

REGISTRO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN PARA OBTENCIÓN DEL TÍTULO PROFESIONAL DEL AÑO 2016

N°	AÑO	MODALIDAD DE FINANCIAMIENTO	RES. APRUEBA LA CONVOCATORIA	CÓDIGO	NOMBRE DEL PROYECTO	UBICACIÓN	ESCUELA PROFESIONAL	ÁREA / LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	EQUIPO INVESTIGACIÓN	RES. APRUEBA EL PROYECTO	RES. FINALIZACIÓN	PPTO. ASIGNADO	ESTADO DE EJECUCIÓN	PLAZO DE EJECUCIÓN	PRODUCTO	TIPO DE RESULTADO	PPTO. EJECUTADO	FTE. FTO.		
1	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016001	EFICACIA DE LA COMBINACIÓN DE NISINA Y ACEITE ESENCIAL DE OREGANO FREENTE AL STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN LECHE Y EN LA CALIDAD FISICOQUÍMICA, MICROBIOLÓGICA Y SENSORIAL DEL QUESO FRESCO.	SEDE MOQUEGUA	INGENIERÍA AGRONINDUSTRIAL	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS AGRONINDUSTRIALES	Evaluar el efecto de la adición de nisina y aceite esencial de orégano (Origanum vulgare L.) en el almacenamiento del queso fresco elaborado a partir de leche de vaca (Bos Taurus) no pasteurizada obtenida en el centro poblado de Yacango, distrito Torata - Moquegua.	Caracterizar las propiedades físico-químicas (densidad, acidez titulable, pH y grasa) y microbiológicas (coliformes de la leche fresca). Evaluar el comportamiento de la adición de aceite esencial de orégano (0, 0.1, 0.2 y 0.3%) y nisina (0.0, 0.03, 0.05 y 0.07%) en las características físico-químicas (acidez, pH, grasa) del queso fresco almacenado a temperaturas de 5, 21 y 30°C durante (0.2 y 4 días). Evaluar el comportamiento de la adición de aceite esencial de orégano (0, 0.1, 0.2 y 0.3%), y nisina (0, 0.03, 0.05 y 0.07%) en el desarrollo microbiológico de (Coliformes y Escherichia coli) del queso fresco almacenado a temperaturas de (5, 21, 30°C) durante (0, 2 y 4 días). Determinar la vida útil del queso fresco almacenado.	MSC. Mario Roger Cotacallpa Sucaapuca (Asesor) Co-asesor: Ing. Erick Alca Alca Tesis: John Victor Cama Curasi	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	C.O. N° 371-2022-UNAM	S/	19,896.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final Tesis Publicada: https://repositorio.unam.edu.pe/handle/UNAM/271	Informe Final	S/	19,969.21	Recursos Determinados
2	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016002	EFFECTO DEL PROCESO DE INTERCAMBIO IÓNICO EN LA CALIDAD FISICO-QUÍMICA Y SENSORIAL DEL PISCO.	SEDE MOQUEGUA	INGENIERÍA AGRONINDUSTRIAL	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS AGRONINDUSTRIALES	Determinar la influencia de la dosis de resina catiónica y tiempo de contacto en la absorción de cobre en el Pisco variedad Italia (Vitis Vinifera L.).	Caracterizar físico-químicamente la uva variedad Italia (Vitis Vinifera L.) en pH, Brix, y Acidez total. Determinar el contenido de cobre en el Pisco variedad Italia mediante el análisis de espectrofotómetro de absorción atómica. Optimizar la dosis de resina catiónica (0.5, 3.5 y 5.5 g/L) y el porcentaje de eliminación de cobre en el Pisco variedad Italia. Evaluar la influencia de la resina catiónica en las características organolépticas del pisco variedad Italia por medio de análisis sensorial.	Mg. Nilton Cesar Leon Celvo (Asesor) Co-asesor: MSC. Cesar Augusto Napa Almeyda Tesis: Walter Martín Arce Quispe	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	C.O. N° 982-2021-UNAM	S/	19,500.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final	Informe Final	S/	19,500.00	Recursos Determinados
3	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016003	EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES DE CONGELACIÓN DE UNA VITIS VINIFERA NEGRA CRIOLLA EN LA CONSERVACIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS DEL VINO TINTO DEL VALLE DE MOQUEGUA.	SEDE MOQUEGUA	INGENIERÍA AGRONINDUSTRIAL	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS AGRONINDUSTRIALES	Evaluar las mejores condiciones de congelación de uva (Vitis Vinifera L.) Negra Criolla de valle de Moquegua antes del proceso de vinificación que conserven mejor los compuestos fenólicos en vino tinto.	Evaluar el tiempo y la temperatura de congelación de uva que conserve mejor los compuestos fenólicos en la obtención del vino tinto. Determinar las propiedades físico-químicas de grados Brix, pH, acidez y grados alcohólicos en el vino tinto obtenido con uva congelada. Evaluar las características organolépticas del vino tinto obtenido con uva congelada.	MSC. Mario Roger Cotacallpa Sucaapuca (Asesor) Co-asesor: Mg. Olimpia Liata Cordeva Tesis: Miguel Maribel Coaguila Gorza	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2017-UNAM	Publicado en el Repositorio con Informe Final	S/	20,000.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final Tesis Publicada: http://repositorio.unam.edu.pe/handle/UNAM/110	Informe Final Publicado	S/	20,000.00	Recursos Determinados
4	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016004	EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DEL TANNINO DE LA SEMILLA DE PALTA (PERSEA AMERICANA), VARIEDAD ZUTANO.	SEDE MOQUEGUA	INGENIERÍA AGRONINDUSTRIAL	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS AGRONINDUSTRIALES	Extraer taninos y determinar su capacidad antioxidante de la semilla de palta del fundo Hase del Valle de Moquegua.	Determinar los parámetros de porcentaje de solvente (Metanol) y tiempo de extracción de taninos de semilla de palta. Identificar el tipo de tanino presente en la semilla de palta utilizando el método con agua. Determinar la capacidad antioxidante de los taninos obtenidos de semilla de palta.	Mg. Nilton Cesar Leon Celvo (Asesor) Co-asesor: Luis Quiñe Quiñe Tesis: Yajaira Sugry Valdez Manchego	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2017-UNAM	C.O. N° 205-2021-UNAM	S/	19,991.50	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final Tesis Publicada: http://repositorio.unam.edu.pe/handle/UNAM/229	Informe Final	S/	18,035.00	Recursos Determinados
5	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016005	CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS FÍSICAS SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS DEL PAN LIBRE DE GLUTEN CON PULPA DE PALTA HARINA DE QUINUA FLOR Y ALMIDÓN DE PAPA.	SEDE MOQUEGUA	INGENIERÍA AGRONINDUSTRIAL	APLICACIÓN DE LAS CIENCIAS BÁSICAS A LA AGRONINDUSTRIA	Determinar el efecto de la dosis de pulpa de palta harina de quinua flor y almidón de papa nativa sobre las características físico-químicas, reológicas, sensoriales y microbiológicas del pan libre de gluten.	Determinar las características físicas del pan libre de gluten con pulpa de palta harinas de quinua flor y almidón de papa nativa. Determinar las características reológicas del pan libre de gluten con pulpa de palta harinas de quinua flor y almidón de papa nativa. Determinar las características sensoriales del pan libre de gluten con pulpa de palta harinas de quinua flor y almidón de papa nativa. Determinar la calidad microbiológica del pan libre de gluten a base de pulpa de palta harinas de quinua flor y almidón de papa nativa. Generar información para el aprovechamiento de recursos agroindustriales aplicado a la obtención de pan libre de gluten para conocimiento y transferencia de tecnología del proceso al sector productivo.	Mg. Víctor Damás Canchana Quispe (Asesor) Co-asesor: Ing. Raquel Allison Choquehuancu Pinada Tesis: Jhon Faucundo Centeno Falcón	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2017-UNAM	C.O. N° 702-2021-UNAM Resolución de Cierre	S/	20,000.00	NO EJECUTADO	10 MESES	No Ejecutado	C.O. N° 702-2021-UNAM Resolución de Cierre	S/	-	Recursos Determinados
6	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016006	APLICACIÓN DEL MICROORGANISMO SACCHAROMYCES CEREVISIAE PARA ACELERAR EL PROCESO DE COMPOSTAJE A PARTIR DE RESIDUOS SÓLIDOS ORGÁNICOS EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA CORONEL FRANCISCO BOLOGNESI CERVANTES DEL DISTRITO DE ILO, EN EL 2017.	FIJAL ILO	INGENIERÍA AMBIENTAL	RESIDUOS SÓLIDOS Y PELIGROSOS APROVECHAMIENTO, DISPOSICIÓN Y TRATAMIENTO	Aplicar el microorganismo saccharomyces cerevisiae para acelerar el proceso de compostaje a partir de residuos sólidos orgánicos en la institución educativa Coronel Francisco Bolognesi Cervantes del distrito de Ilo en el 2017.	Optimizar el sistema de segregación de residuos sólidos en la institución educativa Coronel Francisco Bolognesi Cervantes. Determinar la dosis del microorganismo saccharomyces cerevisiae en estudio y el tiempo requerido para la elaboración de compost. Evaluar las características físicas, químicas y biológicas del sistema de compostaje promovido por saccharomyces cerevisiae.	Asesor: Dr. Milko Raúl Rivera Campano Co-asesor: Mg. Luis Fortunato Morales Arambur Tesis: Edy Armando Caracalla Coaguira	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2017-UNAM	Informe Final Tesis Publicada: http://repositorio.unam.edu.pe/handle/UNAM/100	S/	18,805.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final Tesis Publicada: http://repositorio.unam.edu.pe/handle/UNAM/100	Informe Final Publicado	S/	18,805.00	Recursos Determinados
7	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016007	INFLUENCIA DEL TRATAMIENTO TÉRMICO, ADICIÓN DE ÁCIDO ASCÓRBICO Y CLORURO DE SODIO SOBRE LA INACTIVACIÓN DE LA POLIFENOLASIDA EN EL PURE DE PALTA (PERSEA AMERICANA MILL) VARIEDAD HASS.	SEDE MOQUEGUA	INGENIERÍA AGRONINDUSTRIAL	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS AGRONINDUSTRIALES	Evaluar la influencia del tratamiento térmico, adición de ácido ascórbico y sal sobre las características físico-químicas y sensoriales del pure de palta (persea americana Mill) variedad Hass.	Registrar los parámetros de tiempo y temperatura de tratamiento térmico y concentraciones de ácido ascórbico y sal durante el proceso de obtención del pure de palta (persea americana Mill) variedad Hass. Determinar el pH, acidez titulable, índice de peróxidos y actividad de la polifenolasa en el pure de palta (persea americana Mill) variedad Hass obtenido durante los tres primeros meses de conservación a -20°C. Realizar el análisis sensorial de color, olor, sabor, textura y aceptabilidad del pure de palta (persea americana Mill) variedad Hass obtenido, durante los tres primeros meses de conservación a -20°C. Determinar los parámetros óptimos de tiempo y temperatura de tratamiento térmico y concentraciones de ácido ascórbico y sal para la obtención del pure de palta (persea americana Mill) variedad Hass.	Dr. Elias Escobedo Pacheco (Asesor) Tesis: Erika Ruth Puma Antezana	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	INFORME N° 0256-2022-LPII-DITT-VPIUNAM Aprobación del Informe Final	S/	20,000.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final Tesis Publicada: https://repositorio.unam.edu.pe/handle/UNAM/276	Informe Final	S/	20,000.00	Recursos Determinados
8	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016008	EFFECTO DEL ESTADO DE MADUREZ SOBRE LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DEL ACEITE ESENCIAL DE CÁSCARA DE LIMA DE OLOR (CITRUS LIMETTA).	SEDE MOQUEGUA	INGENIERÍA AGRONINDUSTRIAL	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS AGRONINDUSTRIALES	Evaluar el efecto del estado de madurez de lima de olor (Citrus limetta) en las propiedades físicas y químicas del aceite esencial obtenido a partir de su cáscara.	Determinar el índice de madurez de la lima de olor (Citrus Limetta), en tres diferentes estados (a1: verde intenso, a2: verde-amarillo y a3: amarillo intenso). Evaluar el rendimiento de aceite esencial de la cáscara de lima de olor (Citrus Limetta) de acuerdo a su estado de madurez (a1: verde intenso, a2: verde-amarillo y a3: amarillo intenso). Caracterización de los compuestos volátiles del aceite esencial de la cáscara de lima de olor (Citrus Limetta) de acuerdo a su estado de madurez (a1: verde intenso, a2: verde-amarillo y a3: amarillo intenso). Determinar las propiedades físicas y químicas (densidad, índice de refracción, pH, índice de peróxidos e índice de acidez), del aceite esencial de la cáscara de lima de olor (Citrus Limetta) de acuerdo a su estado de madurez (a1: verde intenso, a2: verde-amarillo y a3: amarillo intenso). Evaluar la estabilidad oxidativa del aceite esencial de la cáscara de lima de olor (Citrus Limetta) de acuerdo a su estado de madurez (a1: verde intenso, a2: verde-amarillo y a3: amarillo intenso).	Dr. Elias Escobedo Pacheco (Asesor) Tesis: Lidia Yessenia Maldonado Mamani	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	C.O. N° 983-2021-UNAM	S/	20,000.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final	Informe Final	S/	19,011.90	Recursos Determinados
9	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016009	EXTRACCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE PROPIEDADES TECNOLÓGICAS DE POLISACÁRIDOS SOLUBLES DE DOS VARIEDADES DE GUAYABA (PSIDIMUM GUAJAVA L.).	SEDE MOQUEGUA	INGENIERÍA AGRONINDUSTRIAL	APLICACIÓN DE LAS CIENCIAS BÁSICAS A LA AGRONINDUSTRIA	Determinar los parámetros para la extracción de polisacáridos solubles de guayaba (Psidium guajava L.) y caracterizar las propiedades tecnológicas.	Determinar los parámetros para la extracción de polisacáridos solubles a partir del fruto de dos variedades de guayaba. Caracterizar las propiedades tecnológicas del polisacárido obtenido a partir del parámetro optimizado de extracción en sus dos variedades de guayaba. Generar información del proceso de extracción de polisacárido de guayaba para el conocimiento de las propiedades tecnológicas que presta.	Mg. Nilton Cesar Leon Celvo (Asesor) Co-asesor: Erick Alca Alca Tesis: Aryella Elizabeth Quenalla Chavez	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	C.O. N° 702-2021-UNAM Resolución de Cierre	S/	20,000.00	NO EJECUTADO	10 MESES	No Ejecutado	C.O. N° 702-2021-UNAM Resolución de Cierre	S/	-	Recursos Determinados
10	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016010	MODELO DEL CRECIMIENTO DE DOS LEVADURAS COMERCIALES DURANTE LA FERMENTACIÓN DE LA UVA VARIEDAD BORGOÑA (VITIS LABRUSCA L.) A DIFERENTES TEMPERATURAS, NITRÓGENO FACILMENTE ASIMILABLE, S02 DEL VINO.	SEDE MOQUEGUA	INGENIERÍA AGRONINDUSTRIAL	BIOTECNOLOGÍA AGRONINDUSTRIAL	Modelar el crecimiento de dos levaduras comerciales (Saccharomyces cerevisiae L.) durante la fermentación de la uva variedad borgoña (Vitis labrusca L.) ajusta los parámetros de la fermentación del vino variedad borgoña.	Determinar de los parámetros más significativos e el modelado matemático en la fermentación del vino variedad borgoña. Determinar el modelo matemático con datos obtenidos en la etapa de fermentación del mosto de uva (Vitis vinifera L.) en el proceso de fermentación del vino. Simular el comportamiento del crecimiento microbiano con los parámetros de la fermentación del vino.	Mg. Nilton Cesar Leon Celvo (Asesor) Co-asesor: MSC. Jerónimo Martín Sarco Burgos Tesis: Bach. Aldo Eduar Barra Mamani	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	C.O. N° 282-2021-UNAM	S/	11,309.40	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final Tesis Publicada: http://repositorio.unam.edu.pe/handle/UNAM/172	Informe Final Publicado	S/	10,235.00	Recursos Determinados
11	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016011	DETERMINACIÓN DE LA MADUREZ DE UNA VITIS VINIFERA DE LAS VARIEDADES MOSCATEL, NEGRA CRIOLLA Y QUEBRANTE MEDIANTE ANÁLISIS DEL COLOR EN IMAGEN DE UVA, CONTENIDO DE AZÚCAR Y ACIDEZ TOTAL.	SEDE MOQUEGUA	INGENIERÍA AGRONINDUSTRIAL	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS AGRONINDUSTRIALES	Determinar la madurez de uva (Vitis Vinifera) en las variedades Moscatel, Negra Criolla y Quebrante mediante análisis de color en imagen de uva, contenido de azúcar y acidez total.	Determinar el color en imagen apropiado del fruto que determine la madurez de uva (Vitis Vinifera) en las variedades Moscatel, Negra Criolla y Quebrante. Determinar el contenido de azúcar en grados Brix que correspondan a una adecuada madurez de uva (Vitis Vinifera) en las variedades Moscatel, Negra Criolla y Quebrante. Determinar la acidez total que marque la madurez de uva (Vitis Vinifera) en las variedades Moscatel, Negra Criolla y Quebrante.	MSC. Mario Roger Cotacallpa Sucaapuca (Asesor) Tesis: Ciro Ryoji Suca Colana	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	Informe Final para aprobación INFORME N° 037-2019-YORB-DCI	S/	11,820.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final Tesis Publicada: http://repositorio.unam.edu.pe/handle/UNAM/58	Informe Final Publicado	S/	11,823.50	Recursos Determinados
12	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016012	DETERMINACIÓN DE LA CONCENTRACIÓN DE METALES PESADOS (Pb, As, B, Al) EN LOS MANANTIALES DE CHAÑA GRAL. SANCHEZ CERRO, MOQUEGUA 2017.	FIJAL ILO	INGENIERÍA PESQUERA	CALIDAD, USO Y TRATAMIENTO DE LOS RECURSOS HÍDRICOS	Determinar los niveles de concentración de metales pesados (Pb, As, B y Al), en los manantiales del Río Ichufla, 2017.	Recopilar las muestras de agua según el protocolo de monitoreo de ley de recursos hídricos. Determinar los parámetros físicos, químicos la calidad de las muestras de agua in-situ y en laboratorio por Absorción atómica según los puntos establecidos en el presente proyecto.	Dra. Sheda Méndez Ancca (Asesor) Co-asesor: Ing. Renee Mauricio Condoni Apaza Tesis: Erika Curi Mendoza	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	C.O. N° 384-2019-UNAM	S/	20,000.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final	Informe Final	S/	19,995.82	Recursos Determinados
13	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016013	IMPLEMENTACIÓN DE LA GESTIÓN POR PROCESOS Y LA CREACIÓN DE VALOR PÚBLICO EN LA OFICINA REGIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL DE MOQUEGUA, 2017.	SEDE MOQUEGUA	GESTIÓN PÚBLICA Y DESARROLLO SOCIAL	MODERNIZACIÓN DEL ESTADO	Determinar la relación que existe entre la implementación de la Gestión por Procesos y la Creación de Valor Público en la Oficina Regional de Administración de la Sede Central del Gobierno Regional de Moquegua 2017.	Determinar la relación que existe entre la creación de valor público y la calidad de servicio al ciudadano en la oficina regional de administración de la sede central del gobierno regional de moquegua 2017. Determinar la relación que existe entre la creación de valor público de la gestión por procesos y la capacitación del personal administrativo en la oficina regional de administración de la sede central del gobierno regional de moquegua 2017. Determinar la relación que existe entre la creación de valor público y la capacidad, organizacional en la oficina regional de administración de la sede central del gobierno regional de moquegua 2017.	Dra. Genciana Semuto Medina (Asesor) Co-asesor: Dr. José Luis Morales Rocha Tesis: Ivan Noe Jélancca Ticona	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	INFORME N° 0202-2023-LPII-DITT-VPIUNAM Informe por cierre de cumplimiento	S/	10,000.00	PENDIENTE	10 MESES	Informe Final	Informe Final	S/	3,387.20	Recursos Determinados
14	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016014	MODELO DE MINERÍA DE DATOS PARA IDENTIFICACIÓN DE PATRONES DE COMPORTAMIENTO DE LA INTELIGENCIA EMOCIONAL QUE INFLUYEN EN EL RENDIMIENTO ACADÉMICO DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNAM SEDE ILO.	FIJAL ILO	INGENIERÍA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA	BASE DE DATOS Y SEGURIDAD INFORMÁTICA	Implementar un modelo de minería de datos para la identificación de patrones de comportamiento de la inteligencia emocional que influyen en el rendimiento académico de los estudiantes de la UNAM sede Ilo.	Evaluar la inteligencia emocional de los estudiantes de la UNAM sede Ilo, mediante el test de ICE de BARON.	Dr. Hugo Euler Tito Chura (Asesor) Co-asesor: Ing. Marco Antonio Quispe Pachó Tesis: Bach. Walter Yony Flores Mamani	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	INFORME N° 0203-2023-LPII-DITT-VPIUNAM Relativo INFORME N° 331-2021-LPII-DITT-VPIUNAM Cambio de nombre	S/	17,000.00	PENDIENTE	10 MESES	Proceso Informe Científico Final INFORME N° 001-2023-VPIEPIEPIE/UNAM-SEDE ILO (Informe Económico Final)	Pendiente	S/	9,948.72	Recursos Determinados

15	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016015	INFLUENCIA DE LA APLICACIÓN DE RECUBRIMIENTO BIODEGRADABLE A BASE DE MUCILAGO DE NOPAL (OPUNTIA SP.) Y LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO EN LA CONSERVACIÓN DE LA PALTA (PERSEA AMERICANA MILL) VARIEDAD HASS.	SEDE MOQUEGUA	INGENIERÍA AGRONINDUSTRIAL	BIOTECNOLOGÍA AGRONINDUSTRIAL	Evaluar la influencia de los recubrimientos biodegradables a base de mucilago de nopal (Opuntia spp.) y la temperatura de almacenamiento sobre las características físicas-sensoriales de la palta (persea americana mill) variedad hass, durante su almacenamiento.	Extraer el mucilago de los cladidos del nopal (Opuntia fous-indica). Formular tres recubrimientos a base de mucilago de nopal (Opuntia fous-indica), utilizando como agentes estabilizantes: disulfuro de etileno, propilenglicol y ácido cítrico respectivamente. Evaluar el efecto de la aplicación de los recubrimientos biodegradables a base de mucilago de nopal (Opuntia fous-indica) y la temperatura de almacenamiento (5 y 10°C) sobre la pérdida de peso, el color, la firmeza, la tasa de respiración y la aceptabilidad general en la palta (persea americana mill) variedad hass.	Dr. Elias Escobedo Pacheco (Asesor) Tesis: Christian Paul Apaza Medina	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	C.O. N° 700-2021-UNAM	SI	20,000.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final Tesis Publicada: http://repositorio.unam.edu.pe/handle/UNAM/180	Informe Final Publicado	SI	19,704.87	Recursos Determinados
16	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016016	EFFECTO DEL TIEMPO Y TEMPERATURA DE MACERACIÓN CON LA ADICIÓN DE HOJUELOS DE UVA (VITIS VINIFERA) SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE EN LA ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL TIPO ALE.	SEDE MOQUEGUA	INGENIERÍA AGRONINDUSTRIAL	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS AGRONINDUSTRIALES	Evaluar el efecto del tiempo y temperatura de maceración con la adición de hojueles de uva (Vitis vinifera) sobre la capacidad antioxidante en la elaboración de cerveza tipo ale.	Determinar los parámetros de maceración tales como, el tiempo, temperatura y el porcentaje de adición de hojueles de uva (Vitis vinifera) variedad negra croala, para la elaboración de cerveza tipo ale. Realizar la caracterización fisicoquímica de la cerveza tipo ale elaborado con la adición de hojueles de uva (Vitis vinifera) variedad negra croala.	MSc. Mario Roger Cotacallpa Suapuca (Asesor) Co-asesor: Ing. Lenin Quile Quile Tesis: Julio Cesar Ventura Galvez	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	INFORME N° 004-2023-LPIB-DITT-VPIUNAM Informe para cierre	SI	20,000.00	PENDIENTE	10 MESES	Informe Final	Informe Final	SI	-	Recursos Determinados
17	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016017	RECONOCIMIENTO AUTOMÁTICO DE ENFERMEDADES FOLIARES DEL CULTIVO DE PALTA MEDIANTE IMÁGENES UTILIZANDO (SVM).	FIJAL ILO	INGENIERÍA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA	COMPUTACIÓN GRÁFICA Y PROCESAMIENTO DE IMÁGENES Y VIDEOS	Determinar la eficacia del reconocimiento automático de enfermedades foliares del cultivo de palta mediante imágenes utilizando Support Vector Machine (SVM).	Construir una base de datos de imágenes de enfermedades foliares del cultivo de palta. Seleccionar patrones representativos en imágenes de enfermedades foliares en la palta.	Mg. Carlos Alberto Silva Delgado (Asesor) Co-asesor: Ing. Armando Ruelas Alfaro Tesis: Gregorio Tomas Castro Alvarez	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	C.O. N° 1021-2019-UNAM	SI	20,000.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final Tesis Publicada: http://repositorio.unam.edu.pe/handle/UNAM/98	Informe Final Publicado	SI	16,410.55	Recursos Determinados
18	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016018	DETERMINACIÓN DE Aspergillus spp. Y AFLATOXINAS EN ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO DE GANADO BOVINOS (BOS TAURUS) Y AFLATOXINA M1 EN LECHE PROVENIENTES DE LA ASOCIACIÓN FONDAL MOQUEGUA.	SEDE MOQUEGUA	INGENIERÍA AGRONINDUSTRIAL	BIOTECNOLOGÍA AGRONINDUSTRIAL	Evaluar el efecto del tipo del tipo de alimento destinado al consumo de ganado bovino (Bos taurus) en el contenido de aflatoxina (AF) presente en la leche fresca en los distritos de Moquegua y Tarma de la región Moquegua.	Caracterizar fisicoquímicamente la leche fresca bovina (densidad, pH, azúcares, sólidos totales). Determinar el contenido de aflatoxinas (AF) en leche fresca bovina. Determinar el efecto del tipo de alimento que origina mayor contenido de aflatoxina (AF) M1 en leche fresca bovina.	Mg. Nilton Cesar Leon Calvo (Asesor) Co-asesor: Ing. Raquel Allison Choquehuacana Pineda Tesis: Mayron Magali Huaracha Jose	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	C.O. N° 500-2022-UNAM	SI	19,990.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final	Informe Final	SI	19,990.00	Recursos Determinados
19	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016019	DESARROLLO Y EVALUACIÓN DE LA PREFERENCIA Y ACEPTABILIDAD DE EMPANZADOS DE PERICO CORYPHAENA HIPPURUS EN PUERTO DE ILO, 2017.	FIJAL ILO	INGENIERÍA PESQUERA	TRANSFORMACIÓN PESQUERA	Desarrollar y evaluar la preferencia y aceptabilidad de 3 formulaciones de migas para la aplicación de empanzados, en Puerto de Ilo, 2017.	Desarrollar los procedimientos del proceso productivo para la elaboración de los empanzados de Perico, de acuerdo a las 3 formulaciones propuestas. Llevar a cabo la elaboración de los empanzados de Perico. Recoger los datos de reclutamiento, pick up, y características biológicas de los empanzados. Evaluar sensorialmente los empanzados elaborados. Determinar si existe diferencia significativa de los atributos de apariencia, sabor, textura y olor entre cada formulación de empanzado. Analizar el conteo de aerobios mesófilos, coliformes totales, E. Coli, y realizar el análisis químico proximal del mejor tratamiento. Determinar los costos variables y precio del producto, en la formulación de los empanzados. Informar sobre las técnicas y metodologías para la elaboración de empanzados.	Dr. Walter Merma Cruz (Asesor) Co-asesor: Mario Ruiz Choque Tesis: Hulmer Brias Gomez Pazzo	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	Informe Final para aprobación INFORME N° 500-2019-DGVP/UNAM	SI	20,000.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final Tesis Publicada: http://repositorio.unam.edu.pe/handle/UNAM/77	Informe Final Publicado	SI	20,000.00	Recursos Determinados
20	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016020	MINERÍA DE TEXTOS PARA CONTRIBUIR UN MODELO MINERÍA DE DATOS PARA RECOMENDACIÓN DE OFERTAS LABORALES.	FIJAL ILO	INGENIERÍA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA	INGENIERÍA DE SOFTWARE, TECNOLOGÍA Y SISTEMAS DE INFORMACIÓN	Definir el impacto del sistema de información de seguimiento al egresado de la Universidad Nacional de Moquegua en la optimización del proceso de inserción laboral.	Definir cual es el impacto del sistema de información del egresado de la Universidad Nacional de Moquegua que permita identificar la situación actual y prospectiva del mercado laboral. Definir cual es el impacto del sistema de información de seguimiento al egresado de la Universidad Nacional de Moquegua que permita medir la preparación profesional de los egresados.	Ing. Yanca Flores Gutierrez (Asesor) Tesis: Honorio Apaza Alanca	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	C.O. N° 1199-2021-UNAM	SI	20,000.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final Tesis Publicada: http://repositorio.unam.edu.pe/handle/UNAM/84	Informe Final Publicado	SI	20,000.00	Recursos Determinados
21	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016021	DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO PROTEICO DE BIOMASA HÚMEDA Y HARINA DE TRES ESPECIES DE MICROALGAS MARINAS: CHLORELLA VULGARIS, NANNOCHLOROPSIS, OCLATA Y TETRASELMIS STRIATA, EN EL LABORATORIO DE LA UNAM- FIJAL ILO.	FIJAL ILO	INGENIERÍA PESQUERA	BIOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA PESQUERA	Evaluar el potencial proteico de la biomasa húmeda y harina de tres especies marinas nativas de microalgas, como insumo para la elaboración de "pellets" de pescos, en la Provincia de Ilo, Moquegua, durante el 2017.	Cultivar 3 especies de microalgas en laboratorio, que tengan alto contenido de proteínas. Determinar el crecimiento y acumulación de proteínas en microalgas. Realizar análisis proximal de tres especies de microalgas, como biomasa húmeda y como harina de microalgas.	Dra. Shelda Mendez Ancca (Asesor) Co-asesor: Isabel del Carmen Espinoza Reynoso Tesis: Yesica Alvarez Meza	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	Informe Final para aprobación INFORME N° 285-2019-DGVP/UNAM	SI	19,994.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final Tesis Publicada: http://repositorio.unam.edu.pe/handle/UNAM/63	Informe Final Publicado	SI	15,952.69	Recursos Determinados
22	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016022	MOTIVACIÓN Y DESEMPEÑO LABORAL DE LOS TRABAJADORES ADMINISTRATIVOS DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE MARISCAL NIETO, AÑO 2018.	SEDE MOQUEGUA	GESTIÓN PÚBLICA Y DESARROLLO SOCIAL	GESTIÓN Y DESARROLLO HUMANO	Determinar la relación que existe entre la motivación y el desempeño laboral de los trabajadores administrativos de la Municipalidad Provincial Mariscal Nieto, año 2018.	Determinar la relación que existe entre la motivación intrínseca y el desempeño laboral de los trabajadores administrativos de la municipalidad provincial mariscal nieto, año 2018. Determinar la relación que existe entre la motivación intrínseca y el desempeño laboral de los trabajadores administrativos de la municipalidad provincial mariscal nieto, año 2018. Determinar la relación que existe entre la motivación trascendente y el desempeño laboral de los trabajadores administrativos de la municipalidad provincial mariscal nieto, año 2018.	Dr. Pedro Jesús Maquera Luque (Asesor) Co-asesor: Dr. Jairo Teodoro Ramos Rojas Tesis: Marlin Sadí Mamani Cordova	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	C.O. N° 0916-2021-UNAM	SI	10,000.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final	Informe Final	SI	10,000.00	Recursos Determinados
23	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016023	OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE DESTILACIÓN DEL PISCO DE UVA ITALIA (VITIS VINIFERA L.) EN LA ETAPA DEL CORTE DE CABEZA, CUERPO Y COLA.	SEDE MOQUEGUA	INGENIERÍA AGRONINDUSTRIAL	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS AGRONINDUSTRIALES	Determinar la optimización del proceso de destilado del pisco de uva variedad Italia (Vitis Vinifera L.) en la etapa del corte de cabeza, cuerpo y cola.	Determinar la relación que existe entre la motivación intrínseca y el desempeño laboral de los trabajadores administrativos de la municipalidad provincial mariscal nieto, año 2018. Determinar la relación que existe entre la motivación intrínseca y el desempeño laboral de los trabajadores administrativos de la municipalidad provincial mariscal nieto, año 2018. Determinar la relación que existe entre la motivación trascendente y el desempeño laboral de los trabajadores administrativos de la municipalidad provincial mariscal nieto, año 2018.	MSc. Mario Roger Cotacallpa Suapuca (Asesor) Co-asesor: Ing. Romualdo Vilca Curo Tesis: Bach. Jose Anastasio Falcón Ortega	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	INFORME N° 0101-2022-LPIB-DITT-VPIUNAM Levantamiento de observaciones	SI	20,000.00	PENDIENTE	10 MESES	Informe Final	Informe Final	SI	20,000.00	Recursos Determinados
24	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016024	ANÁLISIS DE MODELOS PREDICTIVOS BASADOS EN VISIÓN COMPUTACIONAL APLICADOS AL PARALELISMO.	FIJAL ILO	INGENIERÍA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA	INGENIERÍA DE SOFTWARE, TECNOLOGÍA Y SISTEMAS DE INFORMACIÓN	Evaluar el impacto de la plataforma virtual en la mejora del aprendizaje del cálculo diferencial en los estudiantes de la escuela profesional de Ingeniería Ambiental de la Universidad Nacional de Moquegua.	Evaluar el impacto de la plataforma virtual en la mejora del aprendizaje conceptual del cálculo diferencial en los estudiantes de la escuela profesional de Ingeniería Ambiental de la Universidad Nacional de Moquegua. Evaluar el impacto de la plataforma virtual en la mejora del aprendizaje procedimental del cálculo diferencial en los estudiantes de la escuela profesional de Ingeniería Ambiental de la Universidad Nacional de Moquegua. Evaluar el impacto de la plataforma virtual en la mejora del aprendizaje actitudinal en los estudiantes de la escuela profesional de Ingeniería Ambiental de la Universidad Nacional de Moquegua.	Ing. Yanca Flores Gutierrez (Asesor) Co-asesor: Lc. Jose Luis Ramos Tejeda Tesis: Juan Carlos Valero Gomez	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	C.O. N° 044-2020-UNAM	SI	20,000.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final Tesis Publicada: http://repositorio.unam.edu.pe/handle/UNAM/91	Informe Final Publicado	SI	20,000.00	Recursos Determinados
25	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016025	POLÍTICAS PÚBLICAS EN MATERIA DE EMPRENDIMIENTO Y LA ACTITUD EMPRENDEDORA DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA, SEDE MARISCAL NIETO AÑO 2017.	SEDE MOQUEGUA	GESTIÓN PÚBLICA Y DESARROLLO SOCIAL	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	Establecer y estudiar la relación entre las políticas públicas sobre emprendimiento y la actitud emprendedora en los estudiantes de la UNAM, sede Moquegua 2017.	Determinar cuáles son las políticas públicas sobre emprendimiento implementadas a partir de planes, programas y proyectos en el gobierno local vinculadas a emprendimiento. Reconocer las actitudes emprendedoras existentes en los estudiantes de la Universidad Nacional de Moquegua visitando la escuela de actitudes emprendedoras.	Dra. Genciana Senufo Medina (Asesor) Co-asesor: Dr. José Luis Morales Rocha Tesis: Mario Luis Flores Mamani	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	C.O. N° 284-2022-UNAM	SI	10,000.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final	Informe Final	SI	8,199.00	Recursos Determinados
26	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016026	INFLUENCIA DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA EN LA ETAPA DE MACERACIÓN PREFERMENTATIVA SOBRE LOS COMPONENTES VOLÁTILES MAYORITARIOS DEL PISCO DE UVA ITALIA (VITIS VINIFERA L. VAR. ITALIA).	SEDE MOQUEGUA	INGENIERÍA AGRONINDUSTRIAL	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS AGRONINDUSTRIALES	Determinar la influencia del tiempo y la temperatura en la maceración pre fermentativa sobre los compuestos volátiles mayoritarios del pisco de uva Italia (Vitis vinifera L. var. Italia).	Determinar la influencia del tiempo a 15h, 30h y 45h, con temperaturas de 12°C y 18°C de maceración pre fermentativa sobre el contenido de esteres, alcohólicos superiores, metanol, ácido acético, acetaldehído, y furfural, del pisco de uva Italia. Determinar el calor transferido durante el proceso de destilación, en las etapas de corte de cabeza, cuerpo y cola. Establecer las condiciones óptimas del destilado del pisco de uva Italia.	Dr. Elias Escobedo Pacheco (Asesor) Co-asesor: Ing. Cesar Napa Almeyda Tesis: Gisela Milagros Aguilar Jorge	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	C.O. N° 698-2021-UNAM	SI	20,000.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final Tesis Publicada: http://repositorio.unam.edu.pe/handle/UNAM/113	Informe Final Publicado	SI	19,868.71	Recursos Determinados
27	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016027	EFFECTO DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DEL AJO DESHIDRATADO PARA DISMINUIR LOS NIVELES DE PARDAMIENTO ENZIMÁTICO EN LA PALTA FUERTE Y HASS (PERSEA AMERICANA MILL).	SEDE MOQUEGUA	INGENIERÍA AGRONINDUSTRIAL	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS AGRONINDUSTRIALES	Evaluar el efecto de la capacidad antioxidante del ajo deshidratado para disminuir los niveles de pardamiento enzimático en la palta fuerte y hass.	Determinar la cinética de secado del ajo deshidratado. Determinar la actividad antioxidante del ajo deshidratado mediante el método de secuestro de radicales libres DPPH. Determinar la concentración del ajo deshidratado y el tiempo de inmersión de la palta fuerte y hass con la finalidad de disminuir el pardamiento enzimático a una temperatura ambiente y de refrigeración.	Dr. Elias Escobedo Pacheco (Asesor) Tesis: Yeny Maritza Mamani Velasquez	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	C.O. N° 699-2021-UNAM	SI	20,000.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final Tesis Publicada: http://repositorio.unam.edu.pe/handle/UNAM/64	Informe Final Publicado	SI	19,899.05	Recursos Determinados
28	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016028	DISEÑO, SIMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE MEDIDOR DE PRIMOGENO TIPO TUBO VENTURI, PARA EL ESTUDIO DE FENÓMENOS DE DINÁMICA DE FLUIDOS.	SEDE MOQUEGUA	INGENIERÍA AGRONINDUSTRIAL	DISEÑO DE EQUIPOS AGRONINDUSTRIALES	Diseñar, simular y evaluar un medidor deprimogeno tipo tubo venturi para estudiar los fenómenos de dinámica de fluidos.	Identificar las consideraciones físicas, mecánicas y geométricas óptimas en el diseño de deprimogeno tipo tubo venturi. Determinar un flujo de trabajo para la simulación de deprimogeno tipo tubo venturi como dosificador de aditivos alimentarios (Agua y Ac. Citrico) en el software simulation CFD. Fabricar un prototipo de un deprimogeno tipo tubo venturi para su montaje en el módulo de fluidos. Evaluar los resultados analíticos con los obtenidos en la simulación y evaluar físicamente el prototipo dosificador de aditivos alimentarios (Agua y Ac. Citrico) montado en un módulo hidráulico.	Mg. Victor Damian Cahuana Quispe (Asesor) Tesis: Bach. Eva Juan Ventura Flores	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	INFORME N° 0466-2022-LPIB-DITT-VPIUNAM Aprobación de Informe Final INFORME N° 0445-2022-LPIB-DITT-VPIUNAM Liquidación financiera	SI	5,585.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final	Informe Final	SI	4,451.52	Recursos Determinados
29	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016029	EFFECTO DEL ULTRASONIDO DE POTENCIA, TEMPERATURA Y DOSIS DE FLOCULANTE SOBRE LA ESTABILIZACIÓN OXIDATIVA Y MICROBIANA DEL VINO TINTO Y BLANCO.	SEDE MOQUEGUA	INGENIERÍA AGRONINDUSTRIAL	OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS AGRONINDUSTRIALES	Establecer los parámetros tecnológicos de ultrasonido de potencia, temperatura y dosis de floculante en la estabilización oxidativa y microbiana del vino tinto y blanco.	Determinar y comparar los parámetros tecnológicos de ultrasonido de potencia, temperatura y dosis de floculante en la estabilización oxidativa vino tinto y blanco. Determinar y comparar los parámetros tecnológicos de ultrasonido de potencia, temperatura y dosis de floculante en la estabilización microbiana del vino tinto y blanco.	Mg. Victor Damian Cahuana Quispe (Asesor) Co-asesor: Mg. Olimpia Liata Cordova Tesis: Frank Jorge Hervas Nina	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	C.O. N° 702-2021-UNAM Resolución de Cierre	SI	20,000.00	NO EJECUTADO	10 MESES	No Ejecutado	C.O. N° 702-2021-UNAM Resolución de Cierre	SI	-	Recursos Determinados
30	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016030	ANÁLISIS DE COMPATIBILIDAD DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROCESO SBC EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA CONCESIÓN MINERA "LAS CONGAS" EN LA ETAPA DE PROPUESTA.	SEDE MOQUEGUA	INGENIERÍA DE MINAS	OPERACIONES, SEGURIDAD Y GESTIÓN MINERA	Realizar un análisis de la compatibilidad de implementar del proceso SBC en el sistema de gestión de seguridad de la concesión minera "Las Congas" en la etapa propuesta.	Realizar un análisis del actual sistema de gestión de seguridad de la concesión minera "Las Congas". Determinar la existencia o no existencia de limitaciones al realizar la propuesta de implementación del proceso SBC en el sistema de gestión de seguridad de la concesión minera "Las Congas".	Ing. Agapito Flores Justo (Asesor) Tesis: Elizabeth Hinojosa Mamani	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	Informe Final Tesis Publicada: http://repositorio.unam.edu.pe/handle/UNAM/89	SI	5,676.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final Tesis Publicada: http://repositorio.unam.edu.pe/handle/UNAM/89	Informe Final Publicado	SI	5,676.00	Recursos Determinados
31	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PI72016031	BALANCE SOBRE EL APOORTE DEL MINISTERIO DE CULTURA EN RELACION AL FOMENTO DE LA CULTURA EN EL DISTRITO DE MOQUEGUA DURANTE EL AÑO 2016.	SEDE MOQUEGUA	GESTIÓN PÚBLICA Y DESARROLLO SOCIAL	DESARROLLO SOCIAL	Desarrollar un balance sobre el aporte del Ministerio de Cultura, en relación al fomento de la cultura en el distrito de Moquegua, durante el año 2016.	Identificar y evaluar las principales acciones desarrolladas por el Ministerio de Cultura, en relación al fomento de la cultura, en el distrito de Moquegua. Analizar el rol del desarrollo por los actores estratégicos que intervienen en las acciones de fomento de la cultura. Recoger y difundir el aporte desarrollado por el Ministerio de Cultura, en torno al fomento de la cultura. Proponer líneas de acción concreta frente a los desafíos detectados.	Dra. Florencia Beatriz Herrera Cordova (Asesor) Tesis: Franky Flores Apaza	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	C.O. N° 793-2021-UNAM Resolución de Cierre y sanción	SI	10,000.00	PENDIENTE	10 MESES	No ejecutado	C.O. N° 793-2021-UNAM Resolución de Cierre y sanción	SI	3,252.82	Recursos Determinados

32	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PT2016032	ANÁLISIS DE COSTOS EN LA PRODUCCIÓN DE BIOMASA HÚMEDA Y LIOFILIZADA DE TRES ESPECIES DE MICROALGAS Y SU COMPARACIÓN CON LA HARINA DE PESCADO, EN EL INVERNADERO DE LA UNAM-FILIAL ILO DURANTE EL 2017.	FILIAL ILO	INGENIERÍA PESQUERA	BIOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA PESQUERA	Analizar los costos de producción por kilogramo de biomasa húmeda y liofilizada de tres especies de microalgas y su comparación con los costos de la harina de pescado.	Obtener tres especies de microalgas en laboratorio, que tengan alto contenido de proteínas. Determinar los costos de producción por kilogramo de biomasa húmeda y liofilizada de tres especies de microalgas. Comparar los costos de producción por kilogramo de biomasa húmeda y liofilizada de tres especies de microalgas y de la harina de pescado.	Dra. Sheda Méndez Ancca (Asesor) Co-asesor: Isabel del Carmen Espinoza Reynoso Tesis: Luis Enrique Sosa Anahua	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	Informe Final para aprobación con INFORME N° 051-2020-DGIVP/UNAM	SI	5,000.00	INFORME FINAL	10 MESES	Informe Final Tesis Publicada: http://repositorio.unam.edu.pe/handle/UNAM/60	Informe Final Publicado	SI	5,000.00	Recursos Determinados
33	2016	CONCURSO	C.O. N° 273-2016-UNAM	PT2016033	SISTEMA DE ASIGNACIÓN DE CARGA LABORAL PARA LA OFICINA DE INVESTIGACIÓN DE LA UNAM UTILIZANDO OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS BASADOS EN 6 SIGMA.	FILIAL ILO	INGENIERÍA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA	INGENIERÍA DE SOFTWARE, TECNOLOGÍA Y SISTEMAS DE INFORMACIÓN	Determinar la eficacia del sistema de asignación de carga laboral para la oficina de investigación de la Universidad Nacional de Moquegua utilizando optimización de procesos basados en 6 SIGMA.	Mapear los puestos, funciones, procesos y carga laboral de la oficina de investigación de la Universidad Nacional de Moquegua. Desarrollar un modelo de procesos optimizado basado en 6 SIGMA para los procesos críticos identificados. Implementar un sistema informático basado en el modelo de procesos 6 SIGMA desarrollado. Evaluar la eficacia del sistema de asignación de carga laboral para las oficinas administrativas de la Universidad Nacional de Moquegua utilizando optimización de procesos basados en 6 SIGMA.	Mg. Carlos Alberto Silva Delgado (Asesor) Co-asesor: Ing. Emily Joanna Copara Chavez Tesis: Esteban Apaza Ticona	C.O. N° 437-2016-UNAM C.O. N° 221-2018-UNAM	C.O. N° 702-2021-UNAM Resolución de Cierre	SI	20,000.00	NO EJECUTADO	10 MESES	No ejecutado	C.O. N° 702-2021-UNAM Resolución de Cierre	SI	-	Recursos Determinados