Published on *Hoy en el TEC* (https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec)

Virgilio Vidol es un italiano radicado en Costa Rica, con 45 años de experiencia en la investigación y producción vitícola tropical. (Foto: Kenneth Mora)

Club de Fermentadores impulsa intercambio de ideas y conocimiento

25 de Agosto 2017 Por: Kenneth Mora Pérez [1]

Impulsar un espacio interdisciplinario, donde **compartir los intereses acerca de la fermentación y sus derivados es parte de lo que desarrolla el Club de Fermentadores.**

Este espacio, abierto para la Comunidad Universitaria y en general para los apasionados de la fermentación, ha realizado ya tres encuentros en Casa Trópika del TEC, donde se han intercambiado ideas así como generado nuevos vínculos entre los asistentes para impulsar sinergias en esta área.

La iniciativa cuenta con el apoyo de TEC Emprende, quienes facilitan el espacio de Casa Trópika así como el apoyo para fomentar la cultura del emprendedurismo en esta iniciativa, además de apoyar a los emprendedores en el fortalecimiento de sus ideas.

Su promotor, Manuel González, funcionario de la Oficina de Planificiación Institucional, es quien se ha dado a la tarea de coordinar el desarrollo del grupo, principalmente en aspectos logísticos como la convocatoria, los charlistas, entre otros. Además y debido a la naturaleza práctica del Club de generar un espacio de enseñanza - aprendizaje distinto, **González destaca que son los mismos participantes quienes van planteando sus inquietudes para el desarrollo co-working e intercambio de conocimientos.**

" "El Club nace para dar un espacio a todo aquel entusiasta de las fermentaciones, ya sea para fines gastronómicos; comidas y bebidas, usos médicos o de salud, entre otros fines como el uso para producción energética, y así compartir sus ideas y por qué no aprender cosas nuevas" " *Manuel González, Club de Fermentadores*

A la fecha, el Club ha realizado ya tres encuentros. El primero busco sentar las bases del grupo, donde se conversó acerca del desarrollo de las **Ciencias de la Fermentación a lo interno de los campos de conocimiento del TEC.**

Para este, se contó con la asistencia de profesores y estudiantes, quienes plantearon las líneas iniciales de trabajo.

El segundo encuentro contó con la participación de Vladimir Fallas Yamashita, egresado de la carrera de Ingeniería Ambiental del TEC, quien en conjunto con su familia ha desarrollado la empresa Yamashita Creative Cooking, un emprendimiento que ha tomado como base la historia gastronómica japonesa y desarrollado productos que se comercializan con gran éxito en distintos lugares.

Para el tercer encuentro, se contó con la participación del investigador Virgilio Vidor, italiano, radicado en Costa Rica, quien tiene una **experiencia de 45 años en viticultura tropical, en especial, en la producción de uvas híbridas que puedan ser cultivadas en nuestro país**.

Para Vidor, el contar con espacios como el Club en especial en la universidad, permite transferir el conocimiento, en especial a personas jóvenes que innovan y que dan valor a nuevas propuestas.

El experto destacó que a pesar de que la viticultura en Costa Rica ha tenido importantes avances, aun falta conocimiento más técnico y especializado en el área.

Para mayor información sobre este Club, puede contactar a Manuel González al 2550-2576 o al correo: mangonzalez@itcr.ac.cr [2]

Imágenes de las sesiones del Club de Fermentadores.

Source URL (modified on 06/26/2019 - 11:13): https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/2246

Enlaces
[1] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/kenneth-mora-perez
[2] mailto:mangonzalez@itcr.ac.cr
[3] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/18671391_13548170345545
[4] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/18700658_13548171578878
[5] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/sites/default/files/styles/colorbox/public/media/img/gallery/club_fermentadores_03.jpg