	PERFILADO METABOLÓMICO DE CACAO EN PASTA OBTENIDO DE DIFERENTES ACCESIONES Y DESARROLLO DE PRODUCTOS CON ALTO VALOR AGREGADO A PARTIR DE CACAO.	Cerrado con permiso
C0527	VALORIZACIÓN DE LOS DESECHOS DEL PROCESAMIENTO DEL CAFÉ PARA EL CONTROL DE HONGOS EN GRANOS Y SEMILLAS	Vencido
C0653	DESARROLLO DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO A PARTIR DE BIOMASA MICROALGAL DE ARTHROSPIRA MAXIMA CON ALTO VALOR NUTRICIONAL	Vencido
C0733	SISTEMATIZACIÓN DE PRÁCTICAS EDUCATIVAS DEL PROYECTO TC8 PROMOCIÓN DE LA ENSEÑANZA DE LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.	Ampliado
C0733-21	SISTEMATIZACIÓN DE PRÁCTICAS EDUCATIVAS DEL PROYECTO TC8 PROMOCIÓN DE LA ENSEÑANZA DE LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.	Terminado
C1451	ANÁLISIS DE LA DISTRIBUCIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS EN CÁSCRAS DE VARIEDADES DE CAFÉ (COFFEA ARABICA L.) CON DIFERENTE COLOR EXTERNO DE FRUTO CON MIRAS A LA VALORIZACIÓN DE ESTE SUBPRODUCTO.	Terminado
C1453	DESARROLLO DE NANOPARTÍCULAS ACARREADORAS DE POLIFENOLES NATURALES PARA CONTROLAR LA CONTAMINACIÓN DE GRANOS POR MICOTOXINAS.	Vencido
C1512	DESARROLLO DE UN PROCESO PARA LA CO-PRODUCCIÓN DE ÁCIDO LÁCTICO Y ÁCIDO LIPOTEICOICO POR BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS AISLADAS A PARTIR DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES	Terminado
C2017	CUANTIFICACIÓN DE CAFEÍNA Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE DIFERENTES INFUSIONES REALIZADA A PARTIR DE LA CÁSCARA DE LA ESPECIE COFFEA ARABICA DE LAS VARIEDADES CATURRA Y CATUAÍ PROVENIENTE DE TARRAZÚ, COSTA RICA	Ampliado
C2017-24	CUANTIFICACIÓN DE CAFEÍNA Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE DIFERENTES INFUSIONES REALIZADA A PARTIR DE LA CÁSCARA DE LA ESPECIE COFFEA ARABICA DE LAS VARIEDADES CATURRA Y CATUAÍ PROVENIENTE DE TARRAZÚ, COSTA RICA	Terminado
	CARACTERIZACIÓN DE UN TIPO DE MASA MADRE FERMENTADA Y ELABORADA	

C2122	EN EL VALLE CENTRAL DE COSTA RICA: DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS QUE PUEDEN SER UTILIZADAS EN EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO AL SECTOR DE PANIFICACIÓN ARTESANAL.	Terminado
C2123	VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DEL PROCESAMIENTO AGROINDUSTRIAL DEL CACAO PARA OBTENER COMPUESTOS FUNCIONALES Y BIOACTIVOS DE POTENCIAL APLICACIÓN	Terminado
C2513	ESTUDIO DEL EFECTO DE TIEMPOS DE FERMENTACIÓN Y VELOCIDAD DEL AIRE DE SECADO DE SUBVARIEDADES DE CACAO DE CULTIVO TRADICIONAL EN UPALA, COSTA RICA, Y DE UN CLON DE CACAO DE ALTA PRODUCTIVIDAD SOBRE SUS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES, PARA AUMENTAR LAS VENTAJAS COMPETITIVAS EN EL MERCADO CACAOTERO.	Terminado
C3039	IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES COMPUESTOS PRESENTES EN EXTRACTOS DE HOJAS Y FRUTOS DE PLANTAS DEL GÉNERO PSIDIUM Y SU EFECTO SOBRE LA ACTIVIDAD DE ENZIMAS INVOLUCRADAS EN EL AUMENTO DE LA GLICEMIA Y LA LIPEMIA POSTPRANDIAL.	Vencido
C3245	POTENCIAL DE BACTERIAS ÁCIDO-LÁCTICAS (BAL) AISLADAS DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES COMO BIOCONTROLADORES DE HONGOS MICOTOXIGÉNICOS Y MICOTOXINAS	Desarrollo
C3330	NUTRITIONAL STATUS, ETHNOGRAPHY, AND POTENTIAL PROBIOTICS FROM THE HIGH LONGEVITY AREA IN THE NICOYA PENINSULA, COSTA RICA	Vencido
C3460	ESTUDIO Y PROMOCIÓN DEL USO DE COMPUESTOS ANTIMICROBIANOS DE ORIGEN VEGETAL Y DE BIOCONSERVANTES CON POTENCIAL APLICACIÓN EN PRODUCTOS LÁCTEOS REGIONALES EN PAÍSES DE IBEROAMÉRICA (RED-IBERLACT)	Vencido
C4137	ESTUDIO DE LA PERCEPCIÓN MULTISENSORIAL DE DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS DULCES PARA IDENTIFICAR ESTRATEGIAS DE DESARROLLO DE PRODUCTOS IMPULSORES DE ESTILOS DE VIDA MÁS SALUDABLES EN POBLACIONES CON ALTOS ÍNDICES DE CONSUMO DE AZÚCAR	Desarrollo
C4149	EVALUACIÓN DEL EFECTO DEL HIELO FUNCIONAL (FICE) SOBRE LAS PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS DE LA TRUCHA (ONCORHYNCHUS MYKISS) Y TILAPIA (OREOCHROMIS AUREUS)	Desarrollo
C4253	EVALUACIÓN DEL IMPACTO DE LA INVESTIGACIÓN QUE SE REALIZA EN LA FACULTAD DE CIENCIAS AGROALIMENTARIAS EN EL ÁMBITO DE TRANSFERENCIA E INNOVACIÓN.	Desarrollo
C4329	EVALUACIÓN DE PELIGROS QUE IMPACTAN LA INOCUIDAD DE LA LECHE HUMANA	Desarrollo
C4467	PROMOCIÓN DE LA APLICACIÓN DEL ANÁLISIS DE RIESGO Y ESTRATEGIAS PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS MICROBIOLÓGICOS EN LA PRODUCCIÓN DE POLLO Y DERIVADOS (POULTRY SAFE).	Desarrollo
C4603	EMPAQUES SOSTENIBLES PARA ALIMENTOS: CARACTERIZACIÓN, APLICACIÓN Y ESTUDIO DE LA COMPOSTABILIDAD DE DOS MATERIALES BIOPLÁSTICOS DISPONIBLES EN COSTA RICA	Desarrollo
C4609	ESTUDIO DE LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN DEL CAFÉ Y SU EFECTO EN EL PERFIL SENSORIAL DEL GRANO	Vencido
C5129	ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD DE CEVICHE DE PESCADO COSTARRICENSE.	Desarrollo
C5222	ESTUDIO DE LA CALIDAD DEL GRANO DE CACAO DE DOS SUBVARIEDADES DISTINTAS, OBTENIDA CON PROTOCOLOS DE SECADO ARTIFICIAL CON AIRE FORZADO TRANSVERSAL QUE PERMITAN SEMEJAR LAS CONDICIONES DEL SECADO SOLAR	Desarrollo
C5466	ELABORACIÓN DE MASAS MADRE PARA LA PRODUCCIÓN DE PANES CON CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS Y DE CALIDAD DESEABLES	Desarrollo

C5610	CAPACIDADES ANTIMICROBIANAS DE SUBPRODUCTOS DEL CAFÉ: UN ENFOQUE SOSTENIBLE PARA LA PRODUCCIÓN DE POLLOS DE ENGORDE.	Desarrollo
C6016	PRESENCIA DE ESCHERICHIA COLI PRODUCTORA DE TOXINA SHIGA (STEC) EN LA CADENA PRODUCTIVA DE CARNE DE RES EN COSTA RICA:	Desarrollo
C6140	EFECTO DE LAS CONDICIONES DE ENFRIAMIENTO EN EL CRECIMIENTO DE BACILLUS CEREUS Y LA CALIDAD SENSORIAL DEL ARROZ CON LECHE COSTARRICENSE.	Desarrollo
C6462	EVALUACIÓN Y APLICACIÓN DE BIOSURFACTANTES DE BACTERIAS ÁCIDO-LÁCTICAS EN LA PREVENCIÓN DE MICROBIOTA INDESEADA Y LA INNOVACIÓN EN PRODUCTOS A BASE DE GRANOS Y SEMILLAS.	Desarrollo
C6466	EVALUACIÓN DEL IMPACTO DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS FRITOS, TOSTADOS Y HORNEADOS EN LA FORMACIÓN DE ACRILAMIDA Y POSIBLES MEDIDAS EFECTIVAS PARA SU MITIGACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA COSTARRICENSE.	Desarrollo