

MANUAL CAPACITACIÓN EN INOCUIDAD Y VALOR AGREGADO DEL PRODUCTO ALGA



Tecnología desarrollada

El Manual contiene una primera parte de conceptos de inocuidad y buenas prácticas de manipulación de alimentos con énfasis en las algas y una segunda parte de recetas o preparaciones a partir del cochayuyo utilizando conservas, harinas y encurtidos derivados del recurso alga.



Beneficios / Ventajas

- Uso de la materia prima “cochahuasca” o “collofe” la cual destaca por su contenido de yodo, fibra (mucílagos y ácido algínico).
- Buen reservorio de calcio, hierro, magnesio y manganeso con valores superiores a la leche, lentejas e hígado de pollo.
- El aporte de proteína es superior a los cereales tradicionales maíz, trigo y arroz integral, porque contiene todos los aminoácidos esenciales.



Usos / Aplicaciones

Este curso permite que las y los docentes de matemática puedan identificar desencadenantes de situaciones de contingencia, abordar errores inesperados, y reconocer patrones de pensamiento de los estudiantes en situaciones inesperadas.



Oferta tecnológica

Disponible para licenciamiento.



Propiedad intelectual

Registro Derecho de Autor: N° 2020-A-2995



Investigadoras principales

Dra. Carolina Aguirre, Facultad de Ciencias.

Gisela Bittner, Facultad de Medicina.