

**RELACIÓN DE PROYECTOS APROBADOS EN EL AÑO 2005.
SE INDICA: TITULO, AUTORES, FECHA DE INICIO.
FECHA DE CULMINACIÓN Y PRESUPUESTO.**

FACULTAD DE: INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS

Nº	TITULO	AUTOR(ES)	FEC. INIC.	FEC. FIN.	PRES	OBSERVACIONES
1	Diseño del Generador Bioelectra	Ing. Silva Santisteban Acebedo Edilberto Enrique	01/05	12/05	9,600	<p>Los sistemas I y II, que fueron investigados han demostrado experimentalmente la capacidad que tiene para producir una cierta cantidad de energía eléctrica, potencia suficientemente significativamente para activar, temporalmente una lámpara; esto se ha debido al resultado de la actividad de las reacciones electroquímica intrínseca, de sus componentes químicos. Aun, cuando se establece la migración masiva de las cargas iónicas hasta los terminales de la celda (Aluminio, zinc, cobre o carbón). Figura 12.</p> <p>La estructura física de la celda reactor, se distribuye porcentualmente en peso de la siguiente manera: el electrodo de carbón 2.45%, el zinc 7.45%, el residuo metalúrgico de las dos zonas en 93.06%, la fibra a 3.20% y el material semipermeable 0.27%. Tabla 6. El mayor porcentaje en peso ha estado representado por el material del residuo metalúrgico o reactor.</p>

2	Identificación de las Causas que generan Falta de posesionamiento del Pisco; Aplicación de un plan Estratégico para lograrlo en el mercado Nacional e Intenacional	Ing. Aquiles Temistocles Mejía Rocha	02/05	01/06	6,350	<p>Definitivamente el Pisco es Peruano por más demostrarlo hemos seguido la secuencias histórica; su proceso es único en el mundo de los destilados. Defender la denominación de origen en forma agresiva más que diplomática El estado no controla ni hace un seguimiento en la producción de pisco motivo por el cual se adultera. Como Región autónomo deberían interesarse en el presente y futuro de esta actividad, generar mecanismos de control y le corresponde al centralismos es lo que más daña.</p>
3	Captura de centolla (Paralomis longipes) Con Nasa en Zona Pesquera del Callao.	Ing. Pablo Saravía Torres	03/05	02/06	7,200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ El sistema de pesca con nasas a gran profundidad está muy poco desarrollado y aplicado en nuestra Pesquería, donde todavía se extraen ciertos recursos poniendo en riesgo la vida, como sucede en la extracción de crustáceos y moluscos. ▶ Las técnicas del sistema son fáciles de maniobrar y en cualquier tipo de embarcación, pero debiendo construir los aparejos desarmables, para que una vez terminado las faenas se estiben en lugares con muy poco espacio, haciéndolos muy versátiles. ▶ El desconocimiento de operación del sistema lo hace ver como muy difícil de manejar, sucediendo todo lo contrario cuando se incrementa la difusión de su variabilidad en la captura de centollas. ▶ La zona explorada presenta en esta ocasión gran presencia de centollas por ser zona areno-fangoso y semiplano lo cual permite operar con eficiencia los palangres horizontales de profundidad.

4	Regulación de Captura de Cangrejos para Disminuir la Mortalidad por pesca en Lagunillas – Pisco.	Ing. Anselmo Tasayco Tasayco.	05/05	04/06	3,550	<p>Los crustáceos en general, son capturados todo el año; en ésta se emplean nasas o a través de buzos pulmoneros.</p> <p>Se realiza una pesca no responsable, no se toma en consideración la talla en el estado de las hembras.</p> <p>No hay norma de regulación de captura de cangrejos y en general de crustáceos marinos, así como de la manipulación a bordo y en el desembarcadero.</p>
---	--	-------------------------------	-------	-------	-------	--

5	<p>Evaluación de los Modelos Utilizados para Determinar las Curvas de Adsorción de la Pulpa del Cangrejo <i>Violacio Platyxanthus orbignyli</i> Deshidratado</p>	<p>Ing. Ruiz Fiestas Angel Ing. Matilde Tenorio Lic. Roberto Vargas Quintana</p>	9/05	08/06	8,700	<ul style="list-style-type: none"> En las isotermas de adsorción los contenidos de humedad de equilibrio a diferentes temperaturas se aprecian que los valores disminuyen conforme aumenta la temperatura La tendencia de las isotermas de adsorción corresponden a las isotermas TIPO II Los valores de la capa monomolecular utilizando el modelo de BET son: <table border="1" data-bbox="1854 461 2016 649"> <tr><td>• TEM</td></tr> <tr><td>TU</td></tr> <tr><td>• 20</td></tr> <tr><td>• 25</td></tr> <tr><td>• 30</td></tr> <tr><td>• 35</td></tr> </table> Los valores de la capa monomolecular utilizando el modelo de GAB son: <table border="1" data-bbox="1854 829 2016 1018"> <tr><td>• TEM</td></tr> <tr><td>TU</td></tr> <tr><td>• 20</td></tr> <tr><td>• 25</td></tr> <tr><td>• 30</td></tr> <tr><td>• 35</td></tr> </table> De los modelos analizados podemos concluir que el modelo de GAB se aproxima más a los datos obtenidos experimentalmente 	• TEM	TU	• 20	• 25	• 30	• 35	• TEM	TU	• 20	• 25	• 30	• 35
• TEM																		
TU																		
• 20																		
• 25																		
• 30																		
• 35																		
• TEM																		
TU																		
• 20																		
• 25																		
• 30																		
• 35																		

<p>Obtención de Vinagre a de desechos de Piña (ananas comusus)</p>	<p>Ing. Nely Avalos Segovia</p>	<p>09/05</p>	<p>08/06</p>	<p>5,000</p>	<ul style="list-style-type: none"> • SOBRE LA MATERIA PRIMA: • Los desechos de piña son una fuente potencial para la obtención de vinagre debido a su alta capacidad fermentativa dada por su contenido de azúcares. • El rendimiento desecho - mosto, presentada es de 55.5% • SOBRE EL AISLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE LA BACTERIA ACÉTICA: • El medio más apropiado para el aislamiento de la bacteria acética, es el agua de levadura gelosado y alcoholizado al 2% • La bacteria acética responsable de la fermentación acética en los desechos de piña, se encontró <u>Acetobacter xylinoides</u>. • SOBRE LA OBTENCIÓN DE VINAGRE: OBTENIENDO DE LA PIÑA ZAMBA DE CHANCHAMAYO. • Los parámetros óptimos del proceso anaeróbico son de 6% de inóculo, 13° Brix, pH 5.0 y una temperatura de 30° C, y para el aeróbico 10% de inóculo, pH 4.5 y una temperatura de 28° C. • SOBRE LA CALIDAD DEL VINAGRE OBTENIDO: • El vinagre obtenido a juzgar por su evaluación físico química, microbiológica y organoléptica, cumple con las especificaciones de calidad de las Normas Técnicas.
--	---------------------------------	--------------	--------------	--------------	---

7	Procesamiento de Tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>) En Forma de Ahumado en frío.	Juan Marino Alva Fajardo. Jean López del Mar. José Fernando Foc Reaño.	10/05	09/06	5,150	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Para obtener un producto de buena calidad es necesario seguir el diagrama de flujo planteado observando los parámetros establecidos en la descripción del proceso tecnológico. ◆ El tiempo del ahumado incluyendo el de secado es 24 horas a temperatura de 30°C; el secado es a 60° durante 8 horas y humedades relativas altas. ◆ La vida útil del producto final es de 21 días, donde el panel no encontró diferencias significativas comparada con un producto elaborado recientemente, todas las muestras a los 25 días fueron rechazadas por el panel de jueces en el análisis sensorial. ◆ Las muestras (A, B, C) presentaron características organolépticas de olor, calor, textura, sabor y apariencia general de buena calidad. ◆ Del análisis sensorial se concluye que hasta los 21 días no existen diferencias significativas entre las muestras debido a que $F_e < F$ tabla.
---	--	--	-------	-------	-------	---

8	Aporte de la Universidad San Luis Gonzaga de Ica para el desarrollo Agro Exportador del Espárrago y Páprika de la región Ica con Responsabilidad social	Ing. Arnaldo Barrios Luna	12/05	11/06	1,950	<p>1. Una mayoría del 75,7% de los alumnos de la escuela de ingeniería de alimentos está DE ACUERDO con la firma del Tratado de Libre Comercio (TLC) entre Perú y Estados Unidos de Norteamérica, sólo el 16,2% opina que están en desacuerdo y muy en desacuerdo. Entre los alumnos que están De acuerdo con la firma del TLC, la mayoría se da de primero al cuarto año, entre 77,8% a 82,3%, en cambio del quinto año sólo el 52,9% está de acuerdo.</p> <p>2..Con respecto a la situación actual sobre el auge en la exportación del Espárrago que se produce en el departamento de Ica los alumnos de la escuela de ingeniería de alimentos lo sienten como un logro MUY BUENO el 44,2% y como BUENO el 46,8%. Son los alumnos del cuarto y quinto año los que mayormente opinan que el boom exportador del espárrago en el momento actual es muy bueno en el 50% y 58,8% respectivamente.</p> <p>3. Sobre el auge en la exportación del Páprika que se produce en el departamento de Ica los alumnos de la escuela de ingeniería de alimentos, lo sienten mayormente como un logro BUENO el 44,2% y con sólo el 27,9% tanto para la opinión muy bueno y de regular. Son los alumnos del cuarto y quinto año los que mayormente opinan que el boom exportador del páprika en el momento actual es bueno en el 50% y 53% respectivamente.</p> <p>4. El 54,1% de los alumnos de la escuela de ingeniería de alimentos tienen una REGULAR esperanza de que la actividad del espárrago y del páprika contribuya con generar empleo de nivel Profesional; en cambio el 23,4% y el 6,3% tienen poca y muy poca esperanza. Esta opinión mayormente de regular la dan los alumnos de todos los años de estudio</p>
---	---	---------------------------	-------	-------	-------	--

<p>Efecto de vinculo Simbiótica del Medio y Material Educativo en Función de la eficiencia del Proceso de Aprendizaje del Estudiante de la F.I.P.A. UNICA (1960-2005)</p>	<p>Ing. Edilberto Enrique Silva Santisteban Acevedo.</p>	<p>12/05</p>	<p>11/06</p>	<p>9,600</p>	<p>Las organizaciones inteligentes tienen la característica que el aprendizaje es algo que se estimula y manifiesta en forma natural. Pero, para poder concretarlo, se deben desarrollar otra serie de comportamientos que la lleven a ser un sistema exitoso, con una verdadera capacidad para aprender, y alcanzar así resultados óptimos.</p> <p>Las instituciones son verdaderos sistemas donde distintos componentes actúan provocando cambios en el todo. Es importante estudiar y ver qué cosas influyen y provocan modificaciones, para poder medir las consecuencias de hechos, al parecer aislados. Esto se denomina pensamiento sistémico y el análisis que se efectúa permite llegar a tener un marco conceptual, que ayuda a comprender mejor los patrones totales y facilitar los cambios.</p> <p>La creencia de que el conocimiento puede ser privado e independiente de todo conocimiento previo, fue considerada por Peirce como la base del cartesianismo en todas sus modalidades.</p> <p>En lugar de ese solipsismo epistemológico (que ha sido adoptado por la gran mayoría de los más importantes filósofos desde Descartes), Peirce creyó que todo conocimiento se encuentra en los signos, mediado por un proceso inferencial y por lo tanto compartido, consensuado y abierto a la verificación. "No podemos pensar sin signos", sostuvo Peirce (CP 5.265; W 2: 213, 1868); y "la vida no es sino una serie de inferencias o una corriente de pensamiento" (CP 7.583; W 1: 494, 1868).</p> <p>Las inferencias, o signos pensados, reflejan las diferentes maneras a través de las cuales damos sentido a los fenómenos que observamos; y cualquier premisa puede fundamentar una conclusión de una demostración anterior. Esto se refleja en la teoría de Peirce del instinto que progresa hacia la razón, y se encarna en su construcción de los tres modos de razonamiento.</p> <p>En el siglo pasado el uso inadecuado, desigual, discriminante, autoritario y autónomo</p>
---	--	--------------	--------------	--------------	---

	Estudio de Pre Factibilidad para la Instalación del centro de Obtención de Semillas de Recurso Concha de Abanico.	Ing. Víctor Hernán Elías Yupanqui.	12/05	11/06	3,050	El Proyecto de Pre – Factibilidad para la instalación del Centro de Obtención de semillas del recurso concha de abanico <i>Argopecten purpuratus</i> , nos muestra que los análisis económicos financiero : coeficiente, beneficio costo es igual a 1.34 y el valor actual neto es igual a 270.552, positivos, demostrando que el proyecto es factible.
--	---	------------------------------------	-------	-------	-------	---