

JORNADA DE ESTRATEGIAS DE AGREGACIÓN DE VALOR PARA PRODUCTOS REGIONALES

AGENDA- 30 JULIO 2024

9:00-9:20am	Recibimiento y Bienvenida
9:20-9:40 am	Revalorización de productos artesanales - Marianela Cortés Muñoz
9:40-10:00 am	Un acercamiento al desarrollo histórico y cultural de la producción del queso “Ahoga pollo” en las tierras altas de Guanacaste - Rocío Abarca Sánchez
10:00:10:15am	El valor sensorial de los productos tradicionales - Andrea Marín Fonseca
10:15-10:35 am	Refrigerio
10:35-10:55 am	Queso “Ahoga pollo”: proceso, caracterización fisicoquímica y microbiológica - Fabiola Rodríguez Chaves, Karla Mora Mena
10:55 -11:10 am	Chicheme y atol maíz morado: proceso a escala piloto y caracterización - José Andrés Bermúdez Godínez, Alisson Jiménez Franco
11:10-11:25am	Salchichón Cañero: tradición y calidad - Liam Acón Pichardo
11:25 - 11:45 am	Leche Agria y Queso Bagaces: guía para su procesamiento- Diana Víquez Barrantes
11:45- 12:00 md	Degustación de productos tradicionales