

Universidad de Costa Rica  
Vicerrectoría de Investigación  
**Sistema de Información de Proyectos**  
**REPORTE DE PROYECTOS ASOCIADOS A LA UNIDAD**  
20/09/2019 - 8:20 pm

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.	Desarrollo
B5A17	MEJORAMIENTO DE TÉCNICAS SENSORIALES Y SU APLICACIÓN DESARROLLO DE PRODUCTOS	Desarrollo
B6262	DETERMINACIÓN DE OPCIONES TECNOLÓGICAS QUE PERMITAN REDUCIR EL CONTENIDO DE SODIO MANTENIENDO LA CALIDAD E INOCUIDAD DEL QUESO FRESCO	Desarrollo
B6536	VALIDACIÓN DE LAS MEDIDAS DE CONTROL PARA REDUCIR PATÓGENOS Y GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE TRES PRODUCTOS LÁCTEOS ARTESANALES PRODUCIDOS EN LA REGIÓN MESOAMERICANA.	Desarrollo
B6777	RED TEMÁTICA. PROCESAMIENTO DE JUGOS Y EXTRACTOS DE FRUTAS Y VEGETALES: ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD, TECNOLOGÍAS EMERGENTES DE PROCESAMIENTO Y COMPUESTOS FUNCIONALES.	Desarrollo
B7055	ESTUDIO DE PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS Y SENSORIALES QUE INFLUYEN SOBRE LA CALIDAD DEL GRANO COCIDO DE DIFERENTES VARIEDADES DE ARROZ (ORYZA SATIVA)	Desarrollo
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”	Desarrollo
B9470	DETERMINACIÓN DEL VALOR NUTRICIONAL, SENSORIAL Y FUNCIONAL DEL HÍBRIDO DE TOMATE “PRODIGIO” (SOLANUM LYCOPERSICUM) RESISTENTE AL VIRUS TYLCV	Desarrollo
B9668	GENOME EDITING IN COFFEE: CAPACITY BUILDING BETWEEN COSTA RICA AND GERMANY	Desarrollo
B9704	ESTUDIO DE FRUTAS Y VEGETALES COMO MATERIAS PRIMAS PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA UN ENVEJECIMIENTO SALUDABLE EN COSTA RICA	Desarrollo
B7056	EVALUACIÓN DEL EFECTO DE LA REDUCCIÓN O SUSTITUCIÓN DE SODIO SOBRE LA CALIDAD O INOCUIDAD EN SALSAS Y ADEREZOS.	Desarrollo
B8507	DESARROLLO E INNOVACIÓN EN LA CADENA PRODUCTIVA Y COMERCIAL DE LA ACTIVIDAD OVINA	Desarrollo
B8610	EVALUACIÓN IN VIVO DEL ANTAGONISMO DE LACTOBACILLUS SPP. EN RATONES ENFERMOS CON SALMONELLA ENTERICA SEROVAR TYPHIMURIUM	Desarrollo
B8770	RED CATAF - CARACTERIZACIÓN Y APROVECHAMIENTO TECNOLÓGICO DE FRUTAS SUBUTILIZADAS PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES: EVALUACIÓN DE FRUTOS DEL GÉNERO PSIDIUM	Desarrollo

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.	Desarrollo
B9056	VALORIZACIÓN DE LA VAINILLA COSTARRICENSE (VANILLA SP.) A TRAVÉS DEL DESARROLLO DE PRODUCTOS	Desarrollo
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