Universidad de Costa Rica
Vicerrectoría de Investigación
Sistema de Información de Proyectos
REPORTE DE PROYECTOS ASOCIADOS A LA UNIDAD
28/11/2026 - 1:15 am

Reporte de Proyectos asociados de la Unidad:

735 - CENTRO DE INVESTGACIÓN EN TECNOLOGIA 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
B4375	ESTUDIO DEL EFECTO DEL CONSUMO DE JUGO DE MORA (RUBUS ADENOTRICHOS) COMO COADYUVANTE EN LA TERAPIA DE PERSONAS CON DISLIPIDEMIA LEVE O MODERADA	Terminado
B5156	IMPLEMENTACIÓN DE UNA METODOLOGÍA PARA EL ANÁLISIS DE PERFILES METABÓLICOS DE MUESTRAS BIOLÓGICAS POR MEDIO DE RESONANCIA MAGNÉTICA NUCLEAR	Terminado
B5775	RED DE INVESTIGACIÓN METABOLÓMICA (RIM-UCR)	Terminado
B6118	EVALUACIÓN DE LA EFICACIA DE SUSTITUTOS DE NACL EN EL CONTROL DE BACTERIAS PATÓGENAS Y DE DETERIORO EN PRODUCTOS CÁRNICOS CON NIVELES REDUCIDOS DE SODIO	Terminado
B6605	DETERMINACIÓN DE LAS ACTIVIDADES ANTIOXIDANTES, CITOTOXICA Y ANTI-INFLAMATORIA DE DOS ESPECIES FRUTALES COSTARRICENSE (CAS Y GÜISCOYOL) Y EL EFECTO DE LOS PROCESOS INDUSTRIALES SOBRE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE.	Terminado
B7053	GENERACIÓN Y EVALUACIÓN DE NUEVAS VARIEDADES DE MALANGA (COLOCASIA SPP.) Y LA DETERMINACIÓN DE SU VALOR AGROINDUSTRIAL.	Terminado
B7096	EVALUACIÓN DE LA PROTECCIÓN RENAL Y DEL PERFIL METABOLÓMICO URINARIO DE PLANTAS UTILIZADAS COMO DIURÉTICOS EN COSTA RICA, MEDIANTE UN MODELO DE INSUFICIENCIA RENAL AGUDA EN RATAS WISTAR HEMBRA.	Terminado
B7099	DETERMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD CITOTÓXICA EN LÍNEAS CELULARES TUMORALES DE LOS POLIFENOLES DE LA MORA (RUBUS ADENOTRICHOS)	Terminado
B7100	EVALUACIÓN DEL EFECTO DEL CONSUMO DE MORA (RUBUS ADENOTRICHOS) SOBRE LOS NIVELES DE TRIGLICÉRIDOS Y LA PRESIÓN ARTERIAL DE RATAS INSULINORESISTENTES	Terminado
B9018	FORTALECIMIENTO DE LA BASE DE DATOS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS DE COSTA RICA QUE SE UTILIZA PARA EL SOFTWARE VALORNUT	Terminado
B9021	EVALUACIÓN DEL EFECTO SOBRE DISTINTOS MARCADORES BIOQUÍMICOS DEL CONSUMO DE UNA BEBIDA DE CAS EN UN MODELO DE RATAS DIABÉTICAS	Ampliado
B9021-21	EVALUACIÓN DEL EFECTO SOBRE DISTINTOS MARCADORES BIOQUÍMICOS DEL CONSUMO DE UNA BEBIDA DE CAS EN UN MODELO DE RATAS DIABÉTICAS	Terminado
	REDES SOCIALES, MICROBIOMA Y ENVEJECIMIENTO SALUDABLE: ANÁLISIS	

B9333	MULTIDISCIPLINARIO DE LAS REDES DE APOYO Y SU INFLUENCIA EN EL MICROBIOMA INTESTINAL DE LOS HABITANTES DE LA ZONA AZUL COSTARRICENSE	Ampliado
B9333-22	REDES SOCIALES, MICROBIOMA Y ENVEJECIMIENTO SALUDABLE: ANÁLISIS MULTIDISCIPLINARIO DE LAS REDES DE APOYO Y SU INFLUENCIA EN EL MICROBIOMA INTESTINAL DE LOS HABITANTES DE LA ZONA AZUL COSTARRICENSE	Terminado
B9510	IMPLEMENTATION OF STABLE ISOTOPE ANALYSIS IN SOLID AND LIQUID SAMPLES FOR THE IDENTIFICACTION OF FOODS ORIGIN	Vencido
B9514	ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y NUTRICIONALES DE LA CARNE (POSTA) DE CERDOS EN COSTA RICA.	Terminado
B9607	VALORIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PITAHAYA PRODUCIDA EN GUANACASTE MEDIANTE EL DESARROLLO DE TECNOLOGÍAS DE PROCESAMIENTO, CON EL FIN DE PROMOVER EL DESARROLLO DE ESTE CULTIVO	Vencido
C0090	DETERMINACIÓN DE OCRATOXINA A Y SUS METABOLITOS Y ACRILAMIDA EN CAFÉ TOSTADO E INSTANTÁNEO, DE ORIGEN COSTARRICENSE Y QUE SE CONSUME EN EL GRAN ÁREA METROPOLITANA	Ampliado
C0090-22	DETERMINACIÓN DE OCRATOXINA A Y SUS METABOLITOS Y ACRILAMIDA EN CAFÉ TOSTADO E INSTANTÁNEO, DE ORIGEN COSTARRICENSE Y QUE SE CONSUME EN EL GRAN ÁREA METROPOLITANA	Terminado
C0462	CAFFEINE BIOSYNTHESIS REGULATION IN COFFEE BY GENOME EDITING WITH CRISPR/CAS9 SYSTEM	Terminado
C1307	ANÁLISIS DEL IMPACTO DE FACTORES SOCIO-ECONÓMICOS SOBRE LA CONTAMINACIÓN DE QUESO FRESCO CON LISTERIA MONOCYTOGENES: ESTUDIO DE CASO DE LA ZONA PRODUCTORA DE TURRIALBA EN EL CONTEXTO DE LA PANDEMIA POR COVID-19.	Terminado
C2038	AMPLIACIÓN DE LA DISPONIBILIDAD DE INFORMACIÓN SOBRE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EN COSTA RICA MEDIANTE BASES DE DATOS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS	Terminado
C2511	LA RUTA DEL MAÍZ CRIOLLO GUANACASTECO: DE LA FINCA A LA MALTA, UNA PROPUESTA INNOVADORA PARA LA INDUSTRIA DE BEBIDAS ARTESANALES	Terminado
C3330	NUTRITIONAL STATUS, ETHNOGRAPHY, AND POTENTIAL PROBIOTICS FROM THE HIGH LONGEVITY AREA IN THE NICOYA PENINSULA, COSTA RICA	Terminado
C3452	CRÍA Y PRODUCCIÓN DE GRILLOS (ACHETA DOMESTICUS) COMO FUENTE DE PROTEÍNA Y OTROS MINERALES DESTINADAS A LA ALIMENTACIÓN ANIMAL, EN EL TRÓPICO SECO DE COSTA RICA	Terminado
C3458	CARACTERIZACIÓN Y VALORIZACIÓN DEL QUESO “ AHOGA POLLO”: UN PRODUCTO TRADICIONAL DEL CANTÓN DE TILARÁN	Terminado
C3504	VALORIZATION OF BY-PRODUCTS OBTAINED DURING THE ANAEROBIC FERMENTATION OF COFFEE BERRIES FOR THE DESIGN OF A FUNCTIONAL BEVERAGE – FUNCTIONAL-COFFEE	Terminado
C4125	CARACTERIZACIÓN FISICOQUÍMICA Y NUTRICIONAL DEL ACEITE EXTRAÍDO DE LAS SEMILLAS DE CARICA PAPAYA PARA SU VALORIZACIÓN COMO SUBPRODUCTO AGROINDUSTRIAL DE LA PRODUCCIÓN DE PAPAYA EN COSTA RICA	Desarrollo
C4233	EFECTO DE UN IMPLANTE HORMONAL COMERCIAL SOBRE EL DESEMPEÑO PRODUCTIVO, CALIDAD SEMINAL, CARACTERÍSTICAS DE CANAL Y CALIDAD DE CARNE EN TORETES ENCASTADOS BRAHMAN EN LA FINCA DE PRODUCCIÓN ANIMAL	Terminado
	PROPUESTAS DE MODELOS DE NEGOCIOS PARA EL SECTOR PESQUERO DE LA	

C4276	CRUZ, GUANACASTE Y EL SECTOR OESTE DEL GOLFO DE NICOYA.	Desarrollo
C4459	BIOCONVERSIÓN DE SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES PARA LA PRODUCCIÓN DEL INSECTO COMESTIBLE TENEBRIO MOLITOR Y SU INCORPORACIÓN EN PRODUCTOS TRADICIONALES GUANACASTECOS	Desarrollo
C4512	CARACTERIZACIÓN DE CARBOHIDRATOS NO DIGERIBLES (FIBRA DIETÉTICA) PRESENTE EN ALIMENTOS AUTÓCTONOS DE ALTO CONSUMO EN COSTA RICA Y SU EFECTO EN EL DESARROLLO DE LESIONES PRECANCEROSAS COLÓNICAS: ANÁLISIS DE CARACTERÍSTICAS HISTOLÓGICAS, MARCADORES MOLECULARES Y MICROBIOMA.	Ampliado
C4512-26	CARACTERIZACIÓN DE CARBOHIDRATOS NO DIGERIBLES (FIBRA DIETÉTICA) PRESENTE EN ALIMENTOS AUTÓCTONOS DE ALTO CONSUMO EN COSTA RICA Y SU EFECTO EN EL DESARROLLO DE LESIONES PRECANCEROSAS COLÓNICAS: ANÁLISIS DE CARACTERÍSTICAS HISTOLÓGICAS, MARCADORES MOLECULARES Y MICROBIOMA.	Desarrollo
C4605	CARACTERIZACIÓN DEL POTENCIAL DE AISLAMIENTOS BACTERIANOS AUTÓCTONOS PARA SU USO COMO CULTIVOS INICIADORES ADYUVANTES EN EL MEJORAMIENTO DEL PERFIL GENERAL E INOCUIDAD DEL QUESO FRESCO PRODUCIDO EN LA ZONA DE SANTA CRUZ DE TURRIALBA	Desarrollo
C4609	ESTUDIO DE LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN DEL CAFÉ Y SU EFECTO EN EL PERFIL SENSORIAL DEL GRANO	Vencido
C4725	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UNA ESTRATEGIA DE DIFUSIÓN Y TRANSFERENCIA DE LOS PRINCIPALES RESULTADOS DE LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGROALIMENTARIAS HACIA EL SECTOR AGRO Y EL PÚBLICO EN GENERAL	Desarrollo
C5164	APROVECHAMIENTO DE LA SEMILLA DEL ÁRBOL DE GUANACASTE PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS	Desarrollo
C5205	EVALUACIÓN DE MEZCLAS DE GASOLINA CON ETANOL PRODUCIDO A PARTIR DE VARIAS ESPECIES AUTÓCTONAS DE MAÍZ PARA SU USO COMO COMBUSTIBLE	Desarrollo
C5462	INNOVACIÓN METABOLÓMICA EN LA EVALUACIÓN DE LOS COMPONENTES FITOQUÍMICOS DE PAPAYA COSTARRICENSE: CALIDAD, NUTRICIÓN Y COMPETITIVIDAD GLOBAL	Desarrollo
C5467	EVALUACIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA DE POTENCIALES MICROORGANISMOS PROBIÓTICOS AISLADOS DE PERSONAS CON ENVEJECIMIENTO EXITOSO MEDIANTE MODELOS ANIMALES DE TOXICIDAD AGUDA Y SUBAGUDA.	Desarrollo
C6016	PRESENCIA DE ESCHERICHIA COLI PRODUCTORA DE TOXINA SHIGA (STEC) EN LA CADENA PRODUCTIVA DE CARNE DE RES EN COSTA RICA:	Desarrollo
C6054	ANÁLISIS DEL VALOR NUTRICIONAL Y PROPIEDADES FUNCIONALES DEL MAÍZ MORADO (ZEA MAYS) VARIEDAD PUJAGUA CULTIVADO EN GUANACASTE, COSTA RICA	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
C6484	EVALUACIÓN DE LA PROCEDENCIA DEL CADMIO CHOCOLATE: DEL CULTIVO A LA COMERCIALIZACIÓN	Desarrollo
C6491	EL POTENCIAL NUTRICIONAL Y SENSORIAL DEL CHICHEME: UNA BEBIDA TRADICIONAL FERMENTADA A BASE DE MAÍZ MORADO DE GUANACASTE, MEDIANTE LA IDENTIFICACIÓN Y USO DE MICROORGANISMOS AUTÓCTONOS.	Desarrollo
C6506	ENMELANDO LAS COMUNIDADES: INCORPORACIÓN DE VALOR AGREGADO AL SECTOR MELIPONICULTOR DESDE EL CONOCIMIENTO GENÉTICO, BIOFÍSICO Y SOCIAL CON LA FINALIDAD DE AMPLIFICAR SU IMPACTO EN LA BIOECONOMÍA RURAL DE COSTA RICA Y EN LA CONSERVACIÓN DE LAS ABEJAS MARIOLAS.	Desarrollo

C7060	CALIDAD NUTRICIONAL Y FACTORES ANTI-NUTRICIONALES DE VARIEDADES MEJORADAS DE SOYA (GLYCINE MAX) CULTIVADAS EN COSTA RICA PARA CONSUMO HUMANO	Desarrollo
C7062	EFECTO DEL FENÓMENO DE DIFÍCIL COCCIÓN EN LA BIOACCESIBILIDAD DE NUTRIENTES EN FRIJOL COMÚN	Desarrollo
C7457	VALORIZACIÓN DE FRUTAS DE DESCARTE EN LA REGIÓN CHOROTEGA: APROVECHAMIENTO INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS CON VALOR AGREGADO.	Desarrollo
C7601	EVALUACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN, DIGESTIBILIDAD PROTEICA Y BIOACCESIBILIDAD MINERAL DE GENOTIPOS DE SOYA CULTIVADOS EN GUANACASTE PARA SU PROMOCIÓN COMO ALIMENTO DE CONSUMO HUMANO	En tramite