

Charla: “Evaluación del efecto de diferentes tratamientos sobre el tiempo de enfriamiento de frijoles cocidos, enteros o molidos para la recomendación a los servicios de alimentación de las condiciones que garanticen su inocuidad”

CUPO LIMITADO

Fecha: 24 de julio de 2025

Horario: 6:00 p.m. a 8:00 p.m. (GTM-6:00) hora Costa Rica

Duración: 2 horas

Modalidad: Virtual, plataforma Zoom

Coordinador: PhD. Eric Wong González

Expositora: Estudiante Priscila Bolaños Chaves

Monto de la inversión: Gratuito

Enlace de inscripción: <https://forms.gle/wDn8yopWAMWYC1YR6>

Fecha límite para realizar la inscripción: 21 de julio de 2025

Objetivo: Recomendar a servicios de alimentación las condiciones que permitan el adecuado enfriamiento y cumplimiento de la normativa asociada, en frijoles enteros o molidos, mediante una actividad de transferencia de conocimiento.

Descripción: En esta charla se busca brindar recomendaciones a servicios de alimentación sobre el enfriamiento de frijoles enteros y molidos que permitan cumplir con el reglamento que se encuentra asociado. Esto con base en los resultados obtenidos a lo largo de la investigación y la elaboración del proyecto.

Dirigido a: Colaboradores, dueños, encargados de servicios de alimentación, profesores y estudiantes de Tecnología de Alimentos y carreras relacionadas que deseen asistir.

Metodología: Charla virtual sincrónica

Temario:

- Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público No. 37308-S
- Importancia del proyecto 735-C0-250 “Evaluación de factores que afectan el enfriamiento para garantizar la inocuidad de alimentos elaborados en servicios de alimentación”
- Evaluación del efecto de la proporción caldo-grano y del espesor de llenado sobre el tiempo de enfriamiento de frijoles enteros.
- Evaluación del efecto de la consistencia y del espesor de llenado de la bandeja sobre el tiempo de enfriamiento de frijoles molidos
- Comparación del efecto del equipo (cámara de refrigeración, congelador y abatidor de temperatura) sobre el tiempo de enfriamiento de frijoles cocidos, enteros y/o molidos

Al finalizar el curso el participante estará en capacidad de: Conocer sobre recomendaciones que permitan el adecuado enfriamiento de frijoles enteros o molidos, y el cumplimiento de la normativa asociada.

Perfil de la expositora

Priscila Bolaños Chave es estudiante de la carrera Ingeniería de Alimentos de la Sede Rodrigo Facio de la Universidad de Costa Rica. Priscila es tesimal y asistente de investigación del proyecto 735-C0-250 “Evaluación de factores que afectan el enfriamiento para garantizar la inocuidad de alimentos elaborados en servicios de alimentación”