



UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS DE APURÍMAC

Dirección de Investigación

Lista de Proyectos de Investigación Docente financiados y autofinanciados - Año 2006

Nº	AÑO	RESOLUCIÓN APROBADA DEL PROYECTO	ÁREA DEL PROYECTO	MODALIDAD DE CONVOCATORIA	TÍTULO DEL PROYECTO	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	PRESUPUESTADO O AUTOFINANCIADO	RESPONSABLE TITULAR	INTEGRANTE DOCENTE (1)	INTEGRANTE DOCENTE (2)	INTEGRANTE DOCENTE (3)	INTEGRANTE DOCENTE (4)	INTEGRANTE DOCENTE (5)	INTEGRANTE DOCENTE (6)	INTEG. ESTUDIANTE Y EXTERNO	INTEG. ESTUDIANTE Y EXTERNO	INTEG. ESTUD. Y EXTER.	INTEG. ESTUD. Y EXTER.	FECHA DE ENTREGA PRE-DISEÑO FINAL (a/m/d)	JURADO EVALUADOR PRE-INFORME	% de Avance	DETALLE DEL MATERIAL ENTREGADO Y FECHA	OBS.
06	2006	Resolución Nº466-2006-CO-UNAMBA (30 de noviembre 2006)	ÁREA 1: EMPRESARIALES	NINGUNO	"Competitividad de las micro y pequeñas empresas del Departamento de Apurímac periodo 2004-2005"	* Determinar el nivel de competitividad de las micro pequeñas empresas del Departamento de Apurímac periodo 2004-2005. * Determinar si las MYPES de la región presentan limitaciones y capacidades generativas.	* Determinar si las MYPES de la región toman iniciativa de los nuevos emprendimientos desde las limitaciones de factores internos y factores externos.	Emprendimientos.	4,832.00	HUAYPA HUAYNACHO MAURO	VILCA COLLAJE JOSE YUBERTO (LIC)										2006	Docentes de especialidad	100%	Existe empaquetado y CD y falta informe concluido	
07	2006	RESOL Nº 336-2006-CO-UNAMBA (21-AGO-2006)	ÁREA 8: ING Y TECNOLOG	II CONCURSO ANUAL DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN UNAMBA 2006	"Evaluación de la actividad antioxidante y contenido de fenoles totales en aceites esenciales de muña y anís" CAMBIO en INFORME FINAL del Título: Actividad antioxidante de aceites esenciales de muña (Menthochachy arrosa Bríg Epil) y anís (Pimpinella anisum L.) significativamente incrementando el contenido de fenoles totales.	* Caracterizar la composición química y determinar la actividad antioxidante de aceites esenciales de muña (Menthochachy arrosa Bríg Epil) y anís (Pimpinella anisum L.) significativamente incrementando el contenido de fenoles totales. * Determinar la actividad antioxidante de aceites esenciales de muña (Menthochachy arrosa Bríg Epil) y anís (Pimpinella anisum L.).	* Determinar la composición química de aceites esenciales de muña (Menthochachy arrosa Bríg Epil) y anís (Pimpinella anisum L.) * Determinar el contenido de fenoles totales de muña (Menthochachy arrosa Bríg Epil) y anís (Pimpinella anisum L.) * Determinar la actividad antioxidante de aceites esenciales de muña (Menthochachy arrosa Bríg Epil) y anís (Pimpinella anisum L.).	Caracterización y análisis instrumental.	5,137.16	FERNANDEZ ATHO, MANUEL OCTAVIO	CHUQUILLA QUILCA GUADALUPE (ING)										2008	Docentes de especialidad	100%	Existe 02 empaquetados, anillado y 01 CD	
08	2006	RESOL Nº 336-2006-CO-UNAMBA (21-agost-2006)	ÁREA 8: ING Y TECNOLOG	II CONCURSO ANUAL DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN UNAMBA 2007	"Reducción de los niveles de pardeamiento del yacón durante el procesamiento mediante el control de los parámetros en las etapas de escaldado y deshidratación"	* Obtener yacón deshidratado con características organolépticas aceptables que sirva como producto intermedio para preparar otros derivados.	* Reducir los niveles de pardeamiento durante el procesamiento de yacón. * Determinar la temperatura y el tiempo óptimo durante el tratamiento térmico (escaldado). * Determinar la concentración óptima de inhibidor químico a utilizar durante el blanqueado del yacón. * Determinar el tiempo para la deshidratación en función a la temperatura sugerida en la bibliografía hasta reducir el contenido de humedad en 5%.	Desarrollo de procesos y productos agroindustriales.	5,662.55	VILCANQUI PEREZ, FULGENCIO	LOZADA COLLADO KARELIA	CHUQUILLA QUILCA GUADALUPE									18/08/2011 entregado, concluido 2006	Docentes de especialidad	100%	Existe 01 empaquetado, 01 CD	
09	2006	RESOL Nº 336-2006-CO-UNAMBA (21-AGO-2006)	ÁREA 8: ING Y TECNOLOG	II CONCURSO ANUAL DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN UNAMBA 2008	"Optimización de la viscosidad en la elaboración de yogur con la adición de la enzima (Frangulactonasa microbiana)"	* Determinar la viscosidad en la elaboración de yogur, con la adición de la enzima (TS-6)	* Establecer la concentración de la enzima. * Determinar el pH óptimo de castillos de la enzima. * Obtener la temperatura óptima de castillos de la enzima.	ingeniería y control de procesos.	3,972.79	LAYTA SERRANO CLARESSA (ING)	FERNANDEZ AYMA ALFREDO (ING)										2011	Docentes de especialidad	100%	Reg. 384, existe 03 anillado, 01 impreso, 01 emp. 01 CD	
10	2006	RESOL Nº 336-2006-CO-UNAMBA (21-ago-2006)	ÁREA: EDUC.	II CONCURSO ANUAL DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN UNAMBA 2009	"Factores socioeconómicos que influyen en la comprensión lectora y académico de los estudiantes de la UNAMBA"	* Determinar la influencia de los factores socio-económicos en el nivel de comprensión lectora y su relación con el rendimiento académico de los estudiantes de la Universidad Nacional Micaela Bastidas de Apurímac - UNAMBA	* Determinar el nivel de comprensión lectora de los estudiantes de la UNAMBA 2006. * Determinar los principales factores socio-económicos y su grado de influencia en el nivel de comprensión lectora de los estudiantes de la UNAMBA 2006. * Determinar el rendimiento académico de los estudiantes de la UNAMBA 2006. * Establecer el grado de influencia del nivel de comprensión lectora en el rendimiento académico de los estudiantes de la UNAMBA 2006.	Gestión pedagógica y didácticas innovadoras.	9,406.96	ILASACA CAHUATA EDWAR	ALVAREZ CHAVEZ WILIE	CUENTAS CARRERA CESAR EDUARDO									25-Oct- 2007	Docentes de especialidad	100%	Existe 3 anillados, 1 empacado	
11	2006	RESOL Nº 336-2006-CO-UNAMBA (21-AGO-2006)	ÁREA 10: AGROPEC, VETERIN Y AFINES	II CONCURSO ANUAL DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN UNAMBA 2010	"Comparativo de dos raciones balanceadas en la ganancia de peso vivo en cuyes desde el destete hasta la comercialización", CAMBIO DE TÍTULO por: "Ganancia del peso vivo con 2 raciones balanceadas en cuyes desde el destete hasta el beneficio"	* Determinar si existe la eficiencia alimenticia y económica en dos raciones balanceadas en forma comparativa en la alimentación del cuy desde el destete hasta el beneficio (muerte) en la granja de animales menores de Tamburco-Abancay.	* Determinar la ganancia de peso vivo y la tasa de mortalidad en cuyes alimentados con dos raciones balanceadas (comercial y local).	Producción Animal.	4,832.00	DOMEZ UNIVICHA NILTON CESAR	FINEDA SERRUTO MARTIN EQUICO (MVZ)	DISCOMBO ENRIQUEZ MAX HENRY (MVZ)									2007	Docentes de especialidad	100%	Existe 02 empaquetados, 01 empap.	

* Los proyectos sombreados son los que deben informes finales.

* Los proyectos sombreados de color blanco son los concluidos y ejecutados.

*Base de Datos: Elaborado por personal de la Dirección de Investigación - Dra. Dagnith Liz Bejarano Luján, Directora de la Dirección de Investigación - Lic. Charo Mendoza Portillo, Secretaria de Investigación-UNAMBA.