

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO “SAUSA”



PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:

“NIVEL DE SATISFACCIÓN DE LOS ESTUDIANTES DEL VI SEMESTRE EN RELACIÓN CON SUS PROCESOS ACADÉMICOS EN EL ÁREA ACADÉMICA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DEL I.E.S.T.P. SAUSA EN EL PERIODO 2013”

Fecha de inicio : Abril del 2013

Fecha de culminación : Diciembre del 2013

Ejecutores : Huaranga Sánchez, Mirtha Isabel
Salazar Tenicela, Bety

Sausa - Jauja - 2013

RESUMEN

En el Instituto Superior Tecnológico Público “Sausa”, como reflejo de las tendencias que exige un mundo globalizado, se ha afianzado el camino hacia **la acreditación del área académica de Industrias Alimentarias**, en el cual se toma un especial empeño en el cumplimiento de las dimensiones y los estándares para lograr la acreditación, por ello se pone especial esfuerzos en la institución.

Sin embargo, no solo se debe analizar el comportamiento de las dimensiones, como son calidad de la enseñanza, infraestructura educativa, actualización de la currícula, etc., sino que, es necesario identificar a través de una autoevaluación como nos encontramos y lograr con los planes de mejora el puntaje necesario para acreditarnos. Por otro lado, en muchas de nuestras unidades administrativas, no se tiene bien en claro este proceso que dificulta el avance del trabajo orientado a la mejora continua, resultado del cual, los niveles de deserción y repitencia estudiantil podrían ser más significativos.

En este trabajo se está enfocado en la gestión y organización administrativa en los aspectos de liderazgo eficaz, trabajo en equipo, personal idóneo para los cargos directivos y gestión de la calidad; en los procesos académicos en relación con la enseñanza, aprendizaje, consejería e investigación; y finalmente los servicios de apoyo, referente a la calidad de servicio del personal administrativo y de apoyo, a la existencia de un sistema de información de acuerdo a las necesidades y niveles establecidos como la gestión administrativa y académica, sobre la transparencia en la gestión administrativa y académica, los beneficios asistenciales (sociales y económicos) que brinda el IESTP, la participación de los estudiantes participan en las actividades co-curriculares durante su formación profesional, en eventos culturales, científicos, tecnológicos, artísticos y deportivos; y con respecto al conocimiento que si el área académica cuenta con registro de defensa civil en su infraestructura.

El trabajo de investigación, se formuló con el propósito de determinar el nivel de satisfacción de los estudiantes del VI semestre en relación con sus procesos

académicos en el área académica de industrias alimentarias del I.E.S.T.P. SAUSA en el periodo académico 2013, teniendo en consideración que la formación de nuestros estudiantes, no solo se da como resultado de lo que acontece en las aulas, sino que también influyen otros factores relacionados a los aspectos de gestión institucional, procesos académicos y servicios de apoyo.

Para el efecto se utilizó un diseño de corte transversal, aplicando una encuesta para levantar la información de los aspectos de gestión institucional, procesos académicos y servicios de apoyo. Esta data se cruzó con la información proporcionada por Secretaria General, respecto a los promedios ponderados del semestre y acumulado de los estudiantes. Aplicando la estadística descriptiva, encontrando que las dimensiones de gestión institucional, procesos académicos y servicios de apoyo influyen significativamente en el rendimiento académico de los estudiantes.

**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO
PÚBLICO “SAUSA”**



ÁREA ACADÉMICA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

TÍTULO DEL PROYECTO

**APROVECHAMIENTO DE LA SANGRE DE
CORDERO EN LA ELABORACIÓN DE SALCHICHA**

DOCENTE:

ING. ROSA ANGÉLICA LAGUADO CONTRERAS

SAUSA-JAUJA

2015

RESUMEN

El presente trabajo de investigación consiste en la elaboración de un embutido a partir de la sangre de cordero, con el fin de que la sangre de cordero en nuestra zona no le dan el valor adecuado, siendo desechado o dado como alimento a sus mascotas.

Sabemos que la sangre es un alimento muy nutritivo es una fuente de proteínas de alto valor nutricional. Contiene numerosas proteínas funcionales y péptidos de elevada bio-actividad. Durante su tratamiento se debe preservar al máximo la funcionalidad de estas proteínas.

Se elaboró salchicha de sangre de cordero y luego se procedió a realizar la prueba de aceptabilidad con 30 panelistas que realizaron la evaluación sensorial comparado con el embutido de sangre de cerdo.

Se encontró que la aceptabilidad de la salchicha de sangre de cordero (experimental) fue similar a la aceptabilidad de la salchicha de sangre de cerdo (control). Obteniendo en ambos casos del 87 % a 97% de los panelistas lo catalogaron dentro de la categoría "Me Gusta".

En la muestra experimental se tiene en apariencia general (90%) , sabor (90%) y Olor (90%), mientras que en la muestra referencial se tiene en apariencia general (87%) , sabor (97%) y Olor (90%),

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO “SAUSA”



PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: “COMPARACIÓN DEL VALOR NUTRICIONAL DE LAS GRANOLAS ANDINAS CON RESPECTO A LAS GRANOLAS COMERCIALES - 2014”

Fecha de inicio : Abril del 2014
Fecha de culminación : Diciembre del 2014
Ejecutora : Huaranga Sánchez, Mirtha Isabel

Sausa - Jauja - 2014

RESUMEN

Los cultivos andinos han utilizado como alimento por el hombre andino del continente americano, los que pueden ser utilizados por su alto valor proteico para la elaboración de la granola andina, remplazando al desayuno

Frente a esta situación se plantea el siguiente problema: ¿La granola andina tiene el mismo contenido nutricional que el de las granolas comerciales?

La presente investigación tiene como objetivo general comparar el valor nutricional de la GRANOLA ANDINA con las granolas comerciales. Se formularon cuatro tratamientos, siendo el que consiguió mayor valor nutricional el que utilizó 9% de quinua, 9% kiwicha y 29% de cañihua siguiendo el proceso sugerido por Escobar 2008, para ello se empleó el método científico, correspondiendo a una investigación aplicada, el tipo de investigación es experimental, el diseño de investigación es de modelaje y simulación haciendo uso del software de dosificación de alimentos.

La población estará constituida por toda las granola comerciales existentes en el mercado de Huancayo, la muestra está conformada por cuatro tipos de granolas andina y dos granolas comerciales y el tipo de muestreo fue el probabilístico al azar simple.

Se realizaron los análisis de contenido de proteínas, carbohidratos, grasas totales y fibra, de las cuatro granolas de acuerdo al valor nutricional se eligió el que contiene 12.58% de proteínas, 50.71% de carbohidratos, 21.10% de grasa total y 4.1 % de fibra.

El producto desarrollado es un producto saludable considerado como buena fuente de fibra y proteína.

Palabras claves: cultivos andinos, proteínas, carbohidratos, grasa total y fibra.

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO “SAUSA”



PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:

**“EFECTO DE LOS AGENTES EDUCADORES Y MODALIDAD DE
INGRESO EN EL RENDIMIENTO ACADÉMICO DE LOS
ESTUDIANTES DEL I.E.S.T.P. “SAUSA”- 2012**

Fecha de inicio : Abril del 2012

Fecha de culminación : Diciembre del 2012

Ejecutores : Aguilar Cuevas, Margoth Marleny
Huaranga Sánchez, Mirtha Isabel

Sausa - Jauja – 2012

RESUMEN

El presente trabajo de investigación, se formuló con el propósito de determinar el efecto de los agentes educadores (familia, colegio de procedencia) y de la modalidad de ingreso en el rendimiento académico de los estudiantes del Instituto Superior Tecnológico Público “SAUSA”, teniendo en consideración que la formación de nuestros estudiantes, no solo se da como resultado de lo que acontece en las aulas, sino que también influyen otros factores relacionados a los aspectos socioeconómicos.

Para el efecto se utilizó un diseño de corte transversal, aplicando una encuesta para levantar la información de los aspectos socioeconómicos (agentes educadores) de los estudiantes. Esta data se cruzó con la información proporcionada por la Oficina de Secretaría Académica del I.E.S.T.P. “SAUSA”, respecto a los promedios ponderados del semestre y acumulado de los estudiantes. Para la diferencia de medias se utilizó el análisis de varianza y la prueba de muestras independientes, encontrando que solo las variables modalidad de ingreso, dependencia económica del estudiante y lugar donde toman sus alimentos, influyen en el rendimiento académico de los estudiantes. Las variables sexo de los estudiantes, semestre académico, grado de instrucción de los padres, ocupación de los padres, lugar de origen del estudiante, tipo de colegio donde estudió, y academia pre-universitaria donde se preparó para el ingreso, no influyen significativamente en el rendimiento académico de los estudiantes.