

ACTA N° 003-2019

ACTA DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DEL II CONCURSO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN CON FONDOS CONCURSABLES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

En la Universidad Nacional de Frontera (UNF) a los dos (02) días del mes de marzo del año dos mil veinte, siendo las 12:15 horas, en la Oficina de Innovación y Transferencia Tecnológica, se reunieron los miembros de la Comisión, designados mediante Resolución de Comisión Organizadora N° 055-2020-UNF/CO de fecha 20 de febrero de 2020, encargados de la evaluación y selección del II Concurso de Proyectos de Investigación con Fondos Concursables de la UNF, integrada por el Dr. Manuel Emilio Milla Pino (Presidente), Dra. Clara Raquel Espinoza Silva (Secretaria) y Ph.D. Ives Julian Yoplac Tafur (Vocal); con el propósito de realizar el consolidado final de los resultados del proceso de evaluación y selección, teniendo en cuenta las evaluaciones previas realizadas entre el 27 de febrero y 01 de marzo del año en curso; llegando a los resultados mostrados en los cuadros del 1 al 12 (Cartillas individuales de evaluación de los proyectos); así como, los cuadros 13.1 y 13.2 (Resultados del proceso de evaluación y selección de los proyectos aptos), los que se adjuntan a la presente.

Siendo las 15:50 horas del mismo día, se dio por concluida la respectiva evaluación y selección del Comité de Evaluación y Selección del II Concurso de Proyectos de Investigación con Fondos Concursables de la UNF, suscribiendo la presente acta en señal de conformidad.



Dr. Manuel Emilio Milla Pino
PRESIDENTE



Dra. Clara Raquel Espinoza Silva
SECRETARIA



Ph.D. Ives Julian Yoplac Tafur
VOCAL

Cuadro 13.1. Resultado general del proceso de evaluación y selección de los proyectos aptos

Nº Ord.	Nombre del Proyecto	Condición
1	Predicción de la calidad de filetes de caballa " <i>Scomber scombrus</i> " usando espectroscopia dieléctrica e imágenes hiperspectrales acopladas a las herramientas quimiométricas	SELECCIONADO
2	Aprovechamiento de los subproductos de la industrialización de la palta, mango y limón mediante la obtención de los compuestos bioactivos empleado solventes verdes presurizados para su aplicación en la industria alimentaria.	SELECCIONADO
3	Evaluación de las cualidades funcionales del limón (<i>Citrus aurantifolia</i>), camu camu (<i>Myrciaria dubia</i>), en mango (<i>Mangifera indica</i>) y cacao (<i>Theobroma cacao</i>) en productos lácteos.	SELECCIONADO
4	Estrategias de eco-marketing y marketing digital para promover el ecoturismo del área natural protegida "coto de caza el angolo para el desarrollo sostenible, Sullana y Talara 2020.	SELECCIONADO
5	Evaluación fisicoquímica y microbiológica de productos liofilizados a partir de algarrobina y melaza de caña de azúcar.	NO SELECCIONADO
6	El modulo educativo guayacondos y su efecto en la cultura turística de estudiantes del nivel secundario de UGEL Ayabaca 2020.	NO SELECCIONADO
7	Gestión de los restaurantes para mejorar la competitividad de la provincia de Sullana.	NO SELECCIONADO
8	Condiciones para el desarrollo del ecoturismo en el área nacional protegida parque nacional Cerros de Amotape (PNCA) – Perú.	NO SELECCIONADO
9	Influencia de la educación, salud y las transferencias locales en la convergencia económica y en desarrollo humano en las provincias del departamento de Piura 2007-2017	NO SELECCIONADO
10	Industrializar el potencial nutraceuticos del <i>Morinda citrifolia</i> (noni) para el desarrollo económico de la subregión Luciano Castillo Colonna, Piura.	NO SELECCIONADO
11	Imágenes hiperespectrales para predecir el contenido de ácido clorogénico, aldehídos y cetonas en el proceso de torrefacción del café (<i>Coffea arabica l</i>) fermentado anaerobicamente, en Montero, Ayabaca, Piura.	NO SELECCIONADO
12	Caracterización de procesos y análisis instrumental para garantizar la calidad textural de los dulces y snacks locales regionales.	NO SELECCIONADO

~ | ~

2022

Agst