

Congelación isocórica: Ventajas y oportunidades para la industria alimentaria

Fecha de inicio: 28 de febrero de 2024

CUPO LIMITADO

Duración: 1 hora

Horario: 3:00 pm a 4:00 pm (GTM-6:00) Hora Costa Rica

Modalidad: virtual sincrónico

Instructor y coordinador: Ing. José Adrián Chaves Quesada

Monto de la inversión: Gratuito

Enlace de inscripción: <https://forms.gle/25zi4tKxYSXkuamn7>

Fecha límite para realizar la inscripción: 23 de febrero de 2023

Objetivo: Dar a conocer las implicaciones del uso de la congelación isocórica en la industria alimentaria

Dirigido a: Comunidad académica y la industria alimentaria

Metodología: Clase magistral en vivo/ sincrónica.

Temario:

- Introducción a la tecnología
- Aplicación de la congelación isocórica en la industria alimentaria
- Retos de la tecnología isocórica en alimentos

Perfil del instructor:

Ingeniero de Alimentos graduado de la Universidad de Costa Rica, donde además actualmente cursa sus estudios en la Maestría de Ingeniería Química con Énfasis en Procesos Industriales. Cuenta con experiencia en validación y establecimiento de procesos térmicos, así como en tecnologías que impliquen fenómenos de transferencia de energía. Trabajó como parte del equipo de Investigación y Desarrollo de una empresa procesadora de bebidas y vegetales mínimamente procesados. Actualmente se desempeña como investigador-docente en el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Ingeniero de Alimentos graduado de la Universidad de Costa Rica. En dicha institución, actualmente cursa sus estudios en la Maestría de Ingeniería Química con Énfasis en Procesos Industriales.

Cuenta con experiencia en validación y establecimiento de procesos térmicos, así como en tecnologías que impliquen fenómenos de transferencia de energía. Trabajó como parte del equipo de Investigación y Desarrollo de una empresa procesadora de bebidas y vegetales mínimamente procesados. Actualmente se desempeña como investigador-docente en el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.