

Charla: "Efecto de distintos factores sobre el tiempo de enfriamiento de pechuga de pollo cocida para la recomendación, a los servicios de alimentación, de las condiciones más efectivas en el aseguramiento de su inocuidad"

CUPO LIMITADO

Fecha: 19 de setiembre de 2025

Horario: 6:00 pm a 8:00 pm hora Costa Rica (GTM-6:00)

Duración: 2 horas

Modalidad: Virtual

Coordinador: Ph.D Eric Wong González

Expositora: Estudiante Laura Molina Angulo

Monto de la inversión: Gratuito

Enlace de inscripción: <https://forms.gle/dQoh4MSpD7qZBmGQ7>

Fecha límite para realizar la inscripción: 17 de setiembre de 2025

Objetivo: Recomendar a los servicios de alimentación condiciones que permitan el enfriamiento de pechuga de pollo cocida de manera que se asegure la inocuidad y el cumplimiento de la normativa asociada, mediante una capacitación.

Descripción: su busca brindar recomendaciones a servicios de alimentación sobre el enfriamiento de pechuga de pollo que permitan cumplir con la legislación asociada. En la charla se compartirán los resultados obtenidos a partir de una investigación asociada al proyecto de enfriamiento 735-C0-250 "Evaluación de factores que afectan el proceso de enfriamiento para garantizar la inocuidad de alimentos elaborados en servicios de alimentación".

Dirigido a: Colaboradores, dueños y encargados de servicios de alimentación; así como 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 de enfriamiento 735-C0-250
- Evaluación del efecto del tamaño de porción y de la temperatura de ingreso de la pechuga de pollo sobre su tiempo de enfriamiento luego de la cocción
- Evaluación el efecto del tipo de equipo (refrigerador, congelador y abatidor de temperatura) sobre el tiempo de enfriamiento de la pechuga de pollo luego de la cocción

Perfil de la expositora:

Laura Molina Angulo es estudiante de la carrera Ingeniería de Alimentos de la Sede Rodrigo Facio de la Universidad de Costa Rica. Laura es tesimal y asistente del proyecto 735-C0-250 "Evaluación de factores que afectan el proceso de enfriamiento para garantizar la inocuidad de alimentos elaborados en servicios de alimentación"