

FORMATO ÚNICO PARA SEGUIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DE LAS UT Y UP

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA Y/O POLITÉCNICA	Universidad Politécnica de Chiapas (UPChiapas)
EVENTO	Realizan proyecto de investigación
OBJETIVO(S)	encontrar nuevos sustratos, diversificar la materia prima en producto de valor agregado así como establecer procesos de producción que permitan contribuir a una buena alimentación y mejorar la economía de la familia
AUTORIDADES O PERSONALIDADES	Sergio Saldaña Trinidad, director de Ingeniería Agroindustrial y líder del proyecto
ACTIVIDADES REALIZADAS	Investigación
FECHA(S) DE INICIO FECHA(S) DE TÉRMINO	Enero 2017 Octubre 2017
SÍNTESIS DESCRIPTIVA DE LAS ACTIVIDADES	<p>Politécnica de Chiapas aprovecha desechos agroindustriales para cultivo de hongos comestibles</p> <ul style="list-style-type: none"> Investigadores buscan dar valor agregado <p style="text-align: right;">Suchiapa, Chiapas; 19 de julio del 2017.</p> <p>Investigadores del Cuerpo Académico de Investigación y Desarrollo Agroindustrial de la Universidad Politécnica de Chiapas trabajan en el proyecto “Cultivo de hongos comestibles Pleurotus ostreatus para la obtención de productos con valor agregado”.</p> <p>En entrevista, el líder del proyecto, Sergio Saldaña Trinidad, director de Ingeniería Agroindustrial, explicó que este tipo de hongos es una excelente alternativa de cultivo ya que poseen nutrientes como vitaminas y proteínas con bajo contenido calórico, mismos que se pueden aprovechar en el desarrollo de nuevas aplicaciones de la harina</p>

	<p>como aditivo en diversos tipos de alimentos.</p> <p>Agregó que en varias regiones de Chiapas es común el cultivo y consumo de hongos, por lo que representa una oportunidad para satisfacer las necesidades alimenticias de la población. Así también, agregó que con esta investigación se buscan encontrar nuevos sustratos, diversificar la materia prima en producto de valor agregado así como establecer procesos de producción que permitan contribuir a una buena alimentación y mejorar la economía de la familia.</p> <p>Detalló que durante un periodo de siete meses, se ha trabajado con diversas pruebas para establecer las mejores condiciones de producción de hongos en residuos lignocelulósicos, así como el establecimiento de las diversas etapas del proceso de producción primario de materia prima que se puede consumir en fresco y procesada. Los sustratos que se han utilizado en la producción son principalmente residuos agroindustriales generados en la actividad agrícola del cultivo de maíz. En estos momentos, dijo “estamos realizando los mismos procedimientos con residuos como paja y aquellos generados por la caficultura”.</p> <p>Por otra parte, Saldaña Trinidad destacó que otros de los beneficios que ofrece esta investigación es que la Politécnica de Chiapas puede brindar capacitación a productores y transferir la tecnología de producción, así como las diversas tecnologías de transformación que favorezcan la conservación de los hongos, diversificación de productos con valor agregado y permita la comercialización de productos terminados.</p>
<p>NOMBRE Y TELÉFONO DEL RESPONSABLE DEL INFORME</p>	<p>Patricia Abarca Alfaro Coordinadora de Comunicación Social UPChiapas (961) 61 71460 ext. 50103</p>

Nota: Se solicita que junto con el informe, se anexen fotografías de las actividades realizadas así como la(s) memoria(s) gráfica(s) —si existe(n)— de medios electrónicos (incluido audio) y/o impresos y se envíen al correo electrónico lydiar@nube.sep.gob.mx, en atención a la Mtra. Lydia Ruiz Alanis, jefa del Departamento de Difusión y Extensión, con quien también podrán aclararse dudas al respecto al teléfono (01 55) 36 01 16 05/06, ext. 67251 o 67242.

ⁱ Únicamente este formato será válido.