

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN A NIVEL DE FACULTADES 2020 - ESTÍMULO (Aprobado con Resolución R. N° 7092-2020-CU-UNFV)

N°	TÍTULO DEL PROYECTO	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	CRONOGRAMA	RESULTADOS	INTEGRANTES	CONDICIÓN	CAT.	DED.	FACULTAD
88	INTERACCIONES OCEANO-ATMOSFÉRICAS EN EL PACÍFICO ECUATORIAL Y EN LA COSTA PERUANA DURANTE EL AÑO 2020	Analizar las condiciones océano-atmosféricas en el Pacífico Ecuatorial y también en el mar peruano durante el año 2020.	1. Analizar las condiciones océano-atmosféricas en el Pacífico tropical, identificando las anomalías que pueda presentar los vientos y la termoclina, cuando se propagan Ondas Kelvin subsuperficiales. 2. Analizar las anomalías del nivel del mar, a lo largo del Pacífico ecuatorial, para identificar la propagación de Ondas Kelvin, cálidas o frías. 3. Determinar la presencia de anomalías térmicas a lo largo de la costa	40. Construcción sostenible y sostenibilidad ambiental del territorio	ENERO 2020 - DICIEMBRE 2020	a) Informe semestral b) Informe final y artículo científico	SALVA PANDO ANTONIO JAME	RESPONSABLE	PR	TC	OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA
89	METODOLOGÍA PARA CONTRASTAR HIPÓTESIS DE INVESTIGACIÓN RELACIONADAS CON LAS DISTRIBUCIONES T-STUDENT Y CHI CUADRADO	Crear una metodología apoyada en Microsoft Excel que permita contrastar las hipótesis de investigación relacionadas con las distribuciones t-Student y chi cuadrado.	1. Crear algoritmos para las pruebas de hipótesis de los diferentes tipos de análisis de investigación relacionadas con la distribución t-Student: distribución de medias, de diferencias de medias y de proporciones. 2. Crear algoritmos para las pruebas de hipótesis de los diferentes tipos de análisis de investigación relacionados con el chi cuadrado: prueba de asociación entre variables y prueba de evaluación de ajuste de una distribución de frecuencias de una muestra a una distribución teórica o esperada. 3. Programar las fórmulas en Microsoft Excel que corresponden a los diferentes tipos de análisis de investigación mencionados en los puntos anteriores.	34. Ingeniería de Software, simulación y desarrollo de TICs	ENERO 2020 - DICIEMBRE 2020	a) Informe semestral b) Informe final y artículo científico	TAYPE ACUÑA LUZ VERNIA	RESPONSABLE	AS	TC	OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA
90	EVALUACIÓN DE FERMENTOS VEGETALES CON CAPACIDAD PARA ENSILAJE DE RESIDUOS PESQUEROS	Evaluar los fermentos vegetales para ensilar residuos pesqueros	1. Obtener fermento vegetal estable y con buen rendimiento de ácido láctico 2. Obtener ensilado estable utilizando el fermento vegetal	2. Genética, Bioquímica y Biotecnología	ENERO 2020 - DICIEMBRE 2020	a) Informe semestral b) Informe final y artículo científico	DAZ CACHAY CATALINA BEATRIZ GAMERO COLLADO BETTY EUSENI NERIHAR GONZALEZ MIRYAM ADELAIDA	RESPONSABLE MEMBRO MEMBRO	AS AS AS	TC TC TC	OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA
91	PRODUCCIÓN LARVAL DE CAMARONES DE AGUA DULCE DEL PERÚ.	1. Colectar adultos de camarones nativos de los ríos de la costa del Perú. 2. Acondicionarlos en los tanques de cultivo del RAS implementado en el Laboratorio de Hidrobiología II, Cultivo de Crustáceos e	1. Determinar los parámetros fisicoquímicos para la producción larval de cada especie, principalmente la salinidad. 2. Determinar el tiempo que demora la crianza larval (hasta alcanzar la metamorfosis), bajo los parámetros de cultivo (salinidad, OD, temperatura, amoníaco, nitratos, etc). 3. Obtención de postarvas de camarones nativos	2. Genética, Bioquímica y Biotecnología	ENERO 2020 - DICIEMBRE 2020	a) Informe semestral b) Informe final y artículo científico	MUGOLÓN AVILA SANTOS VALENTIN REVILLA ALMANSO EDGARDO ANTONIO KOSTELAC ROCA JUAN ANDRES	RESPONSABLE MEMBRO MEMBRO	AS AS AX	TC TC TC	OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA
92	EFFECTOS DE LA UTILIZACIÓN DE ALIMENTOS PELETIZADO Y EXTRUIDO SOBRE LOS PARÁMETROS PRODUCTIVOS DE ALEVINES DE TLAPIA (OREOCHROMIS NILOTICUS) CULTIVADOS EN SISTEMA DE RECIRCULACIÓN	Evaluar el rendimiento productivo de alevines de tilapia nilótica utilizando alimento extrudado y pelletizado en cultivos de sistema de recirculación de agua.	1. Determinar el crecimiento de los alevines de tilapia en longitud y peso. 2. Determinar el rendimiento en biomasa. 3. Determinar la Tasa de conversión alimenticia (FCR) 4. Determinar la tasa de eficiencia proteica (PER) 5. Determinar la tasa de crecimiento específico (SGR) 6. Determinar la tasa de sobrevivencia 7. Determinar la composición corporal - Análisis proximal.	18. Desarrollo alternativo en zonas vulnerables	ENERO 2020 - DICIEMBRE 2020	a) Informe semestral b) Informe final y artículo científico	ALVAREZ VERDE CLAUDIO AEDON LLONTOP VELEZ CARLOS MUÑOZ LANDA MIRYAM CHARITO CANDELA DIAZ JOSE EDUARDO	RESPONSABLE MEMBRO MEMBRO MEMBRO	AS AS AX AS	DE TC TC TC	OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA
93	CARACTERIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS DE ÁCIDOS GRASOS POLINSATURADOS EN CULTIVOS DE DIATOMEAS NATIVAS DE LA ZONA DE LIMA	Evaluar las concentraciones de ácidos grasos polinsaturados en cultivos de diatomeas colectadas de la zona de Lima.	1. Evaluar la variabilidad de las concentraciones de ácidos grasos polinsaturados en las diferentes especies de diatomeas cultivadas. 2. Establecer comparaciones en cuanto a sus características organolépticas respecto a los ácidos grasos cuyo origen es el aceite de pescado.	2. Genética, Bioquímica y Biotecnología	ENERO 2020 - DICIEMBRE 2020	a) Informe semestral b) Informe final y artículo científico	HINOJOSA BLANCO IGNACIO LEONIDAS FIGUEROA VARGAS MACHUCA MANUEL EDUARDO	RESPONSABLE MEMBRO	AS AS	TC TC	OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA
94	OBTENCIÓN DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3 EPA Y DHA A PARTIR DE ALGAS MARINAS	Obtención de ácidos grasos omega 3 EPA y DHA a partir de las algas marinas del mar peruano.	1. Identificación de las algas marinas que poseen mayor contenido de lípidos. 2. Determinar la composición de ácidos grasos omega 3 EPA y DHA en alga marina de mayor contenido de lípidos. 3. Obtención de ácidos grasos omega 3 EPA y DHA de las algas marinas.	28. Competitividad industrial, identificación productiva y prospectiva	ENERO 2020 - DICIEMBRE 2020	a) Informe semestral b) Informe final y artículo científico	MARTINEZ ALBAN PASCUAL ALEJANDRO REYALLES NIETO FANNY CATHERINE GALLO GIL GREGORIO GUILLERMO	RESPONSABLE MEMBRO MEMBRO	AS AX AS	TC TC TC	OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA
95	ESTUDIO PARASITOLÓGICO DEL PEZ ORNAMENTAL XIPHOPHORUS HELLERI PROVENIENTES DE LA ESTACIÓN PISCICOLA SANTA EULALIA, LIMA, PERÚ.	Identificar qué parásito está causando los abultamientos en los peces espaditas Xiphophorus helleri cultivados en la EPSE-POP-CA UNFV	1. Registrar la evolución de la enfermedad	2. Genética, Bioquímica y Biotecnología	ENERO 2020 - DICIEMBRE 2020	a) Informe semestral b) Informe final y artículo científico	PEÑA DOMÍNGUEZ CESAR AUGUSTO	RESPONSABLE	AS	TC	OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA
96	BAZO DE RES Y SANGRE DE POLLO EN PREMEZCLA EN POLVO PARA COMBATIR LA ANEMIA	Determinar la formulación de la premezcla en polvo en base a bazo de res y sangre de pollo para combatir la anemia.	1. Determinar los parámetros de temperatura y tiempo del secado para la obtención de harina de bazo de res y sangre de pollo para ser incorporados a la premezcla de chocolate. 2. Determinar las proporciones de harina de bazo de res y sangre de pollo presentes en la formulación en la premezcla sabor chocolate endulzada con yacón. 3. Determinar la proporción yacón en polvo presente en la premezcla a base de bazo de res y sangre de pollo para combatir la anemia. 4. Determinar el grado de aceptabilidad general premezcla en polvo de bazo de res, sangre de pollo, sabor chocolate y endulzada con yacón.	2. Genética, Bioquímica y Biotecnología	ENERO 2020 - DICIEMBRE 2020	a) Informe semestral b) Informe final y artículo científico	MINAYA AGUERO CARMEN DEL PILAR	RESPONSABLE	AX	TC	OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA
97	FENÓMENOS GEODINÁMICOS Y AMBIENTALES DEL LITORAL: SUPEPATVILCA	Evaluar los impactos geodinámicos y ambientales incidiendo en procesos geológicos actuantes y riesgos de contaminación que se presentan en el Litoral de Supepatvilca.	1. Elaborar un mapeo de fenómenos geodinámicos y ambientales del Litoral: Supepatvilca. 2. Evaluar los impactos potenciales, así como las medidas de mitigación y correctivas respecto a los procesos geodinámicos.	40. Construcción sostenible y sostenibilidad ambiental del territorio	ENERO 2020 - DICIEMBRE 2020	a) Informe semestral b) Informe final y artículo científico	SAN ROMAN MOSCOSO CARMEN GLADYS	RESPONSABLE	AS	TC	OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA