**ACTUALIZADO 19 de abril,2013**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Profesor** | Direccion | | | Asesorías | | |
|  | **ESTUDIANTE** | **TEMA** | | **ESTUDIANTE** | **TEMA** | |
| **Aiello Jacqueline** | Viviana Sancho Juárez/ A03951 | Evaluación del efecto del procesamiento sobre el contenido de fibra, polifenoles totales, capacidad antioxidante y materia insoluble en alcohol y en agua de tres variedades de chayote ( *Sechium edulce)* **ID3 PRORROGA** | | Ana Cristina Rivera Laporte/ A44387 | Comparación de distintas variedades de chayote y papaya como sustitutos parciales de grasa en dos alimentos de uso común. **ID3 PRORROGA** | |
|  |  | | Adriana Lezama Solano/ A63172 | Elaboración de un pan de molde de los subproductos del procesamiento del grano de arroz entero y determinación de sus propiedades funcionales PENDIENTE DE APROBACION ID | |
|  |  | | Álvarez Vargas Natalia / A10208 | Aplicación de la metodología del QFD en la elaboración de un pan utilizando almidón agrio de yuca como materia prima. **ID3** | |
|  |  | | María Pamela Castro Alvarado/ A51341 | Desarrollo de salchichas de pollo bajas en grasa y con contenido de fibra adicionadas con chayote deshidratado en polvo y evaluación de su aceptación por el consumidor. PENDIENTE DE APROBACION | |
|  |  | | Alejandra Murillo Ríos / A74496 | Evaluación de la funcionalidad del almidón de tres tipos de pejibaye ( *Bactris gasipaes H.B.K*) en productos alimenticios, según sus características fisicoquímicas . ID1 | |
|  |  | | Nataly Umaña Leiva / A76571 | Evaluación del potencial tecnológico de una harina de chayote (*Sechium edulce sw*) como sustituto de grasa en productos cárnicos, a partir de su aplicación en un modelo cárnico a nivel de laboratorio**. ID2** | |
|  |  | | Silvia María Quiros Alpízar / A23984 | Elaboración de requisitos libres de gluten a partir de harina de tubérculos, cereales y sus mezclas. **ID3** | |
| **Alfaro Ileana** | Andrés Jara Catarinella / A52827 | Desarrollo de un chocolate oscuro que contenga un extracto frutal con alto poder antioxidante. APROBADA TA9500 ( matriculará en el II-2013) | | Adriana Vargas Vargas/ A45645 | Estudio de la estabilidad y aceptación de un edulcorante obtenido a partir de hojas de *steria rebaudrana* cultivadas en Costa Rica PENDIENTE DE APROBACION LA ID | |
| ***Profesor*** | *Direccion* | | | *Asesorías* | | |
| ***ESTUDIANTE*** | | ***TEMA*** | ***ESTUDIANTE*** | | ***TEMA*** |
| **Araya Yorleny** | Natalia Portilla Araya/ A23895 | | Extracción y evaluación de fibra de dos variedades de pejibaye (Bactris gasipaes) para su utilización como sustituto de grasa en embutidos. ID1 | Álvarez Vargas Natalia / A10208 | | Aplicación de la metología del QFD en la elaboración de un pan utilizando almidón agrio de yuca como materia prima. **ID3** |
|  | Ana Gabriela Arguedas Chavarría / A70554 | | Estudio del impacto del procentaje de sustitución de grasa con chayote deshidratado sobre la estabilidad físico- química, microbología y sensorial de salchicha de pollo durante su almacenamiento en refrigeración. PENDIENTE DE APROBACION | Silvia María Quiros Alpízar / A23984 | | Elaboración de requisitos libres de gluten a partir de harina de tubérculos, cereales y sus mezclas. **ID3** |
|  | María Pamela Castro Alvarado/ A51341 | | Desarrollo de salchichas de pollo bajas en grasa y con contenido de fibra adicionadas con chayote deshidratado en polvo y evaluación de su aceptación por el consumidor. PENDIENTE DE APROBACION | Carolina Quesada Ruiz/ A64523 | | Estudios de la viabilidad tecnológico de azúcar liquido en la Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos R.L.ID1 |
|  | Nataly Umaña Leiva / A76571 | | Evaluación del potencial tecnológico de una harina de chayote (*Sechium edulce sw*) como sustituto de grasa en productos cárnicos, a partir de su aplicación en un modelo cárnico a nivel de laboratorio**. ID2** | Alejandra Murillo Ríos / A74496 | | Evaluación de la funcionalidad del almidón de tres tipos de pejibaye ( *Bactris gasipaes H.B.K*) en productos alimenticios, según sus características fisicoquímicas . ID1 |
| **Bustamante Marta** | Adriana Calderón Hernández/ A51060 | | Evaluación de la estabilidad de los compuestos fenólicos y de la capacidad antioxidante en mora deshidratada ( *Rubus adenotricus*) durante el almacenamiento y determinación de la vida útil del producto . **ID3** | Pamela Canales Rodríguez/ A51194 | | Obtención de un preparado de fibra con un compuestos bioactivos a partir de subproductos derivados de la producción de jugo de zanahoria. **ID3 PRORROGA** |
| ***Profesor*** | *Direccion* | | | ***Asesorías*** | | |
|  | ***ESTUDIANTE*** | | ***TEMA*** | ***ESTUDIANTE*** | | ***TEMA*** |
| **Bustamante Marta** |  | |  | Ana Lucía Mayorga Gross / A53336 | | Desarrollo de fibra dietética a partir de un subproducto industrial de piña y su aplicación en un producto alimenticio **ID3** |
|  |  | |  | Orlando Armijo Montes/ A70644 | | Valorizacion de los subproductos de la industrialización de palmito de pejibaye ( *Bastric gasipaes*) para la elaboración de un producto en polvo, alto en fibra dietética y en actividad antioxidante. ID1 |
| **Chacón Alejandro** | Andrea Aguilar Rodríguez / A56606 | | Evaluación del efecto de diferentes proporciones de leche caprina y bovina sobre las características físicas, químicas y sensoriales de un queso tipo “**ID3** | Nataly Umaña Leiva / A76571 | | Evaluación del potencial tecnológico de una harina de chayote (*Sechium edulce sw*) como sustituto de grasa en productos cárnicos, a partir de su aplicación en un modelo cárnico a nivel de laboratorio**. ID2** |
|  |  | |  | Vivian Morera Montoya/ A63951 | | Evaluación de la Post- acidificación del yogurt líquido de fresa durante el almacenamiento, su efecto en el agrado del consumidor y en la vida útil. ID1 |
|  |  | |  | María Laura Álvarez Figueroa / A30263 | | Comparación de las características fisicoquímicos y sensoriales de la leche de cabra entera, descremada y de lactosa ( entera y descremada) con las respectivas leches análogas de vaca y elaboración de natilla con ambos tipos de leche para comprar sus características fisicoquímica y sensorial. **ID3 PRORROGA** |
| ***Profesor*** | *Direccion* | | | *Asesorías* | | |
| ***ESTUDIANTE*** | | ***TEMA*** | ***ESTUDIANTE*** | ***TEMA*** | |
| **Cubero Elba** | Ana Cristina Rivera Laporte / A44387 | | Comparación de distintas variedades de chayote y papaya como sustitutos parciales de grasa en dos alimentos de uso común. **ID3 PRORROGA** | Viviana Sancho Juárez/ A03951 | Evlaución del efecto del procesamiento sobre el contenido de fibra, polifenoles totales, capacidad antioxidante y materia insoluble en alcohol y en agua de tres variedades de chayote ( *Sechium edulce)* **ID3 PRORROGA** | |
|  | Vivian Morera Montoya/ A63951 | | Evaluación de la Post- acidificación del yogurt líquido de fresa durante el almacenamiento, su efecto en el agrado del consumidor y en la vida útil. ID1 | Pilar Fallas Rodríguez/ A82331 | Caracterización sensorial del queso típico Turrialba fresco y Turrialba maduro con sello de denominación de origen/ PENDIENTE DE APROBACION EL PROYECTO | |
| Melissa Quirós Soto / A64585 | | Condiciones de extracción de un pigmento rojo a partir de la broza de café |  |  | |
| Silvia María Quiros Alpízar / A23984 | | Elaboración de requisitos libres de gluten a partir de harina de tubérculos, cereales y sus mezclas. **ID3** | Ana Gabriela Arguedas Chavarría / A70554 | Estudio del impacto del procentaje de sustitución de grasa con chayote deshidratado sobre la estabilidad físico- química, microbología y sensorial de salchicha de pollo durante su almacenamiento en refrigeración. PENDIENTE DE APROBACION | |
| María José González Dubón / A72855 | | Estudio de empaque y vida útil de broza de café deshidratada osmóticamente. ID1 | Adriana Vargas Vargas/ A45645 | Estudio de la estabilidad y aceptación de un edulcorante obtenido a partir de hojas de *steria rebaudrana* cultivadas en Costa Rica PENDIENTE DE APROBACION LA ID | |
| **Jiménez Nadiarid** |  | |  | Orlando Armijo Montes/ A70644 | Valorización de los subproductos de la industrialización de palmito de pejibaye ( *Bastric gasipaes*) para la elaboración de un producto en polvo, alto en fibra dietética y en actividad antioxidante. ID1 | |
| **Pineda Mº Lourdes** |  | |  | Ana Cristina Rivera Laporte/ A44387 | Comparación de distintas variedades de chayote y papaya como sustitutos parciales de grasa en dos alimentos de uso común. **ID3 PRORROGA** | |
|  |  | |  | María José González Dubón / A72855 | Estudio de empaque y vida útil de broza de café deshidratada osmóticamente. ID1 | |
| ***Profesor*** | *Direccion* | | | ***Asesorías*** | | |
| ***ESTUDIANTE*** | | ***TEMA*** | ***ESTUDIANTE*** | ***TEMA*** | |
| **Pineda Mº Lourdes** |  | |  | Andrea Aguilar Rodríguez / A56606 | Evaluación del efecto de diferentes proporciones de leche caprina y bovina sobre las características físicas, químicas y sensoriales de un queso tipo “**ID3** | |
| **Vargas Pedro** | Álvarez Vargas Natalia / A10208 | | Aplicación de la metología del QFD en la elaboración de un pan utilizando almidón agrio de yuca como materia prima. **ID3** | Morales Torres Alejandra / A53786 | Evaluación del potencial tecnológico de una harina de plátano verde (Musa ssp) con cáscara como fuente de fibra y sustituto de grasa para productos cárnicos. **ID3** | |
|  |  | |  | Melissa Quirós Soto / A64585 | Condiciones de extracción de un pigmento rojo a partir de la broza de café | |
|  | Alejandra Murillo Ríos / A74496 | | Evaluación de la funcionalidad del almidón de tres tipos de pejibaye ( *Bactris gasipaes H.B.K*) en productos alimenticios, según sus características fisicoquímicas . ID1 | Natalia Portilla Araya/ A23895 | Extracción y evaluación de fibra de dos variedades de pejibaye ( Bactris gasipaes) para su utilización como sustituto de grasa en embutidos. ID1 | |
| **Wexler Lea** |  | |  | Morales Torres Alejandra / A53786 | Evaluación del potencial tecnológico de una harina de plátano verde (Musa ssp) con cáscara como fuente de fibra y sustituto de grasa para productos cárnicos. **ID3** | |
| **Wong Eric** | Esteban Fatjó Barboza / A41994 | | Evaluación del efecto del pelado o troceado de repollo (*Brassica oleracea* variedad Capitata) y plátano verde (*Musa AAB*) sobre la efectividad del cloro y el ácido peracético como desinfectantes **ID3** | Andrés Jara Catarinella / A52827 | Desarrollo de un chocolate oscuro que contenga un extracto frutal con alto poder antioxidante. APROBADA TA9500  ( matriculará en el II-2013) | |
|  |  | |  | Raquel Román Lara/ A75696 | Efecto de diferentes tiempos de exposición a radiaciones ultravioleta sobre las características sensoriales y la disminución de bacterias patógenas y de deterioro de melón, piña y banano APROBADA EL 15 DE MAYO | |
| ***Profesor*** | *Direccion* | | | *Asesorías* | | |
|  | ***ESTUDIANTE*** | | ***TEMA*** | ***ESTUDIANTE*** | ***TEMA*** | |  |  |  |  |
| **Wong Eric** | Mariela Sánchez Montero / A76013 | | Efecto antimicobiano del jugo de mora ( rubus adenotrichus) y la miel de abeja sobre staphylococus aureus, salmonella typhimurium, lactobacillus casei y saccharomyces cerevisiae y su aplicación en la formulación de una bedida. ID1 | María del Rocìo Alpízar Quesada / A50229 | Evaluación de la sobrevivencia del cultivo probiòtico *Lactobacillus paracasei subsp paracase(*cepaCRL431®) durante el almacenamiento en refrigeración en una bedida elaborada a base de jugo microfiltrado de mora. **ID3** | |
|  |  | |  | Silvia Ramírez Saborío/ A34252 | Diseño de los procedimientos de limpieza y desinfección de dos procedimientos estándar de operación, validación de la limpieza y desinfección de distintas superficies y determinación de la concentración de recambio del desinfectante en el pediluvio de la planta Piloto del CITA **PD2** | |

**Profesores CITA** **(ACTUALIZADO 19 DE ABRIL, 2013**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Profesor** | Direccion | | | Asesorías | | |
|  | ***estudiante*** | ***tema*** | | ***estudiante*** | ***Tema*** | |
| **Bonilla Ana Ruth** |  |  | | Viviana Sancho Juárez/ A03951 | Evaluación del efecto del procesamiento sobre el contenido de fibra, polifenoles totales, capacidad antioxidante y materia insoluble en alcohol y en agua de tres variedades de chayote ( *Sechium edulce)* **ID3 PRORROGA** | |
|  |  |  | | Melissa Quirós Soto / A64585 | Condiciones de extracción de un pigmento rojo a partir de la broza de café | |
|  |  |  | | María José González Dubón / A72855 | Estudio de empaque y vida útil de broza de café deshidratada osmóticamente. ID1 | |
| **Calderón Sandra** |  |  | | Tatiana Araya Arce / A50372 | Evaluación del efecto de la incorporación de proteínas de suero en un yogurt batido de fresa, bajo en grasa. **ID2** | |
|  |  |  | | Paulina Quesada Hernández / A84959 | Desarrollo de una mermelada de vegetales para la Asociación de desarrollo Agrícola para exportación (ADAPEX) APROBADA EL 13 DE MAYO | |
|  |  |  | | Mariela Sánchez Montero / A76013 | Efecto antimicobiano del jugo de mora ( rubus adenotrichus) y la miel de abeja sobre staphylococus aureus, salmonella typhimurium, lactobacillus casei y saccharomyces cerevisiae y su aplicación en la formulación de una bedida. ID1 | |
|  |  |  | | Andrés Jara Catarinella / A52827 | Desarrollo de un chocolate oscuro que contenga un extracto frutal con alto poder antioxiodante. APROBADO Matriculará en el II-2013 | |
|  |  |  | | Róger Alonso Cubero Rojas / A21702 ( ESTUDIANTE DE ZOOTECNIA) | Efecto de la maduración sobre la terneza del solomo *Biceps femoris* en vacas de descarte *Bos indicus* y *Bos Taurus*, evaluado mediante métodos instrumentales y sensoriales. | |
| **Profesor** | Direccion | | | Asesorías | | |
| ***estudiante*** | ***tema*** | | ***estudiante*** | ***Tema*** | |
| **Calderón Sandra** |  |  | | Cristina Coto Calvo / A81997 | Desarrollo de licores a partir de la mezcla de frutas mediante los métodos de fermentación y maceración. ID1 | |
|  |  |  | | Adriana Calderón Hernández/ A51060 | Evaluación de la estabilidad de los compuestos fenólicos y de la capacidad antioxidante en mora deshidratada ( *Rubus adenotricus*) durante el almacenamiento y determinación de la vida útil del producto . **ID3** | |
|  |  |  | | Esteban Fatjó Barboza / A41994 | Evaluación del efecto del pelado o troceado de repollo (*Brassica oleracea* variedad Capitata) y plátano verde (*Musa AAB*) sobre la efectividad del cloro y el ácido peracético como desinfectantes **ID3** | |
|  |  |  | |  |  | |
|  |  |  | | Adriana Lezama Solano/ A63172 | Elaboración de un pan de molde de los subproductos del procesamiento del grano de arroz entero y determinación de sus propiedades funcionales PENDIENTE DE APROBACION ID | |
|  |  |  | | Raquel Román Lara/ A75696 | Efecto de diferentes tiempos de exposición a radiaciones ultravioleta sobre las características sensoriales y la disminución de bacterias patógenas y de deterioro de melón, piña y banano APROBADA EL 15 DE MAYO | |
| López Rebeca | Tatiana Araya Arce / A50372 | Evaluación del efecto de la incorporación de proteínas de suero en un yogurt batido de fresa, bajo en grasa. **ID2** | |  |  | |
| Henderson Marjorie |  |  | | Silvia Ramírez Saborío/ A34252 | Diseño de los procedimientos de limpieza y desinfección de dos procedimientos estándar de operación, validación de la limpieza y desinfección de distintas superficies y determinación de la concentración de recambio del desinfectante en el pediluvio de la planta Piloto del CITA **PD2** | |
| **Ivankovich Carmen** |  |  | | Cristina Coto Calvo / A81997 | Desarrollo de licores a partir de la mezcla de frutas mediante los métodos de fermentación y maceración. ID1 | |
| *rofesor* | ***Direccion*** | | | ***Asesorías*** | | |
| ***estudiante*** | | ***tema*** | ***estudiante*** | | ***tema*** |
| Ivankovich Carmen |  | |  | María Giutta Méndez / A52339 | | Desarrollo de una bebida a base de suero lácteo fermentado con cultivos probióticos. ID1 |
| Monge Margarita | Andrea Zuñiga Wulf / A56386 | | Diseño de siete procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección elaboración de los instructivos de limpieza y desinfección de la espinaca y el huevo, así como validación de los procesos de limpieza y desinfección de la espinaca y el huevo utilizando una solución de hipoclorito de sodio en la cocina principal de Hotel RIU Guanacaste PD1 | Marianne Kumpel Chacón /A52962 | | Diseño de tres procedimientos requisito del Capítulo 7 de la Norma ISO 22000:2005 y validación del tratamiento térmico aplicado a la yuca envasada, en la empresa Agroindustrial Montaña Azul S.A **PD3** |
|  | Adriana Lezama Solano/ A63172 | | Elaboración de un pan de molde de los subproductos del procesamiento del grano de arroz entero y determinación de sus propiedades funcionales PENDIENTE DE APROBACION ID | Gloriana Jiménez Quesada / A73417 | | Evaluación de dos desinfectantes comerciales, establecimiento de mejoras en los procedimientos documentales y evaluación de la eficacia en la eliminación de alérgenos de trigo, soya huevo y derivado lácteo en los procedimientos estándar de limpieza y desinfección de las máquinas mezcladoras de polvos y mezcladoras de líquidos ( Fryma) pendiente de aprobación |
|  |  | |  | Guillermo Camacho Fernández / A00809 | | Diseño de la documentación de cuatro procedimientos operativos estándares de limpieza y desinfección, desarrollo del plan HACCP para la línea de pastelería y validación de dos puntos crítico de control dentro del plan HACCP de la línea de pastelería de la Compañía de galletas Pozuelo DCR S.A ( PENDIENTEDE APROBACION) |
| Montero Manuel | Guillermo Camacho Fernández / A00809 | | Diseño de la documentación de cuatro procedimientos operativos estándares de limpieza y desinfección, desarrollo del plan HACCP para la línea de pastelería y validación de dos puntos crítico de control dentro del plan HACCP de la línea de pastelería de la Compañía de galletas Pozuelo DCR S.A ( PENDIENTEDE APROBACION) |  | |  |
| Profesor | **Dirección** | | | **Asesor** | | |
| **Estudiante** | | **Tema** | **Estudiante** | | **Tema** |
| Montero Manuel | Federico Cantillo Calvo / A41120 | | Optimización de un tratamiento enzimático para la elaboración de jugo clarificado de mora a través de microfiltración tangencial en una empresa procesadora de frutas y vegetales. **ID2** | José Rafael González Méndez/ A62547 | | Evaluación de la incorporación de una operación de microfiltración tangencial en el procesamiento de leche pasteurizada con el fin de aumentar su vida útil. **PD3** |
| Silvia Ramírez Saborío/ A34252 | | Diseño de los procedimientos de limpieza y desinfección de dos procedimientos estándar de operación, validación de la limpieza y desinfección de distintas superficies y determinación de la concentración de recambio del desinfectante en el pediluvio de la planta Piloto del CITA (**PD2**) |  | |  |
| Montero María Laura | Paulina Quesada Hernández / A84959 | | Desarrollo de una mermelada de vegetales para la Asociación de desarrollo Agrícola para exportación (ADAPEX) APROBADA EL 13DE MAYO | Diego Vargas Sáenz/ A86760 | | Estudio del proceso de elaboración de jugo clarificado de cas (*Psidium friedrichs talium ( Berg) Niedz*) pormicrofiltración tangencial. ID1 |
|  | |  | Naranjo Ruiz Sofía/ A84506 | | Evaluación del efecto de la microfiltración tangencial acoplado a un sistema de llenado utilizando luz vu sobre las propiedades físico-químicas, características sensoriales y estabilidad microbiológicas de agua de pipa ( *cocos nucifera L*) durante el almacenamiento en refrigeración. ID1 |
|  | |  | Pilar Fallas Rodríguez/ A82331 | | Caracterización sensorial del queso típico Turrialba fresco y Turrialba maduro con sello de denominación de origen/ PENDIENTE DE APROBACION EL PROYECTO |
|  | |  | Pamela Canales Rodríguez/ A51194 | | Obtención de un preparado de fibra con un compuestos bioactivos a partir de subproductos derivados de la producción de jugo de zanahoria. **ID3 PRORROGA** |
|  |  | |  |  | |  |
| *Profesor* | ***Dirección*** | | | ***Asesor*** | | |
|  | ***Estudiante*** | | ***Tema*** | ***Estudiante*** | | ***Tema*** |
| Mora Eliana | Jessica Murillo Rodríguez / A74500 | | Diseño parcial de la documentación del sistema de buenas prácticas manufactura y optimización del procedimiento de operación estándar de limpieza y desinfección (SSOP) de las superficie en contacto directo con los alimentos en la Empresa Wilson fine Meats S.A.. PD1 | María Pamela Castro Alvarado/ A51341 | | Desarrollo de salchichas de pollo bajas en grasa y con contenido de fibra adicionadas con chayote deshidratado en polvo y evaluación de su aceptación por el consumidor. PENDIENTE DE APROBACION |
|  | Marianne Kumpel Chacón /A52962 | | Diseño de tres procedimientos requisito del Capítulo 7 de la Norma ISO 22000:2005 y validación del tratamiento térmico aplicado a la yuca envasada, en la empresa Agroindustrial Montaña Azul S.A **PD3** | Natalia Portilla Araya/ A23895 | | Extracción y evaluación de fibra de dos variedades de pejibaye ( Bactris gasipaes) para su utilización como sustituto de grasa en embutidos. ID1 |
|  |  | |  | Guillermo Camacho Fernández / A00809 | | Diseño de la documentación de cuatro procedimientos operativos estándares de limpieza y desinfección, desarrollo del plan HACCP para la línea de pastelería y validación de dos puntos crítico de control dentro del plan HACCP de la línea de pastelería de la Compañía de galletas Pozuelo DCR S.A ( PENDIENTEDE APROBACION) |
|  |  | |  | Andrea Zuñiga Wulf / A56386 | | Diseño de siete procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección elaboración de los instructivos de limpieza y desinfección de la espinaca y el huevo, así como validación de los procesos de limpieza y desinfección de la espinaca y el huevo utilizando una solución de hipoclorito de sodio en la cocina principal de Hotel RIU Guanacaste PD1 |
|  |  | |  | Ana Gabriela Arguedas Chavarría / A70554 | | Estudio del impacto del procentaje de sustitución de grasa con chayote deshidratado sobre la estabilidad físico- química, microbología y sensorial de salchicha de pollo durante su almacenamiento en refrigeración. PENDIENTE DE APROBACION |
| **Morales Ileana** |  | |  | Adriana Calderón Hernández/ A51060 | | Evaluación de la estabilidad de los compuestos fenólicos y de la capacidad antioxidante en mora deshidratada ( *Rubus adenotricus*) durante el almacenamiento y determinación de la vida útil del producto. **ID3** |
| *Profesor* | ***Dirección*** | | | ***Asesor*** | | |
|  | ***Estudiante*** | | ***Tema*** | ***Estudiante*** | ***Tema*** | |
| **Pérez Ana Mercedes** | María del Rocìo Alpízar Quesada / A50229 | | Evaluación de la sobrevivencia del cultivo probiòtico *Lactobacillus paracasei subsp paracase(*cepaCRL431®) durante el almacenamiento en refrigeración en una bedida elaborada a base de jugo microfiltrado de mora. **ID3** | Hellen Jiménez Acuña/ A32612 | Desarrollo de un prototipo de un evaporador osmótico a escala laboratorio para la concentración de jugos pulposos de frutas. **PD3 PRORROGA** | |
|  | Diego Vargas Sáenz/ A86760 | | Estudio del proceso de elaboración de jugo clarificado de cas (*Psidium friedrichs talium ( Berg) Niedz*) pormicrofiltración tangencial. ID1 | José Rafael González Méndez/ A62547 | Evaluación de la incorporación de una operación de microfiltración tangencial en el procesamiento de leche pasteurizada con el fin de aumentar su vida útil. **PD3** | |
|  |  | |  | Federico Cantillo Calvo / A41120 | Optimización de un tratamiento enzimático para la elaboración de jugo clarificado de mora a través de microfiltración tangencial en una empresa procesadora de frutas y vegetales. **ID2** | |
|  |  | |  | Paulina Quesada Hernández / A84959 | Desarrollo de una mermelada de vegetales para la Asociación de desarrollo Agrícola para exportación (ADAPEX) APORBADA EL 13 DE MAYO | |
|  |  | |  | Ana Lucía Mayorga Gross / A53336 | Desarrollo de fibra dietética a partir de un subproducto industrial de piña y su aplicación en un producto alimenticio **ID3** | |
| **Rojas Carolina** | Carolina Quesada Ruiz/ A64523 | | Estudios de la viabilidad tecnológico de azúcar liquido en la Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos R.L.ID1 | Esteban Murillo Viera/ A64032 | Combinación de tecnologías de membranas para la purificación del L(+)- ÁCIDO LÁCTICO EN UN MOSTRO DE BANANO (Musa AAA, variedad Canvedish cultivar gran naine) producido a partir de un desecho agroindustrias. **ID3 PRORROGA** | |
| *Profesor* | ***Dirección*** | | | ***Asesor*** | | |
|  | ***Estudiante*** | | ***Tema*** | ***Estudiante*** | ***Tema*** | |
| **Rojas Carolina** |  | |  | Naranjo Ruiz Sofía/ A84506 | Evaluación del efecto de la microfiltración tangencial acoplado a un sistema de llenado utilizando luz vu sobre las propiedades físico-químicas, características sensoriales y estabilidad microbiológicas de agua de pipa ( *cocos nucifera L*) durante el almacenamiento en refrigeración ID1 | |
| **Soto Marvin** | Naranjo Ruiz Sofía/ A84506 | | Evaluación del efecto de la microfiltración tangencial acoplado a un sistema de llenado utilizando luz vu sobre las propiedades físico-químicas, características sensoriales y estabilidad microbiológicas de agua de pipa ( *cocos nucifera L*) durante el almacenamiento en refrigeración ID1 | Laura Murillo González/ A64002 | Recuperación de L(+) acido láctico aplicando tecnologías de membrana a un caldo de piña (Ananas comosus) fermentado. **ID3 PRORROGA** | |
|  |  | |  | Andres Abea Cambronero / A80029 | Extracción y caracterización química, reológica y funcional del hidrocoloie de la corteza interna del mozote ( *Triumfetta Semitriloba*) ID1 | |
|  |  | |  | Federico Cantillo Calvo / A41120 | Optimización de un tratamiento enzimático para la elaboración de jugo clarificado de mora a través de microfiltración tangencial en una empresa procesadora de frutas y vegetales. **ID2** | |
|  |  | |  | Esteban Murillo Viera/ A64032 | Combinación de tecnologías de membranas para la purificación del L(+)- ÁCIDO LÁCTICO EN UN MOSTRO DE BANANO (Musa AAA, variedad Canvedish cultivar gran naine) producido a partir de un desecho agroindustrias. **ID3 PRORROGA** | |
| *Profesor* | ***Dirección*** | | | ***Asesor*** | | |
|  | ***Estudiante*** | | ***Tema*** | ***Estudiante*** | ***Tema*** | |
| **Vaillant Fabrice** | Hellen Jiménez Acuña/ A32612 | | Desarrollo de un prototipo de un evaporador osmótico a escala laboratorio para la concentración de jugos pulposos de frutas. **PD3 PRORROGA** | Diego Vargas Sáenz/ A86760 | Estudio del proceso de elaboración de jugo clarificado de cas (*Psidium friedrichs talium ( Berg) Niedz*) pormicrofiltración tangencial. ID1 | |
| **Velázquez Carmela** | Cristina Coto Calvo / A81997 | | Desarrollo de licores a partir de la mezcla de frutas mediante los métodos de fermentación y maceración. ID1 | Glenda Cabrera Rodríguez / A61034 | Producción de bioetanol a partir de desechos agroindustriales de piña ( *Ananas cornosus*) vía fermentación alcohólica utilizando *Sacharomyces cerevisiae y zymomonas mobilis. PENDIENTE DE APROBACION LA ID* | |

* **LOS DE COLOR CELESTE CLARO SON LOS ESTUDIANTES QUE TIENE PENDIENTE DE APROBACIÓN DE LA PROPUESTA.**
* **LOS DE tienen iniciales en COLOR AZUL SON LOS QUE VAN A MATRICULAR LA pRÁCTICA ( 1,2,3) O INVESTIGACIÓN (1,2,3).**
* **LOS ESTUDIANTES QUE TIENEN PRÓRROGA, TIENEN un lapso de 6 meses para concluir su trabajo final de GRADUACIÓN.**
* **LOS ESTUDIANTES QUE TIENEN UN iD 1 –pd1 TIENEN UN LAPSO DE 1 ½ ( TRES SEMESTRES) PARA CONCLUIR SU TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN.**
* **LOS ESTUDIANTES QUE TIENEN UN ID2 – pd2 TIENEN UN LAPSO DE 1 AÑO (DOS SEMESTRES) PARA CONCLUIR SU TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN.**
* **LOS ESTUDIANTES QUE TIENEN UN ID3- PD3 TIENEN UN LAPSO DE 6 MESES ( UN SEMESTRE) PARA CONCLUIR SU TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN.**
* **los estudiantes que tienen subrayado de color amarillo es que ya se le aprobó el tfg pero que no lograron matricular en el semestre vigente por lo tanto tiene que matricular en el siguiente.**

**\*a los directores se les asigna 2.0 de carga academica.**

**\*\*a los asesores se les asigna 1.0 de carga academica.**

**Carga de trabajo en proyectos de graduación I-2013)**

**Profesores CITA** **(ACTUALIZADO 19 DE ABRIL, 2013**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PROFESOR** | **DIRECCION** | | **ASESOR** | |
| **ESTUDIANTE** | **TEMA** | **ESTUDIANTE** | **TEMA** |
| **THOMPSON EDUARDO** | Pamela Canales Rodríguez/ A51194 | Obtención de un preparado de fibra con un compuestos bioactivos a partir de subproductos derivados de la producción de jugo de zanahoria. **ID3 PRORROGA** | Laura Murillo González/ A64002 | Recuperación de L(+) acido láctico aplicando tecnologías de membrana a un caldo de piña (Ananas comosus) fermentado. **ID3 PRORROGA** |
|  | Andres Abea Cambronero / A80029 | Extracción y caracterización química, reológica y funcional del hidrocoloie de la corteza interna del mozote ( *Triumfetta Semitriloba*) ID1 | Glenda Cabrera Rodríguez / A61034 | Producción de bioetanol a partir de desechos agroindustriales de piña ( *Ananas cornosus*) vía fermentación alcohólica utilizando *Sacharomyces cerevisiae y zymomonas mobilis. PENDIENTE DE APROBACION LA ID* |
|  | Ana Lucía Mayorga Gross / A53336 | Desarrollo de fibra dietética a partir de un subproducto industrial de piña y su aplicación en un producto alimenticio **ID3** |  |  |
|  | Orlando Armijo Montes/ A70644 | Valorizacion de los subproductos de la industrialización de palmito de pejibaye ( *Bastric gasipaes*) para la elaboración de un producto en polvo, alto en fibra dietética y en actividad antioxidante. ID1 |  |  |
| **CORTES MARIANELA** |  |  | Marianne Kumpel Chacón /A52962 | Diseño de tres procedimientos requisito del Capítulo 7 de la Norma ISO 22000:2005 y validación del tratamiento térmico aplicado a la yuca envasada, en la empresa Agroindustrial Montaña Azul S.A **PD3** |
| **PROFESOR** | **DIRECCION** | | **ASESOR** | |
|  | **ESTUDIANTE** | **TEMA** | **ESTUDIANTE** | **TEMA** |
| **CORTES MARIANELA** | Esteban Murillo Viera/ A64032 | Combinación de tecnologías de membranas para la purificación del L(+)- ÁCIDO LÁCTICO EN UN MOSTRO DE BANANO (Musa AAA, variedad Canvedish cultivar gran naine) producido a partir de un desecho agroindustrias. **ID3 PRORROGA** | Hellen Jiménez Acuña/ A32612 | Desarrollo de un prototipo de un evaporador osmótico a escala laboratorio para la concentración de jugos pulposos de frutas. **PD3 PRORROGA** |
|  | Laura Murillo González/ A64002 | Recuperación de L(+) acido láctico aplicando tecnologías de membrana a un caldo de piña (Ananas comosus) fermentado. **ID3 PRORROGA** | Andrea Aguilar Rodríguez / A56606 | Evaluación del efecto de diferentes proporciones de leche caprina y bovina sobre las características físicas, químicas y sensoriales de un queso tipo “ Crottin” **ID3** |
|  | José Rafael González Méndez/ A62547 | Evaluación de la incorporación de una operación de microfiltración tangencial en el procesamiento de leche pasteurizada con el fin de aumentar su vida útil. **PD3** | María Giutta Méndez / A52339 | Desarrollo de una bebida a base de suero lácteo fermentado con cultivos probióticos. ID1 |
|  | Pilar Fallas Rodríguez/ A82331 | Caracterización sensorial del queso típico Turrialba fresco y Turrialba maduro con sello de denominación de origen/ PENDIENTE DE APROBACION EL PROYECTO |  |  |
| **GONZALEZ MARCY** | María Giutta Méndez / A52339 | Desarrollo de una bebida a base de suero lácteo fermentado con cultivos probióticos. ID1 | Esteban Fatjó Barboza / A41994 | Evaluación del efecto del pelado o troceado de repollo (*Brassica oleracea* variedad Capitata) y plátano verde (*Musa AAB*) sobre la efectividad del cloro y el ácido peracético como desinfectantes **ID3** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PROFESOR** | **DIRECCION** | | **ASESOR** | |
|  | **ESTUDIANTE** | **TEMA** | **ESTUDIANTE** | **TEMA** |
| **GONZALEZ MARCY** | Raquel Román Lara/ A75696 | Efecto de diferentes tiempos de exposición a radiaciones ultravioleta sobre las características sensoriales y la disminución de bacterias patógenas y de deterioro de melón, piña y banano APROBADA EL 15 DE MAYO | Andrea Zuñiga Wulf / A56386 | Diseño de siete procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección elaboración de los instructivos de limpieza y desinfección de la espinaca y el huevo, así como validación de los procesos de limpieza y desinfección de la espinaca y el huevo utilizando una solución de hipoclorito de sodio en la cocina principal de Hotel RIU Guanacaste PD1 |
|  | Gloriana Jiménez Quesada / A73417 | Evaluación de dos desinfectantes comerciales, establecimiento de mejoras en los procedimientos documentales y evaluación de la eficacia en la eliminación de alérgenos de trigo, soya huevo y derivado lácteo en los procedimientos estándar de limpieza y desinfección de las máquinas mezcladoras de polvos y mezcladoras de líquidos ( Fryma) pendiente de aprobación | Mariela Sánchez Montero / A76013 | Efecto antimicobiano del jugo de mora ( rubus adenotrichus) y la miel de abeja sobre staphylococus aureus, salmonella typhimurium, lactobacillus casei y saccharomyces cerevisiae y su aplicación en la formulación de una bedida. ID1 |
|  |  |  | Jessica Murillo Rodríguez / A74500 | Diseño parcial de la documentación del sistema de buenas prácticas manufactura y optimización del procedimiento de operación estándar de limpieza y desinfección (SSOP) de las superficie en contacto directo con los alimentos en la Empresa Wilson fine Meats S.A.. PD1 |