

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

Nombre del proyecto:

Evaluación de los requerimientos, perfil y condiciones de manejo del hongo ostra (*Pleurotus spp*) para aplicaciones gastronómicas, mediante un estudio de caso con chef de restaurantes de La Fortuna, San Carlos, Costa Rica.

Área académica que incluye

Gestión académica
 Interdisciplinaria
 Inter-sede
 Inter-Universidad
 Vinculación sociedad o empresa.

Área de investigación que afecta

Ambiente
 Agroalimentaria
 Energías limpias y alternativas
 Recurso hídrico
 Tecnología de la Información y comunicación
 Socio economía

Vigencia del proyecto

2017

Responsable general del proyecto

Nombre completo	Grado Académico	Sede	Correo electrónico
Angie Mariela Blanco González	Licenciatura	San Carlos	ablanco@utn.ac.cr

Objetivo general

Evaluar los requerimientos, perfil y condiciones de manejo del hongo ostra (*Pleurotus spp*) para aplicaciones gastronómicas, mediante un estudio de caso con chef de restaurantes de La Fortuna, San Carlos, Costa Rica.

Objetivos específicos

1. Determinar los requerimientos y condiciones de manejo del hongo ostra para aplicaciones gastronómicas, por parte de los chef de restaurantes de La Fortuna.
2. Comparar los requerimientos, perfil y manejo del hongo ostra para aplicaciones gastronómicas determinados en el objetivo 1, con los estándares definidos en las etapas del proyecto 2015 y 2016.
3. Brindar recomendaciones acerca de los requerimientos, perfil y manejo del hongo ostra para aplicaciones gastronómicas.