

Nombre del proyecto	Objetivo general	Colaboradores
Determinación del concepto de producto en alimentos funcionales a partir de frutas tropicales	Conocer las percepciones de los potenciales consumidores en relación a los denominados alimentos funcionales.	M.Sc. Carmen Ivankovich (coordinadora) Dra. Ana Mercedes Pérez Ing. Wilfredo Flores
Optimización del proceso de fermentación a escala industrial para la elaboración de vinagre tipo “gourmet” a partir de banano orgánico en Turrialba	Optimización del proceso de fermentación para la obtención de vinagre “gourmet” a partir de banano y plátano orgánicos.	Ing. Wilfredo Flores (coordinador) Dra. Ana Mercedes Pérez Licda. Marcy González
Alternativas agroindustriales para musáceas no tradicionales	Desarrollar alternativas agroindustriales promisorias para las musáceas no tradicionales producidas en Costa Rica.	Ing. Wilfredo Flores (coordinador) Licda. Sandra Calderón M.Sc. Carmen Ivankovich
Implementación de la investigación y la transferencia en la agroindustrialización del coco y de las musáceas para el mejoramiento de la calidad de vida de los grupos en riesgo social del Refugio Nacional de Vida Silvestre Barra del Colorado	Desarrollar y transferir tecnologías agroindustriales que permitan alargar la vida útil e incrementar la producción de forma sostenible, existente en la zona, y que mejore la condición socio-económica de los productores.	Ing. Wilfredo Flores (coordinador) Licda. Marjorie Henderson
Desarrollo y transferencia de los procedimientos tecnológicos para la agroindustrialización de frutas orgánicas para el mejoramiento económico y social de los productores orgánicos en sistemas agroforestales (Grano de Oro, Turrialba) y en agricultura sostenible (Upala, Alajuela)	Desarrollar y transferir los procedimientos tecnológicos para la obtención de productos agrícolas orgánicos para el mejoramiento económico y social de los productores orgánicos en sistemas agroforestales (Turrialba, Cartago) y en agricultura sostenible (Upala, Alajuela).	Ing. Wilfredo Flores (coordinador) Licda. Marjorie Henderson

Nombre del proyecto	Objetivo general	Colaboradores
Apoyo al desarrollo económico y cultural de las comunidades indígenas de Corredor Biológico Cordillera Volcánica Central, a través de la agroindustrialización de las musáceas orgánicas de la Asociación de Productores Orgánicos de Turrialba (APOT)	Fortalecimiento de las capacidades de producción y de la productividad del vinagre orgánico en las localidades del Corredor Biológico Cordillera Volcánica Central ligadas a la Asociación de Productores Orgánicos de Turrialba (APOT).	Ing. Wilfredo Flores (coordinador) Licda. Marjorie Henderson
Competitividad de la Producción Agroalimentaria de las Cooperativas de Autogestión de la Zona Sur-Sur de Costa Rica	Desarrollar al menos dos productos agroindustriales con valor agregado para dos grupos organizados de la zona Sur-Sur.	Ing. Wilfredo Flores (coordinador)
Desarrollo y transferencia tecnológica de productos a partir del fruto del pejibaye ( <i>Bactris gasipaes</i> Kunth) para agregar valor a la producción agrícola del Centro Agrícola Cantonal de Tucurrique, Jiménez, Cartago	Desarrollar alternativas tecnológicas innovadoras para el aprovechamiento del fruto del pejibaye y su transferencia a productores del Centro Agrícola Cantonal de Jiménez y a la industria alimentaria.	Ing. Wilfredo Flores (coordinador) Dra. Ana Mercedes Pérez Licda. Carolina Rojas Licda. Rebeca López
Proyecto de Desarrollo Rural y Mediana y Pequeña Empresa (DAIR-PYME)	Establecer un proyecto a bajo costo que apoye a grupos rurales y de micro, pequeñas y medianas empresas, tanto rurales como de grupos organizados y establecidos, a través de asesorías, capacitación y seguimiento, para mejorar sistemas tecnológicos y de administración dentro del marco de calidad total, seguridad alimentaria y conversión industrial, con el fin de brindar productos de calidad constante y seguros para el consumidor.	Ing. Wilfredo Flores (coordinador) Dra. Ana Mercedes Pérez Licda. Marjorie Henderson

Nombre del proyecto	Objetivo general	Colaboradores
Convenio CITA-JAPDEVA	Promover, fomentar y apoyar al desarrollo Agroindustrial de la Zona Atlántica.	Ing. Wilfredo Flores (coordinador) Licda. Marjorie Henderson Licda. Rebeca López Licda. Eliana Mora Licda. Jessie Usaga M.Sc. Carmela Velázquez M.Sc. Eric Wong
Determinación del valor de la mora como alimento funcional y del efecto de la aplicación de procesos de transformación sobre sus propiedades nutraceuticas	Se evaluará el valor de la mora como alimento funcional, determinando la concentración de compuestos polifenólicos en la fruta a diferentes estados de madurez. Se evaluarán procesos de transformación clásicos e innovadores, con respecto al impacto sobre los compuestos de interés. Se desarrollarán procesos que permitan obtener productos con alto valor agregado, a partir de la mora.	MADE Óscar Acosta (coordinador) Dra. Ana Mercedes Pérez Lic. Manuel Montero Bach. Nancy Ariza Dr. Fabrice Vaillant
Aplicación de ultra y nanofiltración para el fraccionamiento, purificación y concentración de compuestos polifenólicos con potencial antioxidante presentes en la mora	Dado el valor potencial de la mora como alimento funcional, se procurará desarrollar un proceso que permita la extracción, separación, purificación y concentración de los principales compuestos polifenólicos presentes en la mora variedad vino (antocianinas y taninos del ácido elálgico).	MADE Óscar Acosta (coordinador) Dra. Ana Mercedes Pérez Dr. Fabrice Vaillant

Nombre del proyecto	Objetivo general	Colaboradores
Determinación del efecto del genotipo, variables de manejo y variables ambientales sobre aspectos físico-químicos, nutricionales y potencial antioxidante de moras cultivadas en Costa Rica	Se pretende caracterizar las moras criollas costarricenses, en términos de su valor nutricional y el contenido de compuestos polifenólicos. Con respecto a la mora de mayor cultivo en Costa Rica (variedad vino), se evaluarán efectos de manejo (forma de propagación y fertilización) así como variables ambientales (zona y época de cultivo) sobre las respuestas mencionadas.	MADE Óscar Acosta (coordinador) Dra. Ana Mercedes Pérez Dr. Fabrice Vaillant
Efecto del pelado y el troceado sobre la eficacia del cloro como desinfectante en vegetales	Evaluar el efecto del pelado y el troceado sobre la eficacia del cloro como desinfectante en vegetales	M.Sc. Eric Wong (coordinador)
Aprovechamiento industrial de la mora en la obtención de alimentos funcionales mediante la aplicación del secado con aire caliente	Establecer condiciones de procesamiento para la elaboración de productos de mora deshidratada con aire caliente de alto valor como alimento funcional.	M. Sc. Marta Bustamante (coordinadora) MADE Oscar Acosta
735-A8-110 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 <i>Musa</i> AAA (variedad <i>Cavendish</i> cultivar <i>Gran naine</i> ) y la piña ( <i>Ananas comusus</i> ).	Desarrollar un proceso de producción de ácido poliláctico a partir de (L)- ácido láctico obtenido por vías de fermentación a partir de desechos de la agroindustria realizando la recuperación y purificación por tecnología de membranas y realizar el estudio de factibilidad	Licda. Carolina Rojas (Coordinadora) M.Sc. Carmela Velázquez M.Sc. Alicia Hernández Dra. Ana Mercedes Pérez Dra. Marianela Cortés Licda. Marcy González Lic. Eduardo Thompson B.Q. Nancy Ariza

Nombre del proyecto	Objetivo general	Colaboradores
735-A8-163 Evaluación del efecto del proceso sobre el valor del pejibaye ( <i>Bactris gasipaes</i> ) como alimento funcional para su aprovechamiento en la elaboración de productos derivados con alto contenido de antioxidantes	Determinar la composición del fruto del pejibaye disponible comercialmente y evaluar el efecto del proceso del pejibaye sobre la composición físico química y el contenido de compuestos bioactivos beneficiosos para la salud de la harina y de los productos elaborados a partir de harina y a partir del fruto, así como la evaluación de aceptación del mercado.	Licda. Carolina Rojas (Coordinadora) Dra. Ana Mercedes Pérez Dra. Ana Ruth Bonilla Dra. María Lourdes Pineda M.Sc. Carmen Ivankovich
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	Elaborar e implementar para la planta piloto del CITA, los programas de soportes, los principales procedimientos estándares (SOP) y los procedimientos estándares de limpieza y desinfección (SSOP) y su sistema documental, además realizar 3 validaciones de 3 etapas críticas de los procesos.	Lic. Manuel Montero (coordinador) M.Sc. Marta Bustamante Licda. Eliana Mora Licda. Jessie Usaga Licda. Rebeca Lopez Licda. Marcy González
Desarrollo de un programa de comparaciones interlaboratorios de análisis de alimentos, para evaluación del desempeño	Diseñar y desarrollar un programa de comparaciones interlaboratorios para evaluación del desempeño de laboratorios de análisis de alimentos en la región latinoamericana.	M.Sc. Mónica Lois B.Q. María de los Angeles Torres
Desarrollo de tecnologías para la conservación y procesamiento de hongos Shiitake producidos por comunidades del Cerro de la Muerte.	Desarrollar metodologías para la conservación, procesamiento y promoción en el mercado de los hongos shiitake cultivados en comunidades vecinas del Cerro de La Muerte	Lic. Eduardo Thompson (coordinador) M.Sc. Carmela Velázquez Licda. Jessie Usaga

Nombre del proyecto	Objetivo general	Colaboradores
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.	Desarrollo de un estudio técnico-económico de las fermentaciones del desecho industrial de la piña para la producción de L(+) ácido láctico y xilitol.	Lic. Eduardo Thompson (coordinador) M.Sc. Carmela Velázquez Alicia Hernández (CIPRONA) Marielos Mora(CIBCM) Licda. Marcy González
Estudio de nuevas tecnologías y nuevos productos lácteos para las empresas costarricenses	Estudiar las nuevas tecnologías y nuevos productos lácteos para las empresas costarricenses	M.Sc. Ileana Morales (coordinadora) Licda. Sandra Calderón Licda. Marcy González Dra. Marianela Cortés Licda. Marjorie Henderson B.Q. María de los Angeles Torres
Evaluación de la vida útil de productos innovadores desarrollados a partir de frutas tropicales sub-utilizadas	Predecir la vida útil de productos innovadores desarrollados a partir de frutas tropicales sub-utilizadas.	M.Sc. Ileana Morales (coordinadora) Licda. Sandra Calderón Licda. Marcy González B.Q. María de los Angeles Torres
Estudios para promover la utilización y el consumo del frijol, Phaseolus vulgaris	Desarrollar ingredientes o productos finales a partir de frijoles que tengan un alto valor nutricional y que sean aceptados por el consumidor	Dra. Ana Ruth Bonilla (coordinadora) Dra. Elba Cubero Lic. María Laura Montero
Mujeres rurales, producción, procesamiento y comercialización de granos básico.	Fortalecer la soberanía alimentaria mediante la producción, industrialización y comercialización de granos básicos e incrementar la capacidad de gestión de mujeres campesinas en las regiones Huetar Norte y Atlántica.	Dra. Ana Ruth Bonilla (coordinadora) M.Sc. Marvin Amador, Ciencias de la comunicación Colectiva) Lic. Alejandra Bonilla UNA Ing. Nancy Hidalgo M.Sc. ITCR

Nombre del proyecto	Objetivo general	Colaboradores
Extracción de las betacianinas a partir de la pulpa de pitahaya roja ( <i>Hylocereus</i> sp.) y su aplicación en la elaboración de un embutido de pescado	Determinar las condiciones óptimas para la extracción de las betacianinas presentes en la pulpa de pitahaya roja y su uso posterior en la elaboración de embutidos, como una forma de agregar valor funcional a los productos cárnicos al aumentar su capacidad antioxidante	Licda. Eliana Mora (Coordinadora) Dra. Ana Mercedes Pérez Dra. Patricia Esquivel Licda. Sandra Calderón B.Q. María de los Angeles Torres Licda. Marcy González
Desarrollo de alternativas tecnológicas innovadoras para la transformación de frutas tropicales	Desarrollar alternativas tecnológicas innovadoras para el procesamiento de frutas tropicales	Dra. Ana Mercedes Pérez (coordinadora) Dr. Fabrice Vaillant, Convenio CIRAD-PERSYST/ CITA-UCR Dra. Elba Cubero M.Sc. Ileana Morales M.Sc. María Lourdes Pineda Dra. Yanine Chan, Universidad EARTH. Lic. Manuel Montero B.Q. María de los Angeles Torres
Proyecto de investigación 735-A5-521 Desarrollo de productos que generen valor agregado a partir de cultivos frutícolas sub-utilizados en América Latina	Contribuir al desarrollo sostenible del sector frutícola en áreas rurales, mediante el desarrollo de tecnologías innovadoras para la elaboración de productos no perecederos que permitan conservar su potencial como alimentos funcionales y que respondan a la demanda de los mercados internacionales, en particular europeo.	Dra. Ana Mercedes Pérez (coordinadora) Dr. Fabrice Vaillant, Convenio CIRAD-PERSYST/ CITA-UCR M.Sc. Nadia Jiménez M.Sc. María Lourdes Pineda B.Q. María de los Angeles Torres B.Q. Nancy Ariza

Nombre del proyecto	Objetivo general	Colaboradores
Producción de valor agregado a partir de frutas tropicales sub-utilizadas	Desarrollar alimentos funcionales con potencial comercial a partir de frutas subutilizadas mediante el mejoramiento de la agrocadena de producción y la aplicación de tecnologías innovadoras de transformación que permitan conservar su contenido de compuestos bioactivos.	Dra. Ana Mercedes Pérez (coordinadora) Dr. Fabrice Vaillant, Convenio CIRAD-PERSYST/ CITA-UCR M.Sc. Nadia Jiménez Lic. Rebeca López M.Sc. Ileana Morales M.Sc. Carmen Ivankovich M.Sc. Rafael Orozco, Universidad Nacional Lic. Félix Argüello, Universidad Nacional Lic. Carolina Rojas Lic. Eliana Mora Ing. Wilfredo Flores M.Sc. Marta Bustamante M.Sc. Milagro Cerdas, Lab. de Tecnología Poscosecha
Fortalecimiento de las PYMES: Los Patitos S.A., ALPIGO S.A., CETEBEDI S.A., Pasta y Basta Artesanos del Sabor S.A., ALSERRO S.A . e Instamasa S.A.	Ejecutar un programa de evaluación, capacitación y asesoría para la implementación del Sistema de Inocuidad Alimentaria HACCP según los requisitos de la Norma ISO 22000 y desarrollar productos innovadores con características saludables que permitan a varias pequeñas y medianas empresas cumplir con los requisitos, en lo referente a inocuidad y competitividad de mercados más exigentes.	Licda. María Laura Montero (coordinadora) Licda. Eliana Mora Licda. Jessie Usaga Licda. Cira Zuñiga Lic. Manuel Montero Licda. Marcy González Ing. Wilfredo Flores MSc. Marta Bustamante Licda. Rebeca López M Sc. Carmela Velázquez

Nombre del proyecto	Objetivo general	Colaboradores
Caracterización fisicoquímica de higo, membrillo y tomate de árbol de diversas áreas de cultivo de costa rica y desarrollo de productos a partir de membrillo	Evaluar alternativas frutícolas amigables con el ambiente para contribuir al desarrollo sostenible de la zona norte de Cartago y a la mejora de la calidad de vida de los productores aprovechando las fortalezas interdisciplinarias existentes en las universidades estatales.	Licda. María Laura Montero (coordinadora) Dra. Ana Mercedes Pérez
Generación de materias primas con valor nutracéutico a partir de los subproductos del beneficiado del café costarricense.	Determinar el potencial de los subproductos del beneficiado del café como materia prima de alimentos funcionales y libres de gluten y su estabilidad ante algunas operaciones de proceso.	Ph.D. Elba Cubero (coordinadora) Dra. Ana Ruth Bonilla M.Sc. Pedro Vargas Dra. María Lourdes Pineda M.Sc. Jacqueline Aiello Dra. Patricia Esquivel
Utilización de purés de frutas y vegetales como sustitutos de grasa en alimentos procesados.	Evaluar la aplicación de purés obtenidos de diferentes frutas y vegetales ricos en polisacáridos como sustitutos de grasa en productos de panadería, bebidas y postres	Ph.D. Elba Cubero (coordinadora) M.Sc. Pedro Vargas M.Sc. Jacqueline Aiello Sr. Víctor Jiménez Dra. Patricia Esquivel Mag. Yorleny Araya Dra. María Lourdes Pineda
Evaluación de instrumentos de medición sensorial en alimentos y factores que los afectan	Comparar diferentes métodos de recolección de datos sensoriales controlando algunos factores individuales que pueden afectar el contexto	Ph.D. Elba Cubero (coordinadora) M.Sc. Jacqueline Aiello

Nombre del proyecto	Objetivo general	Colaboradores
Desarrollo de estrategias para el mejoramiento del valor nutritivo y funcional de los productos lácteos elaborados en Costa Rica	Desarrollar estrategias para mejorar el valor nutritivo y funcional de productos lácteos que se elaboran en el país con el fin de ofrecer mejores alimentos a los consumidores y dar oportunidades de diversificación de productos a las PyMES.	Licda. Rebeca López (coordinadora) Dra. Marianela Cortés Lic. Eduardo Thompson Licda. Sandra Calderón M.Sc. Ileana Morales Licda. Marjorie Henderson
Generación de valor agregado para yuca de calidad no comercializable como producto fresco	Estudiar a escala de laboratorio el comportamiento de dos variedades de yuca ( Manihot esculenta) costarricenses en la elaboración de almidón agrio para ser utilizado como materia prima en productos alimenticios.	M.Sc. Pedro Vargas (coordinador) Mag. Yorleny Araya M.Sc. Jacqueline Aiello