PROYECTO INTERNO PII–16-05

"Estudio de la Aplicación de un recubrimiento comestible en base de goma de Tara (caesalpinia spinosa) en la calidad poscosecha de champiñón de París (Agaricus bisporus)"

En la ciudad de Quito D.M., a los dieciocho días del mes de diciembre del año dos mil diecinueve, comparecen a la celebración de la presente Acta de Finalización del Proyecto Interno ***PII–16-05 "Estudio de la Aplicación de un recubrimiento comestible en base de goma de Tara (caesalpinia spinosa) en la calidad poscosecha de champiñón de París (Agaricus bisporus)"***, por una parte la ***Ph.D. Alexandra Patricia Alvarado Cevallos*** en calidad de ***Vicerrectora de Investigación, Innovación y Vinculación*** de la Escuela Politécnica Nacional, y por otra la ***Ph.D. Silvia Azucena Valencia Chamorro*** en calidad de ***Directora del Proyecto Interno PII–16-05***, al tenor de lo siguiente:

1. ANTECEDENTES:

a) El 9 de mayo de 2016, el Consejo de Investigación y Proyección Social mediante Resolución 036/16, aprueba el Cronograma para el lanzamiento de la Convocatoria para la presentación de Proyectos de Investigación Internos, Semilla, Junior y Multi e Interdisciplinarios 2016.

b) El 9 de febrero de 2017, al amparo de lo dispuesto por Consejo de Investigación y Proyección Social, mediante Resolución 012/17, se aprobaron los proyectos semilla 2016, entre ellos el denominado: *"Estudio de la Aplicación de un recubrimiento comestible en base de goma de Tara (caesalpinia spinosa) en la calidad poscosecha de champiñón de París (Agaricus bisporus)"*, presentado por la Ph.D. Silvia Valencia.

c) Mediante Memorando EPN-VIPS-2017-0743-M, del 10 de abril de 2017, se informa a los Directores de los Proyectos Internos 2016 que la fecha de inicio de los proyectos es el 17 de abril del 2017.

2. DATOS GENERALES DEL PROYECTO:

Código de Proyecto	*PII-16-05*
Nombre del Proyecto	*Estudio de la Aplicación de un recubrimiento comestible en base de goma de Tara (caesalpinia spinosa) en la calidad poscosecha de champiñón de París (Agaricus bisporus)*
Directora del Proyecto	*Ph.D. Silvia Azucena Valencia Chamorro*
Departamento	*Ciencia de los Alimentos y Biotecnología (DECAB)*
Línea de Investigación	*Otras películas y recubrimientos*
Objetivo	*Estudiar el efecto de la aplicación de un recubrimiento comestible en base de goma de tara en la calidad poscosecha del champiñón de París (Agaricus bisporus)*
Duración del Proyecto	• *Inicio: 17 de abril del 2017* • *Fin: 16 de abril del 2018* • *Prórroga ordinaria: 6 meses, hasta el 16 de octubre del 2018* • *Duración total: 18 meses*
Entrega del Informe Final	*22 de marzo del 2019*
Presupuesto asignado	*$ 4.999,49 USD (cuatro mil novecientos noventainueve dólares americanos con 49/100)*
Presupuesto ejecutado	*$ 3.121,98 USD (tres mil ciento veintiún dólares americanos con 98/100)*

Campus Politécnico "J. Rubén Orellana R" /Av. Ladrón de Guevara E11-253 / Telf. (593-2) 2 976300 Ext 1053/5217
Quito-Ecuador

3. INFORME FINAL:

Mediante Memorando Nro. EPN-PII-16-05-2019-0004-M entregado el 22 de marzo de 2019 la Ph.D. Silvia Valencia, Directora del Proyecto PII-16-05, presenta el Informe Final del Proyecto Interno, mismo que es revisado por la Dirección de Investigación.

La Dirección De Investigación realizó las observaciones del Informe Final y las comunicó a la Directora del Proyecto mediante Memorando Nro. EPN-VIPS-2019-0526-M.

Con Memorando Nro. EPN-PII-16-05-2019-0007-M entregado el 18 de abril del 2019, la Directora del Proyecto presenta la información pendiente, y el 22 de noviembre del 2019 entrega la evidencia del envío de un artículo a una revista indexada Scopus Q4. El informe final se anexa y forma parte integrante del Acta de Finalización, cuyas conclusiones y productos generados son:

CONCLUSIONES:

- Se estudiaron dos formas de aplicación del recubrimiento comestible en base de goma de tara: aspersión e inmersión.
- El método seleccionado que presentó las mejores características físicas del champiñón de París, fue inmersión.
- Los champiñones con recubrimiento de tara sin ácido cítrico presentaron menor incidencia de manchas pardas.
- Los champiñones con tratamientos combinados, inmersión en ácido cítrico (1 %) y recubrimiento comestible de tara, conservaron su calidad hasta 10 días en almacenamiento refrigerado.

PRODUCTOS:

1. Artículo aceptado para revisión: "*Efecto de recubrimientos comestibles en base de goma tara y ácido cítrico en la calidad poscosecha de champiñones frescos (Agaricus bisporus)*"; Valencia S.; *Revista Facultad Nacional de Agronomía* (Scopus Q4); ISSN: 03042847, 22487026; noviembre 2019.
2. Artículo enviado para revisión: "*Desarrollo de un Recubrimiento Comestible a Base de Goma de Tara (Caesalpinia spinosa) con Actividad Antipardeante para Champiñón de París (Agaricus bisporus)*"; Valencia S., Torres J.; Revista Politécnica (Latindex), ISSN: 1390-0129; abril 2019.
3. Paper para titulación de Ingeniero Agro Industrial: "*Desarrollo de un Recubrimiento Comestible a Base de Goma de Tara (Caesalpinia spinosa) con Actividad Antipardeante para Champiñón de París (Agaricus bisporus)*"; Torres Morales Jenny Marcela; https://biblioteca.epn.edu.ec/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=71383; agosto 2018.
4. Paper para titulación de Ingeniero Agro Industrial: "*Estudio del efecto de la aplicación de tratamientos combinados en la calidad poscosecha del champiñón de París (Agaricus bisporus)*"; Cueva Chasiluisa Lisbeth Alejandra; https://biblioteca.epn.edu.ec/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=72467&query_desc=su%3A%22ANALISIS%20DE%20ALIMENTOS%22%20and%20holdingbranch%3ABC%20and%20su-to%3AAn%C3%A1lisis%20de%20alimentos; mayo 2019.

Campus Politécnico "J. Rubén Orellana R" /Av. Ladrón de Guevara E11-253 / Telf. (593-2) 2 976300 Ext 1053/5217
Quito-Ecuador

5. Difusión de resultados a la comunidad de la EPN: "*Desarrollo de un Recubrimiento Comestible a Base de Goma de Tara (Caesalpinia spinosa) y su efecto en la calidad poscosecha del Champiñón de París (Agaricus bisporus)*"; Valencia S.; conferencia en aulas del DECAB, EPN; abril 2019.

4. LIQUIDACIÓN ECONÓMICA:

El monto asignado al Proyecto Interno PII-16-05 fue de $ 4.999,49 USD (cuatro mil novecientos noventainueve dólares americanos, con 49/100), y tuvo una ejecución presupuestaria de $ 3.121,98 USD (tres mil ciento veintiún dólares americanos con 98/100), conforme al detalle emitido por la Unidad de Gestión de Investigación y Proyección Social del Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Vinculación, que se adjunta a la presente Acta y forma parte integrante de la misma.

5. FINALIZACIÓN:

Con la presente Acta se declara finalizado y cerrado el Proyecto Interno PII-16-05 "*Estudio de la Aplicación de un recubrimiento comestible en base de goma de Tara (caesalpinia spinosa) en la calidad poscosecha de champiñón de París (Agaricus bisporus)*".

Para constancia de lo ejecutado y por estar de acuerdo con el contenido de la presente Acta, las partes libre y voluntariamente suscriben la misma, en tres ejemplares de igual contenido, tenor y valor legal.

Dado en la ciudad de Quito, D.M. a los dieciocho días del mes de diciembre del año dos mil diecinueve.

ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y VINCULACIÓN

Ph.D. Alexandra Alvarado
Vicerrectora de Investigación, Innovación y Vinculación

Ph.D. Silvia Valencia
Directora del Proyecto PII-16-05

sp/cr

recibido
20-12-2019

Campus Politécnico "J. Rubén Orellana R" /Av. Ladrón de Guevara E11-253 / Telf. (593-2) 2 976300 Ext 1053/5217
Quito-Ecuador