

APROVECHAMIENTO, PROCESADO Y VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS MEDIANTE TÉCNICAS ECOSOSTENIBLES PARA POTENCIAR SU SALUDABILIDAD.

Responsable:

**Gerardo González Tejedor
 Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales
 Universidad Tecnológica de Panamá**

**Tiempo de ejecución del Proyecto:
 Veinticuatro (24) meses**

**Monto total:
 B/. 59,995.15**

ANEXO 2: Cronograma de actividades para el desarrollo de la propuesta.

ACTIVIDADES DEL PRIMER AÑO (ETAPA I)	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
1. Organización de la actividad. Comprar los pasajes aéreos.												
2. Reuniones del equipo proponente.												
3. Visitas al mercado de abastos en la ciudad de Panamá para conocer el tipo de productos que mayormente se comercializan.												
4. Visita a los laboratorios del Centro Agroindustrial La Montuna en Divisa (MIDA).												
5. Visitas a empresas procesadores de productos hortofrutícolas para conocer cuál es el tratamiento que dan los subproductos, desechos y residuos.												
6. Cuantificar y caracterizar los residuos y subproductos hortofrutícolas del mercado de abastos de la ciudad de Panamá así como de las principales industrias que se dedican al procesamiento de frutas y hortalizas (físicoquímica, nutritiva/bioactiva y microbiológica).												
7. Revalorización de los residuos y subproductos obtenidos en el procesado para el desarrollo de nuevos productos incrementando su saludabilidad y calidad.												
8. Impregnación a vacío de frutas en nanopartículas con propiedades antimicrobianas, antiparadeantes y bioactivas obtenidos de los residuos y subproductos hortofrutícolas.												
9. Divulgación de los resultados.												
10. Redacción del primer informe técnico y financiero de la SENACYT.												
ACTIVIDADES DEL SEGUNDO AÑO (ETAPA II)	Mes 13	Mes 14	Mes 15	Mes 16	Mes 17	Mes 18	Mes 19	Mes 20	Mes 21	Mes 22	Mes 23	Mes 24
11. Reuniones del equipo proponente.												
12. Optimización del procesado térmico de los residuos, subproductos hortofrutícolas y productos desarrollados.												
13. Determinación de la calidad sensorial,												

fisicoquímica y bioactiva de los productos desarrollados, así como de la inocuidad alimentaria de estos.												
14. Estimación de la vida útil en función de la calidad sensorial, fisicoquímica y microbiológica de los productos desarrollados.												
15. Análisis y estimación de nuevas correlaciones no-lineales a partir de variables energéticas y térmicas medidas en el proceso.												
16. Divulgación de los resultados.												
17. Redacción del segundo informe técnico y financiero de la SENACYT.												