Universidad de Costa Rica
Vicerrectoría de Investigación

Sistema de Información de Proyectos

REPORTE DE PROYECTOS DE UNIDAD

13/07/2025 - 12:21 pm

Reporte de Proyectos de la Unidad:

735 - CENTRO DE INVESTGACIÓN EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

NÚMERO	NOMBRE	ESTADO
A2502	DESARROLLO DE ALTERNATIVAS TECNOLÓGICAS INNOVADORAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS TROPICALES.	Desarrollo
A6906	MEJORAMIENTO DE LA INDUSTRIA LÁCTEA	Desarrollo
A7717-21	DONACIONES CITA	Desarrollo
A7768	LEY 7277 PROGRAMA COOPERATIVO UCR/MAG	Desarrollo
A7801-21	VENTA DE SERVICIOS, EMPRESA AUXILIAR # 019	Desarrollo
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
C0325	ESTUDIO DE LA MICROBIOTA INTESTINAL Y LA SITUACIÓN NUTRICIONAL DE ADULTOS DE LA PENÍNSULA DE NICOYA Y DEL GRAN ÁREA METROPOLITANA (GAM).	Desarrollo
C1239	APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES PARA EL DESARROLLO DE BIOPELÍCULAS BIODEGRADABLES CON POTENCIAL PARA SU APLICACIÓN INDUSTRIAL	Desarrollo
C1607	EVALUACIÓN DEL RIESGO DE DESARROLLO DE REACCIONES ALÉRGICAS ALIMENTARIAS EN POBLACIÓN ADOLESCENTE Y ADULTA DE COSTA RICA	Desarrollo
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	Desarrollo
C3098	DESARROLLO DE PRODUCTOS LÁCTEOS FUNCIONALES QUE RESPONDAN A FACTORES DE CONSUMO RELACIONADOS CON LAS TENDENCIAS ACTUALES	Desarrollo
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
C3112	APLICACIÓN DE LUZ ULTRAVIOLETA (UV-C) EN BEBIDAS DE FRUTAS: EFECTO SOBRE LA ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA, PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y COMPUESTOS BIOACTIVOS DE LAS BEBIDAS	Desarrollo
C3113	EFECTO DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR BAJAS TEMPERATURAS SOBRE LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DE ALIMENTOS TRADICIONALES COSTARRICENSES LIBRES DE GLUTEN	Desarrollo
C3114	EFECTO DEL ESTRÉS ABIÓTICO EN POSCOSECHA EN LA CONCENTRACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS EN GUAYABA Y CAS.	Desarrollo

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)	Desarrollo
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.	Desarrollo
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	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
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
C5466	ELABORACIÓN DE MASAS MADRE PARA LA PRODUCCIÓN DE PANES CON CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS Y DE CALIDAD DESEABLES	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