

# Estudio del proceso de industrialización de nueces de macadamia, con calidad de exportación.

(14-INV-001)

**Institución Proponente:** FUNDACIÓN FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS

**Sitio web:**

## Objetivo General del Proyecto

Elaboración de nueces de Macadamia integrifolia con calidad de exportación, mediante sistemas eficientes de industrialización.

## Resultados Esperados

1. Calidad fisicoquímica, nutricional y microbiológica de nuez de macadamia en diferentes etapas del proceso de industrialización.
2. Condiciones adecuadas de secado y envasado en atmósferas modificadas para nueces de macadamia a escala de laboratorio.
3. Transferencia de tecnologías al sector implicado en la cadena de valor de la macadamia producida en Paraguay.
4. Investigadores y estudiantes capacitados en temas relacionado al proyecto.
5. Protocolo para sistema de secado, envasado y almacenamiento de las nueces de macadamia a nivel industrial

Monto Financiado por Conacyt (G)	Monto Contrapartida (G)	Monto Total (G)	Monto Transferido (G)	Rendicion Presenta (Monto Conacyt) (G)
900.000.000	302.175.000	1.202.175.000	861.809.826	861.809.826

**Estado del Proyecto:** Finalizado

**Modalidad :** Proyectos de Investigación Asociativa

**Tipo de Organización:** Privada

## Objetivos Socioeconómicos

**Nabs:** 8.4. PRODUCCIÓN Y TECNOLOGÍA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**UNESCO:** 330913. CONSERVACION DE ALIMENTOS

**OCDE:**

**ISIC:**

## Contratos/ Adendas

#	Descripción	Firma	Inicio	Fin ejecución	Fin vigencia
1	Contrato	25/08/2015	25/08/2015	31/08/2017	28/11/2017
2	Adendas	25/08/2015	25/08/2015	31/01/2018	30/04/2018
3	Adenda N° 02/2018	25/08/2015	25/08/2015	30/06/2018	30/09/2018
4	Adenda N°04/18	30/04/2018	30/04/2018	30/06/2018	30/09/2018

## Miembros de equipo

#	Nombres	Rol	Resumen de Formacion
---	---------	-----	----------------------