Universidad de Costa Rica
Vicerrectoría de Investigación
Sistema de Información de Proyectos
REPORTE DE PROYECTOS DE UNIDAD
27/11/2026 - 12:13 am

Reporte de Proyectos de la Unidad:

735 - CENTRO DE INVESTGACIÓN EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

NÚMERO	NOMBRE	ESTADO
77047	DESARROLLO DE UN ALIMENTO INFANTIL DESHIDRATADO DE BAJO COSTO USANDO MATERIASPRIMAS LOCALES	Terminado
84105	PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL (PRODERU)	Terminado
88554	GESTION DE LA CALIDAD DE UNA INDUSTRIA PROCESADORA DE PRODUCTOS CARNICOS	Terminado
88556	PROGRAMA DE APOYO TECNOLOGICO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (PATI)	Terminado
88557	DESARROLLO AGROINDUSTRIAL F.R.#295	Terminado
88571	MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD EN LOS PRODUCTOS LACTEOS COSTARRICENSES	Terminado
88701	CURSO TALLER SOBRE SECADO OSMOTICO	Cerrado por incumplimiento
91302	INFORMATICA ALIMENTARIA	Terminado
91559	APLICACION DE TECNICAS NUCLEARES EN LA CONSERVACION DE ALIMENTOS	Cerrado con permiso
92272	MEJORAMIENTO DE LA DIGESTIBILIDAD DE FRIJOL COMUN (Phaseoulus vulgaris) Y DESARROLLO DE UN ALIMENTO INFANTIL	Terminado
92273	EXTRACCION DE ALMIDON A PARTIR DE BANANO	Terminado
92274	PRODUCCION DE JARABES GLUCOSADOS DE BANANO UTILIZANDO PULPA DE BANANO INMO VILIZADO COMO FUENTE ENZIMATICA	Terminado
93213	ESTUDIO DE LA PRESENCIA DE LISTERIA MONOCYTOGENES Y DEL NIVEL DE COLIFORMES FECALES DURANTE LA ELABORACION DE QUESO BLANCO EN PEQUEññAS PLANTAS DE C.	Terminado
94314	INCIDENCIA DE LA LISTERIA MONOCYTOGENES Y CALIDAD SANITARIA DE CAMARONES FRESCOS QUE SE EXPENDEN EN EL AREA METROPOLITANA	Terminado
95541	INVESTIGACION EN DESHIDRATACION DE ALIMENTOS	Terminado
95542	DESARROLLO DE METODOS DE CONSERVACION NO TRADICIONALES DE PALMITO DE PEJIB AYE	Terminado
95543	PROMOCION Y ORGANIZACION DE MINIPRODUCTORAS DE VINAGRE PARA LAS COMUNIDADES ALEDAÑAS A LA ACTIVIDAD BANANERA	Terminado
	PROCESAMIENTO Y ALMACENAMIENTO A GRANEL DE PULPAS DE FRUTAS	

95544	TROPICALES	Terminado
95545	DESARROLLO Y APLICACION DE TECNICAS BASICAS PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS POCO PROCESADOS DE LA ZONA ATLANTICA DE COSTA RICA	Terminado
95546	BUSQUEDA DE ALTERNATIVAS DE INDUSTRIALIZACION ORGANICA PARA LA PRODUCCION FRUTICOLA DE LA ZONA DE TALAMANCA, LIMON	Terminado
95547	ALTERNATIVAS DE INDUSTRIALIZACION PARA FRUTAS TROPICALES EXOTICAS	Terminado
95548	TRATAMIENTO DE DESECHOS EN INDUSTRIAS LACTEAS	Terminado
95549	DESARROLLO DE UN QUESO CREMA BAJO EN CALORIAS	Terminado
95578	EXTRACCION DE ALMIDON A PARTIR DE BANANO VERDE	Terminado
95588	ANALISIS DE LA SITUACION NACIONAL RESPECTO A LOS MATERIALES DE EMPAQUE UTILIZADOS PARA ALIMENTOS	Terminado
95589	EVALUACION DEL EFECTO DEL EMPAQUE EN LA VIDA UTIL DE ALIMENTOS	Terminado
95590	SISTEMA DE INFORMACION SOBRE MERCADEO AGROPECUARIO	Terminado
95591	IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE CALIDAD EN LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS.	Terminado
95592	SISTEMATIZACION DE LA NORMALIZACION Y LEGISLACION PARA LOS SECTORES DE FRUTAS Y VEGETALES, HARINAS, CEREALES Y PANIFICACION	Terminado
95593	DIAGNOSTICO DEL NIVEL TECNOLOGICO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Terminado
95594	AMPLIACION DE LA VIDA DEL MANGO Y EL MELON POR MEDIO DE UN EMPACADO CON AT MOSFERA MODIFICADA	Terminado
95595	UTILIZACION DE LA PROTEINA DE LA FAUNA ACOMPAññANTE DEL CAMARON (FACA)	Terminado
95596	TECNOLOGIAS APLICADAS A LA ELABORACION DE YOGURT	Terminado
95597	DESARROLLO DE FORMULACIONES DE HELADOS A BASE DE BANANO Y OTRAS FRUTAS DE PRODUCCION NACIONAL	Terminado
95598	INVESTIGACIONES SOBRE LOS QUESOS TIPICOS DE COSTA RICA	Cerrado con permiso
95599	ALTERNATIVAS DE INDUSTRIALIZACION DE BANANO VERDE	Terminado
96566	GESTION DE LA CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD PARA LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA	Terminado
96567	EFECTO DE LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE QUESO BLANCO SOBRE LAS POBL ACIONES DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, LISTERIA MONOCYTOGENES..	Terminado
96568	COMTAMINACION DE CAMARON POR LYSTERIA MONOCYTOGENES DURANTE E LA CAPTURA Y PROCESAMIENTO	Terminado
96569	DISEÑO Y CONSTRUCCION DE UN DETECTOR DE METALES DEBAJO COSTO PARA LA PEQUEÑA Y MEDIANA AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	Cerrado por incumplimiento
98416	EVALUACION DE LA CALIDAD MICROBIOLOGICA DE TORTAS DE CARNE CONGELADAS PRODUCIDAS EN TRES EMPRESAS NACIONALES	Terminado
98417	INCIDENCIA DE BACTERIAS PATOGENOS Y CALIDAD SANITARIA DE LOS CANALES DE B OVINO Y POLLO	Terminado

98418	EVALUACION Y MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS PRODUCTOS CARNICOS TRADICIONALES DE COSTA RICA	Terminado
99335	MANEJO POSCOSECHA, PREPARACION Y EMPAQUE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y MINIMAMENTE PROCESADAS	Terminado
A0527	EVALUACION DEL MANEJO DE ALIMENTOS, DE LA TOMA DE CONCIENCIA DE LOS PELIGROS MICROBIOLOGICOS EN LOS ALIMENTOS Y DE LAS PRACTICAS AGRICOLAS ...	Terminado
A1065	ESTUDIO EXPLORATORIO SOBRE LA PRESENCIA DE ANTIBIOTICOS Y AFLATOXINAS EN CARNE DE CERDO	Terminado
A1067	INCIDENCIA, PREVENCION Y CONTROL DE AFLATOXINAS EN LECHE Y FUMONISINAS EN CAFE.	Terminado
A1081	ATERNATIVAS DE INDUSTRIALIZACION DEL EXCEDENTE BANANERO, II ETAPA.	Terminado
A1126	ESTUDIOS DE PREFERENCIA DEL CONSUMIDOR.	Terminado
A1127	EFECTO DE LA FAMILIARIDAD CON LA INTENSIDAD PERCIBIDA DE VARIAS CUALIDADES DEL GUSTO.	Terminado
A1523	UTILIZACION DEL BANANO DE RECHAZO PARA LA PRODUCCION DE ACIDO LACTICO Y ALCOHOL A ESCALA PILOTO	Terminado
A1524	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD CON ENFASIS EN LA INOCUIDAD EN LOS EMBUTIDOS PRODUCIDOS EN COSTA RICA.	Terminado
A1525	APROVECHAMIENTO DE LA FAUNA DE ACOMPAMIENTO DEL CAMARON (FACA) EN LA ELABO RACION DE PRODUCTOS DE ALTO CONSUMO EN LA DIETA DEL CONSUMIDOR COST.....	No ejecutado
A1526	DETERMINACION DE USOS TECNOLOGICOS OPTIMOS PARA LA INDUSTRIA DE VARIEDADES PROMISORIAS DE PAPA EN COSTA RICA.	No ejecutado
A2182	RELACION ENTRE LA SENSIBILIDAD AL 6-N PROPILTIOURACIL DE LA ASTRINGENCIA.	Terminado
A2502	DESARROLLO DE ALTERNATIVAS TECNOLÓGICAS INNOVADORAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS TROPICALES.	Desarrollo
A2511	DISEññO DE UNA PLANTA ESPECIALIZADA EN EL PROCESAMIENTO DE CHILE DESHIDRATA DO.	Terminado
A2512	CAPACITACION Y PROCESAMIENTO POST-CAPTURA DE LOS RECURSOS PESQUEROS PARA LA CAMARA PUNTARENENSE DE PESCADORES.	No ejecutado
A2513	PRODUCCION AGROINDUSTRIAL DE CREMA DESHIDRATADA.	Cerrado con permiso
A2516	APLICACION DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA MICRO, PEQUE/A Y MEDIANA EMPRESA AGROALIMENTARIA.	Terminado
A2517	CARACTERIZACION FISICO-QUIMICA DE FRUTAS DE EXPORTACION: PIññA, MANGO, MELO N Y BANANO. ESTUDIO SOBRE SU CONTENIDO EN PIGMENTOS Y COMPUESTOS.	Terminado
A2522	MEJORAMIENTO DE LA ASOCIACION PARA LAS PLANTAS LACTEAS UNIDAS DE TURRIALBA A TRAVES DE UNA PRODUCCION MAS LIMPIA, MINIMIZANDO EL IMPACTO AMBIENTAL.	Terminado
A3068	PRODUCCIÓN DE HOJUELAS CRUJIENTES DE FRUTAS MEDIANTE EL ACOPLAMIENTO DE DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA Y FRITUR.	Terminado

A3521	ESTUDIO PARA PROMOVER LA UTILIZACIÓN Y CONSUMO DEL FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS.	Terminado
A4099	DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS CON BAJO CONTENIDO CALORICO A BASE DE CERALES.	Terminado
A4162	EVALUACION DE LAS PROPIEDADES FISIOQUIMICAS Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PROCESADOS DE VARIEDADES DE PAPA EN ADAPTACION A LAS CONDICIONES AGROCLIMÁTICAS DE NUESTRO PAÍS.	Terminado
A4306	RELACION ENTRE LA PERCEPCION DEL DULZOR Y LA INCIDENCIA DE DIABETES.	Terminado
A4406	DESARROLLO DE PRODUCTOS DE MAYOR VALOR AGREGADO A PARTIR DE CARAO	Terminado
A5503	CARACTERIZACION DEL VALOR NUTRICIONAL Y FUNCIONAL DEL NONI (MORINDA CITRIO FOLIA) Y DESARROLLO DE ALTERNATIVAS TECNOLOGICAS PARA SU TRANSFORMACIO	Terminado
A5521	DESARROLLO DE PRODUCTOS QUE GENEREN VALOR AGREGADO A PARTIR DE CULTIVOS FRUTÍCOLAS SUBUTILIZADOS EN AMÉRICA LATINA	Terminado
A5707	DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE COMPARACIONES INTERLABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS PARA EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO	Terminado
A5711	IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO DE CALIDAD Y AMBIENTE EN EL CITA	Terminado
A6057	DESARROLLO DE ESTRATEGIAS PARA EL MEJORAMIENTO DEL VALOR NUTRITIVO Y FUNCIONAL DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS ELABORADOS EN COSTA RICA	Terminado
A6058	ESTUDIO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS Y NUEVOS PRODUCTOS LÁCTEOS PARA LAS EMPRESAS COSTARRICENSES	Terminado
A6059	MEJORAMIENTO DE LA EFECTIVIDAD EN LA PRODUCCION DE LACTEOS EN COSTA RICA	Cerrado con permiso
A6060	DISEÑO E IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS LACTEOS INOCUOS	Cerrado con permiso
A6061	VALORIZACION DEL CAFE (COFFEA ARABICA) DE COSTA RICA COMO ALIMENTO FUNCIONAL Y ELABORACION DE UN CONCENTRADO POR EVAPORACION OSMOTICA	Terminado
A6188	EFECTO DEL ULTRASONIDO Y LA EVAPORACION OSMOTICA SOBRE LA INOCUIDAD, POTENCIAL NUTRICIONAL Y CARACTERISTICAS SENSORIALES DE JUGOS DE FRUTAS	Terminado
A6189	EVALUACIÓN DEL EFECTO DE TRATAMIENTOS DE HORNEADO EN LAS CARACTERISTICAS NUTRICIONALES Y LA ACEPTACIÓN CON CONSUIDORES DE UN "CHIP" DE PEJIBAYE BACTRIS GASIPAES H.B.K".	Terminado
A6190	DETERMINACIÓN DEL VALOR DE LA MORA COMO ALIMENTO FUNCIONAL Y DEL EFECTO DE LA APLICACIÓN DE PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN SOBRE SUS PROPIEDADES NUTRACE	Terminado
A6209	APROVECHAMIENTO DE LA PULPA DE DESECHO DEL CAFE COSTARRICENSE COMO ALTERNATIVA PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS NUTRACEUTICOS	Terminado
A6210	DESARROLLO DE UN "SNACK" TIPO TORTILLA A BASE DE FRUTO DE PEJIBAYE (BACTRIS GASIPAES)"	Terminado
A6906	MEJORAMIENTO DE LA INDUSTRIA LÁCTEA	Desarrollo

A6912	PRODUCCIÓN DE VALOR AGREGADO A PARTIR DE FRUTAS TROPICALES SUB-UTILIZADAS	Terminado
A7014	UTILIZACIÓN DE PURÉS DE FRUTAS Y VEGETALES COMO SUSTITUTOS DE GRASA EN ALIMENTOS PROCESADOS	Terminado
A7032	APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE LA MORA EN LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES MEDIANTE LA APLICACIÓN DEL SECADO CON AIRE CALIENTE	Terminado
A7033	EVALUACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE PRODUCTOS INNOVADORES DESARROLLADOS A PARTIR DE FRUTAS TROPICALES SUB-UTILIZADAS	Terminado
A7056	ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE JUGO CLARIFICADO DE MORA ELABORADO POR MICROFILTRACIÓN TANGENCIAL	Terminado
A7097	DETERMINACIÓN DEL CONCEPTO DE PRODUCTO EN ALIMENTOS FUNCIONALES A PARTIR DE FRUTAS TROPICALES	Terminado
A7114	ALTERNATIVAS AGROINDUSTRIALES PARA LAS MUSÁCEAS NO TRADICIONALES	Terminado
A7190	FORTALECIMIENTO A LAS PYMES: LOS PATITOS S.A., ALPIGO S.A. Y CETEBEDI S.A., PASTA Y BASTA ARTESANOS DEL SABOR S.A. ALSERRO S.A. E INSTAMASA S.A.	Terminado
A7211	EVALUACIÓN DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE MORA (RUBUS SP.) Y DIAGNÓSTICO DE LAS BPA Y BPM EN FINCAS PRODUCTORAS Y CENTROS DE ACOPIO DE APROCAM	Terminado
A7304	EVALUACIÓN DE INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN SENSORIAL EN ALIMENTOS Y FACTORES QUE LOS AFECTAN	Terminado
A7717	DONACIONES CITA	Ampliado
A7717-21	DONACIONES CITA	Desarrollo
A7728	APOYO A LA INVESTIGACIÓN Y EXTENSIÓN CON TRANSFERENCIAS DE FUNDEVI	Terminado
A7768	LEY 7277 PROGRAMA COOPERATIVO UCR/MAG	Desarrollo
A7769	FORTALECIMIENTO DEL CITA	Terminado
A7801	VENTA DE SERVICIOS, EMPRESA AUXILIAR # 019	Ampliado
A7801-21	VENTA DE SERVICIOS, EMPRESA AUXILIAR # 019	Desarrollo
A7802	CONVENIO CITA/UCR-JAPDEVA	Terminado
A8110	SÍNTESIS Y CARACTERIZACIÓN DE POLÍMEROS BIODEGRADABLES A PARTIR DE (L)- ÁCIDO LÁCTICO OBTENIDO DE UN SUSTRATO DE INTERÉS REGIONAL APROVECHANDO LOS DESECHOS DE LA AGROINDUSTRIA COMO EL BANANO MUSA AAA (VARIEDAD CAVENDISH CULTIVAR GRAN NAINE) Y LA PIÑA (ANANAS COMUSUS)	Terminado
A8125	GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO SOBRE LA BIODIVERSIDAD DE MORAS (RUBUS SPP.) CRIOLLAS COSTARRICENSES COMO ALIMENTO CON ALTO POTENCIAL ANTIOXIDANTE	Terminado
A8163	EVALUACIÓN DEL EFECTO DEL PROCESO SOBRE EL VALOR DEL PEJIBAYE COMO ALIMENTO FUNCIONAL Y SU APROVECHAMIENTO EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS CON ALTO CONTENIDO DE TIOXIDANTES	Terminado
A8172	APLICACIÓN DE ULTRA Y NANOFILTRACIÓN PARA EL FRACCIONAMIENTO, PURIFICACIÓN Y CONCENTRACIÓN DE COMPUESTOS POLIFÉNOLICOS CON	Terminado

	POTENCIAL ANTIOXIDANTE PRESENTES EN LA MORA	
A8200	EXTRACCIÓN DE LAS BETACIANINAS A PARTIR DE LA PULPA DE PITAHAYA ROJA (HYLOCEREUS SP.) Y SU APLICACIÓN EN LA ELABORACIÓN UN EMBUTIDO DE PESCADO	Terminado
A8527	DESARROLLO DE PRODUCTOS PROCESADOS A PARTIR DE PITAYA PARA SU APLICACIÓN EN FORMULACIONES ALIMENTICIAS Y COSMÉTICAS.	Terminado
A8601	GENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CON VALOR NUTRACÉUTICO A PARTIR DE LOS SUBPRODUCTOS DEL BENEFICIADO DEL CAFÉ COSTARRICENSE.	Terminado
A9033	IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE SOPORTES, LOS PRINCIPALES PROCEDIMIENTOS ESTÁNDARES (SOP) Y LOS PROCEDIMIENTOS ESTÁNDARES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (SSOP) Y VALIDACIÓN DE 3 SSOP, EN LA PLANTA PILOTO DEL CITA.	Terminado
A9066	GENERACIÓN DE VALOR AGREGADO PARA YUCA (MANIHOT ESCULENTA) DE CALIDAD NO COMERCIALIZABLE COMO PRODUCTO FRESCO.	Terminado
A9125	CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA DE HIGO, MEMBRILLO Y TOMATE DE ÁRBOL DE DIVERSAS ÁREAS DE CULTIVO DE COSTA RICA Y DESARROLLO DE PRODUCTOS A PARTIR DE MEMBRILLO	Terminado
A9187	EFECTO DE LA APLICACIÓN DE LOS ACEITES ESENCIALES EN LA PRESERVACIÓN DE CARNE	Terminado
A9254	DIAGNÓSTICO DE LAS OPORTUNIDADES Y REQUISITOS DE INSERCIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DE PRODUCCIÓN NACIONAL EN EL MERCADO CHINO	Cerrado con permiso
A9403	POTENCIAL DEL CHAYOTE (SECHIUM EDULE) DE EXPORTACIÓN PARA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PROCESADOS.	Terminado
A9405	FORTALECIMIENTO DE LA EMPRESA TORTIMAS S.A CON UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA E IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA QUE LE PERMITA INNOVAR EN SUS PROCESOS PARA CUMPLIR CON LOS REQUIISTOS DE MERCADOS MAS EXIGENTES.	Terminado
B0089	EFECTO DEL PELADO Y EL TROCEADO SOBRE LA EFICACIA DEL CLORO COMO DESINFECTANTE EN VEGETALES	Terminado
B0192	ESTUDIO DEL POTENCIAL NUTRACÉUTICO DE DIFERENTES VARIEDADES DE CHAYOTE (SECHIUM EDULE) Y SU CONSERVACIÓN	Terminado
B0404	CERTIFICACIÓN A LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL MONTAÑA AZUL INTERNACIONAL SIGLO XXI S.A., BAJO UN SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA BASADO EN LA ISO 22000:2005	Terminado
B0405	DESARROLLO DE CHOCOLATE LIGHT PARA LAS DIFERENTES LÍNEAS DE PRODUCTO DE LA EMPRESA "LA DULCITA"	Suspendido
B0504	DESARROLLO DE TECNOLOGÍAS PARA LA CONSERVACIÓN Y PROCESAMIENTO DE HONGOS SHIITAKE PRODUCIDOS POR COMUNIDADES DEL CERRO DE LA MUERTE.	Terminado
B0533	ESTUDIO DE LA NANOFILTRACIÓN Y LA ELECTRODIÁLISIS PARA LA RECUPERACIÓN Y PURIFICACIÓN DE (L)-ÁCIDO LÁCTICO OBTENIDO POR PROCESOS DE FERMENTACIÓN A PARTIR DE DESECHOS DE LA AGRONDUSTRIA	Terminado
B1008	EVALUACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE PRODUCTOS INNOVADORES	Terminado
B1009	EFECTO DE DIVERSOS PARÁMETROS DEL PROCESO DE SONICACIÓN, SEGUIDO DE UN ALMACENAMIENTO EN ALTA PRESIÓN OSMÓTICA, SOBRE LA REDUCCIÓN MICROBIANA EN SOLUCIONES MODELO Y SU APLICACIÓN EN JUGOS DE FRUTAS	Terminado

B1110	APROVECHAMIENTO DE LOS RESIDUOS DEL PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE FRUTAS Y VEGETALES PARA LA ELABORACIÓN DE FIBRA DIETÉTICA CON PROPIEDADES FUNCIONALES.	Terminado
B1249	EXTRACCIÓN Y CARACTERIZACIÓN QUÍMICA Y FUNCIONAL DE MUCÍLAGOS PRESENTES EN BEBIDAS TRADICIONALES DE COSTA RICA	Terminado
B1406	AUMENTO DE LA COMPETITIVIDAD DE LA EMPRESA TASTE THE TROPICS DE CENTROAMÉRICA S.A., MEDIANTE LA DIVERSIFICACIÓN DE LA LÍNEA DE PRODUCTOS Y SEGMENTOS DE MERCADO A TRAVÉS DEL DESARROLLO DE TOPPINGS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS TROPICALES NO TRADICIONALES	Terminado
B1522	OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN A ESCALA INDUSTRIAL PARA LA ELABORACIÓN DE VINAGRE TIPO "GOURMET" A PARTIR DE BANANO Y PLÁTANO ORGÁNICOS EN TURRIALBA	Terminado
B1523	DESARROLLO DE UN ESTUDIO TÉCNICO-ECONÓMICO PARA LA VALORIZACIÓN DEL DESECHO DE LA INDUSTRIA PROCESADORA DE PIÑA NACIONAL EN LA PRODUCCIÓN DE L(+) ÁCIDO LÁCTICO Y XILITOL	Terminado
B1524	APLICACIÓN DE TECNOLOGÍAS ENZIMÁTICAS PARA LA VALORIZACIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS INDUSTRIALES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VEGETALES	Terminado
B1525	DESARROLLO DEL PROCESO DE ESCALAMIENTO DE LA FERMENTACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE L(+) ÁCIDO LÁCTICO UTILIZANDO EL BANANO RECHAZO DE EXPORTACIÓN COMO SUSTRATO	Terminado
B1526	ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA FERMENTADA CON PROBIÓTICOS A PARTIR DE SUERO LÁCTEO	Terminado
B1606	UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS NACIONALES PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN	Terminado
B1708	IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD PARA EL PROGRAMA DE RONDAS INTERLABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS PRIDAA	Terminado
B2055	EVALUACIÓN DE PRODUCTOS OBTENIDOS A PARTIR DE LA BROZA Y EL PERGAMINO DE CAFÉ	Terminado
B2056	EFECTO DE DIFERENTES INTENSIDADES DE RADIACIONES ULTRAVIOLETA EN LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y EN LA DISMINUCIÓN DE BACTERIAS PATÓGENAS Y DE DETERIORO DE FRUTAS TROPICALES	Terminado
B2058	EVALUACIÓN DE MATERIAS PRIMAS RICAS EN FIBRA PARA SUSTITUCIÓN DE GRASA EN PRODUCTOS CÁRNICOS	Terminado
B2062	EVALUACIÓN DEL EFECTO DE TECNOLOGÍAS EMERGENTES (TRATAMIENTOS NO TÉRMICOS) PARA EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y PRODUCTOS DERIVADOS SOBRE SU VALOR COMO ALIMENTO FUNCIONAL	Terminado
B2066	DESACIDIFICACIÓN DE JUGOS CLARIFICADOS DE FRUTAS TROPICALES CON ALTO CONTENIDO DE COMPUESTOS BIOACTIVOS Y ALTA ACIDEZ MEDIANTE TECNOLOGÍA DE MEMBRANAS (ULTRAFILTRACIÓN, NANOFILTRACIÓN Y ELECTRODIÁLISIS)	Terminado
B2067	EVALUACIÓN DE LA EFICACIA DE LA UTILIZACIÓN DE LACTOSUERO COMO BIOPRESERVANTE EN EL PROCESAMIENTO DE VEGETALES	Terminado
B2070	APROVECHAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS COSTARRICENSES COMO FUENTE ALTERNATIVA DE PRODUCCIÓN DE ALMIDONES PARA USO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	Terminado
B2071	EFECTO ANTIMICROBIANO DEL JUGO DE MORA Y LA MIEL DE ABEJA Y SU APLICACIÓN EN LA FORMULACIÓN DE UNA BEBIDA	Terminado

B2075	VALORIZACIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS GENERADOS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE ARROZ COMO INGREDIENTES EN PRODUCTOS DE PANADERÍA FUNCIONALES	Terminado
B2079	DETERMINACIÓN DEL PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS EN FRUTAS, ALIMENTOS PROCESADOS Y SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES	Cerrado con permiso
B2085	APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN DE CONSUMIDORES A LA EVALUACIÓN DEL DESARROLLO DE PRODUCTOS.	Terminado
B2508	BIOTRANSFORMACIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS GENERADOS POR LA INDUSTRIA PROCESADORA DE FRUTAS Y VEGETALES EN BIOPRODUCTOS CON VALOR AGREGADO	Terminado
B2518	INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS INTEGRAL DE LAS PROPIEDADES QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS DEL VINAGRE DE GUINEO DE LA ZONA DE FILA GUINEA ORIENTADO A LA COMERCIALIZACIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL COMO PRODUCTO NUTRACÉUTICO	Terminado
B2659	DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES RICOS EN COMPUESTOS BIOACTIVOS A PARTIR DE FRUTAS SUBUTILIZADAS Y SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES	Terminado
B2A16	CARACTERIZACIÓN DEL PERFIL DE CAROTENOIDES, SU BIOACCESIBILIDAD Y EVALUACIÓN ESTRUCTURAL DE CROMOPLASTOS EN FRUTOS TROPICALES PROMISORIOS COMO FUENTE DE CAROTENOIDES	Terminado
B3102	VALORIZACIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS DEL PROCESAMIENTO DE LA MORA Y EL CHAN, COMO FUENTE DE INGREDIENTES ALIMENTICIOS FUNCIONALES	Terminado
B3171	UTILIZACIÓN DE FRUTAS TROPICALES COMO INGREDIENTES FUNCIONALES EN EL DESARROLLO DE PRODUCTOS CÁRNICOS.	Terminado
B3331	APROVECHAMIENTO DEL JÍCARO (CRESCENTIA ALATA) EN SISTEMAS SILVOPASTORILES TRADICIONALES DE AMÉRICA CENTRAL PARA LA PRODUCCIÓN COMPETITIVA DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL Y FUNCIONAL.	Terminado
B3404	DIVERSIFICACIÓN DE LAS LÍNEAS DE PRODUCCIÓN DE LA FEDERACIÓN DE CENTROS AGRÍCOLAS CANTONALES DEL PACIFICO SUR (FEDECAC) MEDIANTE EL DESARROLLO DE PULPAS, MERMELADAS Y SALSAS A PARTIR DE FRUTAS DE LA ZONA CON EL OBJETIVO DE INCREMENTAR SU MERCADO A NIVEL NACIONAL Y BUSCAR NUEVAS OPORTUNIDADES EN EL MERCADO INTERNACIONAL.	Terminado
B3507	APROVECHAMIENTO DE LOS SUBPRODUCTOS DEL BENEFICIADO DEL CAFÉ ORGÁNICO PARA GENERAR UN COLORANTE NATURAL	Terminado
B3510	BÚSQUEDA DE ALTERNATIVAS DE ENCADENAMIENTO DE AGROINDUSTRIALIZACIÓN DE FRIJOL Y DEL RAMBUTÁN A TRAVÉS DE UNA PROPUESTA PARA SU IMPLEMENTACIÓN TÉCNICA Y OPERATIVA QUE DINAMICE EL DESARROLLO LOCAL Y MEJORE LA CONDICIÓN SOCIO-ECONÓMICA DE LOS PRODUCTORES.	Terminado
B3740	CONVENIO CITA/UCR-JAPDEVA	Vencido
B3743	PYMES: ACTIVIDAD DE INVESTIGACIÓN	Terminado
B4025	EVALUACIÓN DE LA SONICACIÓN PARA LA PASTEURIZACIÓN DE LECHE Y SU EFECTO EN EL POSTERIOR PROCESO DE ELABORACIÓN Y LA CALIDAD DE PRODUCTOS DERIVADOS	Terminado
B4026	DETERMINACIÓN DEL EFECTO BIOLÓGICO DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE LA MORA TROPICAL DE ALTURA (RUBUS ADENOTRICHOS) EN MODELOS ANIMALES.	Terminado
	DESARROLLO DE ALTERNATIVAS TECNOLÓGICAS PARA MEJORAR LA	

B4027	CALIDAD DE ALIMENTOS FRITOS A BASE DE CULTIVOS TROPICALES	Terminado
B4028	EVALUACIÓN DE LA PENETRACIÓN BACTERIANA EN HUEVO PROVENIENTE DE DIFERENTES RAZAS Y EDADES DE GALLINA, UTILIZANDO DISTINTOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y ALMACENADOS A DIFERENTES TEMPERATURAS.	Terminado
B4029	EVALUACIÓN DE DIFERENTES ESPECIAS PARA UTILIZAR COMO ALTERNATIVA NATURAL DE ANTIOXIDANTES Y ANTIMICROBIANOS EN EMBUTIDOS.	Terminado
B4146	CARACTERIZACIÓN DE LA MATERIA PRIMA, PRODUCCIÓN Y DETERMINACIÓN DE LA INOCUIDAD DEL VINO DE COYOL ELABORADO ARTESANALMENTE A PARTIR DE LA SAVIA DE LA PLANTA ACROCOMIA VINÍFERA EN LA ZONA DE GUANACASTE.	Terminado
B4300	CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS TRADICIONALES E INNOVADORES.	Terminado
B4317	EVALUACIÓN DE LA EFICACIA DE PROCEDIMIENTOS DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS UTILIZADOS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN E INDUSTRIAS	Terminado
B4404	ESTUDIO PARA DEFINIR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES QUE GOBIERNAN LAS PREFERENCIAS DE LOS CONSUMIDORES DE TÉ	Terminado
B4407	DESARROLLO DE DOS SNACKS SALUDABLES A BASE DE DIFERENTES TIPOS DE CEREALES Y MATERIAS PRIMAS CON CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES.	Terminado
B4408	DISEÑO, IMPLEMENTACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LAS NORMAS HACCP DE LA EMPRESA ALIMENTOS GOURMET SOCIEDAD ANÓNIMA (SCATOLA ROSSA)	Terminado
B4409	DESARROLLO DE JUGOS NATURALES RICOS EN COMPUESTOS BIOACTIVOS A PARTIR DE MEZCLAS DE FRUTAS Y VEGETALES CON EL PROPÓSITO DE OFRECER BEBIDAS SALUDABLES Y DIVERSIFICAR LA LÍNEA DE PRODUCTOS ELABORADOS EN LA EMPRESA ADAPEX.	Terminado
B4410	IMPLEMENTACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA EN LA EMPRESA COPROLAC.S.A. BASADA EN EL SISTEMA FSSC22000	Suspendido
B4521	DESARROLLO DE ALTERNATIVAS TECNOLÓGICAS PARA EL ENCADENAMIENTO DE AGROINDUSTRIALIZACIÓN DE GUAYABA, PAPAYA, GUANÁBANA, MANGO Y CACAO PARA SU IMPLEMENTACIÓN TÉCNICA Y OPERATIVA QUE DINAMICE EL DESARROLLO DE LAS COOPERATIVAS (COOPEPROGUATA R.L, COOPEF	Terminado
B4663	EVALUACIÓN DE PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS Y DETERMINACIÓN DE LA INFLUENCIA DE LOS FACTORES AGROCLIMÁTICOS EN EL CULTIVO DE MORA (RUBUS ADENOTRICHOS) PARA LA OBTENCIÓN DE EXTRACTOS DE POLIFENOLES	Terminado
B5050	VALORIZACIÓN DE MATRICES ALIMENTARIAS MEDIANTE LA EVALUACIÓN DEL IMPACTO DEL PROCESAMIENTO SOBRE EL PERFIL METABOLÓMICO.	Terminado
B5051	EVALUACIÓN DE LA INTERFERENCIA DE DIFERENTES COMPONENTES DE MATRICES ALIMENTARIAS EN LA DETECCIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE ESCHERICHIA COLI POR PCR EN TIEMPO REAL	No ejecutado
B5052	EVALUACIÓN DE LA ADICIÓN DE SEMILLA DE CHAN EN LA FABRICACIÓN DE UN EMBUTIDO FUNCIONAL SIMILAR A LOS EMBUTIDOS TRADICIONALES DE MAYOR CONSUMO EN EL PAÍS.	Terminado
B5246	EVALUACIÓN DEL EFECTO DEL PH, LA ADICIÓN DE ACIDULANTES Y LA TEMPERATURA DE LLENADO SOBRE LA ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA DE SALSAS DE CHILE PICANTE ACIDIFICADAS.	Terminado
B5258	DIAGNÓSTICO DE LA PRESENCIA DE GLUTEN EN ALIMENTOS ETIQUETADOS COMO LIBRES DE GLUTEN DISPONIBLES EN COSTA RICA.	Terminado

B5505	VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DEL PROCESADO INDUSTRIAL DE PIÑA (RPIP): APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS BIOTECNOLÓGICAS QUE PROMUEVEN LA I+D	Terminado
B5520	DESARROLLO DE JUGOS Y BEBIDAS DE ALTO VALOR BIOLÓGICO A PARTIR DE FRUTAS-VEGETALES PARA ALARGAR LA CADENA DE VALOR DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA COOPEZARCERO R.L. A TRAVÉS DE SU IMPLEMENTACIÓN TÉCNICA Y OPERATIVA QUE DINAMICE SU DESARROLLO AGROINDUSTRIA	Terminado
B5603	ESTUDIO DE LA ACTIVIDAD DE EXTRACTOS OBTENIDOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DEL CAFÉ, SOBRE BACTERIAS DE DETERIORO Y PATÓGENOS ASOCIADOS A LOS ALIMENTOS	Terminado
B5A17	MEJORAMIENTO DE TÉCNICAS SENSORIALES Y SU APLICACIÓN DESARROLLO DE PRODUCTOS	Terminado
B6066	EFECTO DE LA REDUCCIÓN DE SODIO EN PRODUCTOS CÁRNICOS SOBRE LA PERCEPCIÓN DEL CONSUMIDOR COSTARRICENSE	Terminado
B6067	VALORIZACIÓN DEL LACTOSUERO MEDIANTE LA OBTENCIÓN DE CONCENTRADOS PROTEICOS MEDIANTE TECNOLOGÍAS DE MEMBRANAS	Terminado
B6068	"GESTIÓN DEL MANEJO DE ALERGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA COSTARRICENSE"	Terminado
B6069	ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y MEJORAMIENTO DE LA ESTABILIDAD Y CALIDAD DE ALIMENTOS ACIDIFICADOS PROCESADOS TÉRMICAMENTE.	Terminado
B6261	PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS LIBRES DE ALÉRGENOS ESPECÍFICOS.	Terminado
B6262	DETERMINACIÓN DE OPCIONES TECNOLÓGICAS QUE PERMITAN REDUCIR EL CONTENIDO DE SODIO MANTENIENDO LA CALIDAD E INOCUIDAD DEL QUESO FRESCO	Terminado
B6263	ALTERNATIVAS TECNOLÓGICAS PARA LA REDUCCIÓN Y SUSTITUCIÓN DE SODIO EN SNACKS FRITOS	Terminado
B6264	EVALUACIÓN DEL EFECTO DE LA REDUCCIÓN DE SODIO PROVENIENTE DE LA SAL SOBRE LOS PARÁMETROS DE CALIDAD Y LA ESTABILIDAD DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE PAN BLANCO DE MOLDE Y TRANSFERENCIA DE LOS RESULTADOS A LA INDUSTRIA DE PANIFICACIÓN	Terminado
B6507	ALTERNATIVAS DE AGROINDUSTRIALIZACIÓN DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS Y SU IMPLEMENTACIÓN TÉCNICA Y OPERATIVA PARA EL FORTALECIMIENTO SOCIO-PRODUCTIVO DE LAS COOPERATIVAS COOPEPROSAL R.L. PRODICOOP R.L. Y COOPEBELICE R.L. Y SU DESARROLLO AGROINDUSTRIAL	Terminado
B6512	ALTERNATIVAS DE APROVECHAMIENTO DE LAS MIELES DE LA CAÑA DE AZÚCAR Y LA IMPLEMENTACIÓN TÉCNICA Y OPERATIVA PARA EL FORTALECIMIENTO SOCIO-PRODUCTIVO DE LA COOPERATIVA COOPECAÑERA Y SU DESARROLLO AGROINDUSTRIAL	Terminado
B6530	IMPLEMENTACIÓN TÉCNICA Y OPERATIVA EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS, YOGURT Y NATILLA, PARA EL FORTALECIMIENTO SOCIO-PRODUCTIVO DE LA COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS MULTIPLES DE PURICAL R.L COOPEPURISCAL R.L. Y SU DESARROLLO AGROINDUSTRIAL	Terminado
B6531	DESARROLLO DE PRODUCTOS DE ALTO VALOR BIOLÓGICO A PARTIR DEL SUERO LÁCTEO PARA ELEVAR EL APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE LA LECHE EN COOPEBRISAS R.L. Y MEJORAR SU COMPETITIVIDAD.	Terminado
B6534	EVALUACIÓN DE LOS METABOLITOS DE LA MICROBIOTA INTESTINAL EN UN MODELO ANIMAL DESPUÉS DE LA INGESTA DE UNA BEBIDA RICA EN COMPUESTOS BIOACTIVOS A BASE DE MORA, LINAZA Y SOYA.	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
B6603	RECUPERACIÓN DE FRACCIONES PROTEICAS CON PROPIEDADES FUNCIONALES DEL LICOR DE PESCADO OBTENIDO DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE HARINAS DE PESCADO	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
B7058	ESTUDIO DE MODELOS PROBABILÍSTICOS PARA LA ESTIMACIÓN DE VIDA ÚTIL	Terminado
B7059	VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES MEDIANTE FERMENTACIÓN EN MEDIO SÓLIDO (FMS) PARA LA PRODUCCIÓN DE ENZIMAS DE USO ALIMENTARIO.	Terminado
B7072	EVALUACIÓN DE LA INTERFERENCIA DE DIFERENTES COMPONENTES DE MATRICES ALIMENTARIAS Y LA CONCENTRACIÓN DE ADN EN LA DETECCIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE BACTERIAS PATÓGENAS IMPORTANTES EN ALIMENTOS POR MÉTODOS DE ANÁLISIS MOLECULARES.	Terminado
B7611	APLICACIÓN DE FRITURA AL VACÍO PARA EL DESARROLLO DE SNACKS SALUDABLES A PARTIR DE FRUTAS	Terminado
B7902	DETERMINACIÓN Y TRANSFERENCIA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA NACIONAL DE LOS PROCESOS TECNOLÓGICOS QUE PERMITEN REDUCIR EL CONTENIDO DE SODIO Y MANTENER LA CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS PROCESADOS DE ALTO CONSUMO EN COSTA RICA	Terminado
B8040	EVALUACIÓN DEL EFECTO DE LAS PRÁCTICAS DE CULTIVO, COSECHA Y POSCOSECHA EN COSTA RICA SOBRE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE HORTALIZAS	Terminado
B8041	RECUPERACIÓN DE POLIFENOLES PRESENTES EN SUBPRODUCTOS DE LA AGROINDUSTRIA MEDIANTE UNA TECNOLOGÍA VERDE: EXTRACCIÓN ALCOHÓLICA ASISTIDA POR ULTRASONIDO	Terminado
B8042	EVALUACIÓN PRELIMINAR DEL PERFIL SENSORIAL, DE COMPUESTOS VOLÁTILES Y DE METABOLITOS DE TRES VARIEDADES DE CACAO CULTIVADAS EN COSTA RICA	Ampliado
B8042-21	EVALUACIÓN PRELIMINAR DEL PERFIL SENSORIAL, DE COMPUESTOS VOLÁTILES Y DE METABOLITOS DE TRES VARIEDADES DE CACAO CULTIVADAS EN COSTA RICA	Terminado
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
B9035	DESARROLLO DE ALTERNATIVAS TECNOLÓGICAS PARA EL APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS AUTÓCTONOS	Terminado

	SUBUTILIZADOS EN COSTA RICA	
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
B9037	EFECTO DE LAS CONDICIONES DE FABRICACIÓN, ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN SOBRE LA CALI-DAD DEL CHORIZO FRESCO CRIOLLO PRODUCIDO EN COSTA RICA.	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
B9518	ADDING VALUE TO INDUSTRIAL BY-PRODUCTS FOR THE PRODUCTION OF METABOLITES TROUGH NOVEL MULTIPLE-PRODUCT LACTOBACILLUS BIOPROCESSES	Terminado
B9600	EVALUACIÓN DEL POTENCIAL DE INFILTRACIÓN DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS DURANTE EL PROCESO DE LAVADO DE BANANO POR INMERSIÓN Y CINÉTICAS DE SOBREVIVENCIA DE SALMONELLA ENTERICA, LISTERIA MONOCYTOGENES Y ESCHERICHA COLI O157:H7 DURANTE LA MADURACIÓN DE	Terminado
B9603	ANÁLISIS QUIMIOTAXONÓMICO DE PLANTAS DE CONSUMO TRADICIONAL DEL GÉNERO PSIDIUM Y EVALUACIÓN IN VITRO DEL VALOR FUNCIONAL	Terminado
B9608	VALORIZACIÓN DE VARIEDADES DE FRIJOL CRIOLLAS SUBUTILIZADAS Y FRIJOL ENDURECIDO: DESARROLLO DE PRODUCTO Y MEJORA DE OPERACIONES RELACIONADAS CON EL PROCESO TÉRMICO.	Terminado
B9611	CONSUMO DE INSECTOS Y SU APLICACIÓN EN MATRICES ALIMENTARIAS EN COSTA RICA: RETOS Y OPORTUNIDADES DE UNA ESTRATEGIA POTENCIAL PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA NACIONAL.	Terminado
B9704	ESTUDIO DE FRUTAS Y VEGETALES COMO MATERIAS PRIMAS PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA UN ENVEJECIMIENTO SALUDABLE EN COSTA RICA	Terminado
C0023	ACRILAMIDA: FACTORES QUE DETERMINAN SU INCIDENCIA Y CONTENIDO EN ALIMENTOS PROCESADOS CON EL FIN DE EVALUAR EL RIESGO EN LA SALUD DE LA POBLACIÓN COSTARRICENSE.	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
C0142	APROVECHAMIENTO DE FRUTAS Y VEGETALES TROPICALES CON EL FIN DE PRODUCIR DE ALIMENTOS FUNCIONALES PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES A TRAVÉS DE LA DIETA	Desarrollo
C0250	EVALUACIÓN DE FACTORES QUE AFECTAN EL PROCESO DE ENFRIAMIENTO PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS ELABORADOS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	Terminado
C0325	ESTUDIO DE LA MICROBIOTA INTESTINAL Y LA SITUACIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS DE LA PENÍNSULA DE NICOYA Y DEL GRAN ÁREA METROPOLITANA (GAM).	Vencido
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

C0455	DESARROLLO DE ALIMENTOS ENRIQUECIDOS CON BIOMASA DE LA CIANOBACTERIA ARTHROSPIRA (ESPIRULINA) QUE CONTENGAN COMPUESTOS BIOACTIVOS CON BENEFICIOS POTENCIALES PARA LA SALUD HUMANA	Terminado
C0653	DESARROLLO DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO A PARTIR DE BIOMASA MICROALGAL DE ARTHROSPIRA MAXIMA CON ALTO VALOR NUTRICIONAL	Vencido
C0750	DISEÑO Y PROCESAMIENTO SOSTENIBLE E INNOVADOR DE FRUTAS TROPICALES PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES MODELO OFRECIENDO UNA ALTA ABSORCIÓN DE NUTRIENTES Y COMPUESTOS BIOACTIVOS PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES (FRUITVALUE)	Terminado
C1224	APROVECHAMIENTO DE FUENTES ALTERNATIVAS DE PROTEÍNA VEGETAL DE ORIGEN TROPICAL SUBUTILIZADAS PARA LA REALIZACIÓN DE PRODUCTOS ANÁLOGOS DE LA CARNE.	Terminado
C1239	APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES PARA EL DESARROLLO DE BIOPELÍCULAS BIODEGRADABLES CON POTENCIAL PARA SU APLICACIÓN INDUSTRIAL	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
C1607	EVALUACIÓN DEL RIESGO DE DESARROLLO DE REACCIONES ALÉRGICAS ALIMENTARIAS EN POBLACIÓN ADOLESCENTE Y ADULTA DE COSTA RICA	Vencido
C2121	CARACTERIZACIÓN DE LOS PRINCIPALES INDICADORES QUÍMICOS RELACIONADOS CON ADULTERACIÓN DE LECHE FLUIDA BOVINA DE LARGA DURACIÓN, ESPECÍFICAMENTE ASOCIADOS A LA ADICIÓN DE LECHE RECONSTITUIDA Y SUERO LÁCTEO.	Terminado
C2122	CARACTERIZACIÓN DE UN TIPO DE MASA MADRE FERMENTADA Y ELABORADA 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
C2611	DESARROLLO DE UN SNACK ALTERNATIVO A BASE DE FRUTAS TROPICALES APLICANDO FRITURA AL VACÍO: EFECTO DEL PROCESAMIENTO Y ALMACENAMIENTO SOBRE LAS PROPIEDADES SENSORIALES, NUTRICIONALES Y FUNCIONALES DEL ALIMENTO	Vencido
C2613	OBTENCIÓN DE HIDROLIZADOS PROTEICOS CON POTENCIAL TECNOLÓGICO Y FUNCIONAL A PARTIR DE PSEUDOCEREALES DEL NEOTRÓPICO COMO INGREDIENTE ALTERNATIVO A LA PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ANÁLOGOS.	Terminado
C3098	DESARROLLO DE PRODUCTOS LÁCTEOS FUNCIONALES QUE RESPONDAN A FACTORES DE CONSUMO RELACIONADOS CON LAS TENDENCIAS ACTUALES	Vencido
C3110	APLICACIÓN DE LUZ ULTRAVIOLETA (UV-C) PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD MICROBIOLÓGICA Y COMO ESTRATEGIA DE MITIGACIÓN DE MICOTOXINAS EN JUGOS Y BEBIDAS.	Desarrollo
C3111	ESTUDIO DE ALTERNATIVAS PARA AUMENTAR LA EFICIENCIA DEL PROCESO DEL PROGRAMA DE RONDAS INTERLABORATORIO DE ANÁLISIS DE	Cerrado con

	ALIMENTOS (PRIDAA).	permiso
C3112	APLICACIÓN DE LUZ ULTRAVIOLETA (UV-C) EN BEBIDAS DE FRUTAS: EFECTO SOBRE LA ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA, PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y COMPUESTOS BIOACTIVOS DE LAS BEBIDAS	Vencido
C3113	EFECTO DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR BAJAS TEMPERATURAS SOBRE LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DE ALIMENTOS TRADICIONALES COSTARRICENSES LIBRES DE GLUTEN	Vencido
C3114	EFECTO DEL ESTRÉS ABIÓTICO EN POSCOSECHA EN LA CONCENTRACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS EN GUAYABA Y CAS.	Cerrado con permiso
C3115	EFECTO DE TRATAMIENTOS COMBINADOS EN LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA, INOCUIDAD Y CALIDAD SENSORIAL DEL REPOLLO Y LA ZANAHORIA RALLADOS.	Desarrollo
C3245	POTENCIAL DE BACTERIAS ÁCIDO-LÁCTICAS (BAL) AISLADAS DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES COMO BIOCONTROLADORES DE HONGOS MICOTOXIGÉNICOS Y MICOTOXINAS	Desarrollo
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)	Terminado
C3612	PREVALENCIA, SOBREVIVENCIA Y CRECIMIENTO DE SALMONELLA SPP. Y BACILLUS CEREUS EN PRODUCTOS CONGELADOS LISTOS Y NO LISTOS PARA CONSUMIR (LPC Y NLPC) QUE CONTENGAN CARNE DE POLLO APTOS PARA SER CALENTADOS EN HORNOS DE MICROONDAS DOMÉSTICOS.	Vencido
C4133	CONGELACIÓN ISOCÓRICA COMO TECNOLOGÍA ALIMENTARIA: RETOS Y OPORTUNIDADES EN DIFERENTES MATRICES ALIMENTARIAS DE CONSUMO EN COSTA RICA.	Desarrollo
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
C4329	EVALUACIÓN DE PELIGROS QUE IMPACTAN LA INOCUIDAD DE LA LECHE HUMANA	Vencido
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).	Vencido
C5125	EVALUACIÓN DEL EFECTO DE PRETRATAMIENTOS Y CONDICIONES DE PROCESAMIENTO SOBRE LOS FACTORES ANTI NUTRICIONALES DE FRIJOLES DEL GÉNERO PHASEOLUS NATIVOS DEL TRÓPICO.	Desarrollo
C5126	VALORIZACIÓN DE LOS RESULTADOS Y EXPERIENCIAS DE DIEZ AÑOS DE TRABAJO EN EVALUACIÓN SENSORIAL DE CAFÉ TOSTADO DE COSTA RICA.	Desarrollo
C5127	ESTUDIO DE OPERACIONES ALTERNATIVAS DE PROCESAMIENTO PARA LA VALORIZACIÓN Y EL FOMENTO DEL CONSUMO DE LECHE DE CABRA EN COSTA RICA: CONGELACIÓN/DESCONGELACIÓN Y TRATAMIENTO POR UHT	Desarrollo
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
	EVALUACIÓN DE ESTRATEGIAS BIOTECNOLÓGICAS BASADAS EN BACTERIAS	

C5367	ÁCIDO LÁCTICAS, BIFIDOBACTERIAS Y SOBRENADANTES LIBRES DE CÉLULAS, AISLADAS DE PERSONAS CENTENARIAS, CON POTENCIAL PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES.	Desarrollo
C5466	ELABORACIÓN DE MASAS MADRE PARA LA PRODUCCIÓN DE PANES CON CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS Y DE CALIDAD DESEABLES	Desarrollo
C5525	SUSTAINABLE BY-PRODUCTS (SUSBYPRO)	Desarrollo
C5607	DESARROLLO DE INGREDIENTES INNOVADORES Y SOSTENIBLES MEDIANTE LA MICROENCAPSULACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS CON EL FIN DE MEJORAR SU ESTABILIDAD PARA APLICACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Desarrollo
C6140	EFECTO DE LAS CONDICIONES DE ENFRIAMIENTO EN EL CRECIMIENTO DE BACILLUS CEREUS Y LA CALIDAD SENSORIAL DEL ARROZ CON LECHE COSTARRICENSE.	Desarrollo
C6250	EVALUACIÓN DE LA TECNOLOGÍA DE HOMOGENIZACIÓN CON ALTAS PRESIONES (HPH) PARA LA EXTRACCIÓN DE PROTEÍNAS A PARTIR DE MATRICES SUBUTILIZADAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CON POTENCIAL DE VALORIZACIÓN	Desarrollo
C6461	FORTALECIMIENTO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA NACIONAL MEDIANTE LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL Y FUNCIONAL DE VARIEDADES NATIVAS Y MEJORADAS DE FRIJOL (PHASEOLUS SPP.)	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
C6482	EVALUACIÓN DEL EFECTO DEL PROCESAMIENTO POR FRITURA AL VACÍO E IMPRESIÓN 3D SOBRE EL CONTENIDO, LA COMPOSICIÓN DE LA FIBRA (SOLUBLE E INSOLUBLE) Y LA DIGESTIBILIDAD IN VITRO DE UN PRODUCTO TIPO SNACK ELABORADO A BASE DE FRIJOL COMÚN (PHASEOLUS VULGARIS)	Desarrollo
C7093	BIO-ORIENTACIÓN DE UN PROCESO DE FILTRACIÓN TANGENCIAL POR MEMBRANAS PARA MEJORAR EL POTENCIAL SALUDABLE DE UN CONCENTRADO DE CÍTRICOS AUTÓCTONOS DE COSTA RICA DESTINADO A LA OBTENCIÓN DE UN ALIMENTO ENRIQUECIDO CON CAROTENOIDES.	Desarrollo
C7100	DESARROLLO DE PELÍCULAS BIOACTIVAS A PARTIR DE BIOPOLÍMEROS CON NANOPARTÍCULAS DE AG, TIO2 Y CUO/ZNO MEDIANTE SÍNTESIS VERDE CON SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES COMO ALTERNATIVA DE EMPAQUE ACTIVO PARA ALIMENTOS	Desarrollo
C7101	EVALUACIÓN DE LA VIABILIDAD DE USO DE FLORES COMESTIBLES DE CULTIVO NACIONAL EN PRODUCTOS LÁCTEOS	Desarrollo