UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

"Efecto de la proporción de oca morada en la elaboración de yogurt sobre las propiedades fisicoquímicas, sensoriales, compuestos bioactivos y propiedades reológicas"

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL

PRESENTADO POR:

Bach. Díaz Idrogo Rony Michael

Bach. Tenorio Ruiz Elida Marisel

ASESOR

Ph. D. Velásquez Barreto Frank Fluker

COASESOR

Ing. Rafael Delgado Daniel Alcides

Chota – Perú

2025

Rony Michael Díaz Idrogo

INFORME FINAL DE TESIS RONY DIAZ, MARISEL TENORIO RUIZ- OFICIAL - T.docx

Constancia de Originalidad

UI-EPIA 2025-I

Universidad Nacional Autonoma de Chota

Detalles del documento

Identificador de la entrega
trn:oid:::1:3379929799

Fecha de entrega
20 oct 2025, 8:03 a.m. GMT-5

Fecha de descarga
20 oct 2025, 8:51 a.m. GMT-5

Nombre del archivo
INFORME_FINAL_DE_TESIS_RONY_DIAZ_MARISEL_TENORIO_RUIZ-_OFICIAL_-_T.docx

Tamaño del archivo
3.1 MB

103 páginas

20.891 palabras

105.316 caracteres

turnitin Página 1 de 113 - Portada Identificador de la entrega trn:oid:::1:3379929799

14% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Filtrado desde el informe

- Bibliografía

Fuentes principales

13% Fuentes de Internet
4% Publicaciones
4% Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.° de alertas de integridad para revisión

No se han detectado manipulaciones de texto sospechosas.

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitirían distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.

Fuentes principales

13% Fuentes de Internet
4% Publicaciones
4% Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Fuentes principales

Las fuentes con el mayor número de coincidencias dentro de la entrega. Las fuentes superpuestas no se mostrarán.

1	Internet	repositorio.unach.edu.pe 2%
2	Internet	hdl.handle.net 2%
3	Internet	1library.co <1%
4	Internet	repositorio.uncp.edu.pe <1%
5	Internet	es.scribd.com <1%
6	Internet	repositorio.utc.edu.ec <1%
7	Internet	www.coursehero.com <1%
8	Trabajos del estudiante	Universidad Nacional del Centro del Peru <1%
9	Internet	repositorio.upec.edu.ec <1%
10	Internet	alicia.concytec.gob.pe <1%
11	Internet	repositorio.unamba.edu.pe <1%

12 Internet
repo.uta.edu.ec <1%

13 Internet
dspace.espoch.edu.ec <1%

14 Internet
americanae.aecid.es <1%

15 Internet
repositorio.unh.edu.pe <1%

16 Internet
revistas.untrm.edu.pe <1%

17 Internet
repositorio.unc.edu.pe <1%

18 Internet
repositorio.unsch.edu.pe <1%

19 Internet
fr.slideshare.net <1%

20 Internet
repositorio.upt.edu.pe <1%

21 Internet
repositorio.ucv.edu.pe <1%

22 Publicación
Janaina Sánchez García. "Desarrollo y caracterización de nuevas harinas de lentej... <1%

23 Internet
repositorio.iestpffaa.edu.pe <1%

24 Internet
repositorio.unjfsc.edu.pe <1%

25 Internet
repositorio.unprg.edu.pe <1%

26 Trabajos del estudiante
Universidad Católica de Santa María <1%

27 Trabajos del estudiante
Universidad Tecnica De Ambato- Direccion de Investigacion y Desarrollo , DIDE <1%

28 Internet
repositorio.untrm.edu.pe <1%

29 Internet
revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe <1%

30 Internet
repositorio.espam.edu.ec <1%

31 Internet
repositorio.lamolina.edu.pe <1%

32 Internet
repositorioinstitucional.buap.mx <1%

33 Trabajos del estudiante
Universidad Nacional Jose Faustino Sanchez Carrion <1%

34 Trabajos del estudiante
Universidad Nacional de Colombia <1%

35 Internet
patents.google.com <1%

36 Internet
repositorio.uta.edu.ec <1%

37 Publicación
Castro Perez, Gladys Marilu. "Composición nutricional y funcional de granos de q... <1%

38 Trabajos del estudiante
Universidad Tecnológica Indoamerica <1%

39 Internet
mail.polodelconocimiento.com <1%

40 Internet
repositorio.unsaac.edu.pe <1%

41 Internet
archive.researchdata.leeds.ac.uk <1%

42 Internet
repositorio.unajma.edu.pe <1%

43 Trabajos del estudiante
BENEMERITA UNIVERSIDAD AUTONOMA DE PUEBLA BIBLIOTECA <1%

44 Trabajos del estudiante
Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga <1%

45 Internet
ri.ues.edu.sv <1%

46 Internet
vdocuments.com.br <1%

47 Internet
dspace.uazuay.edu.ec <1%

48 Publicación
Huanatico Suarez, Elizabeth. "Desarrollo y validación de un micro-dispositivo anal... <1%

49 Internet
repositorio.uasb.edu.bo <1%

50 Internet
www.acicme.com.co <1%

51 Trabajos del estudiante
Universita degli Studi di Torino <1%

52 Internet
api-repositorio.unia.edu.pe <1%

53 Trabajos del estudiante
unapiquitos <1%

54 Internet
www.researchgate.net <1%

55 Internet
MARÍA ALEJANDRA AGUDELO MOTATO. "La revalorización del uso de almidón de t... <1%

56 Internet
repositorio.uchile.cl <1%

57 Internet
dspace.sheol.uniovi.es <1%

58 Internet
repositorio.usanpedro.edu.pe <1%

59 Internet
ri2.bib.udo.edu.ve:8080 <1%

60 Internet
unach.edu.pe <1%

61 Internet
www.sag.cl <1%

62 Trabajos del estudiante
Escuela Superior Politécnica del Litoral <1%

63 Trabajos del estudiante
Universidad EAN <1%

64 Internet
cathi.uacj.mx <1%

65 Trabajos del estudiante
ipn <1%

66 Internet
repositorio.uigv.edu.pe <1%

67 Internet
www.chron.com <1%

68 Trabajos del estudiante
Universidad Politécnica Estatal de Carchi <1%

69 Internet
dspace.unach.edu.ec <1%

70 Internet
www.scielo.org.mx <1%

71 Internet
deustoteka.deusto.es <1%

72 Internet
dspace.udla.edu.ec <1%

73 Internet
qdoc.tips <1%

74 Internet
repositorio.unal.edu.co <1%

75 Internet
repositorio.upla.edu.pe <1%

76 Internet
www.efdeportes.com <1%

77 Internet
www.elsevier.es <1%

78 Internet
www.nvtonline.com.au <1%

79 Publicación
Carlos Daniel Agudelo, Ivan Luzardo-Ocampo, Rocio Campos-Vega, Guadalupe Lo... <1%

80 Publicación
Gómez Mamani, Roger. "Efecto del tiempo de almacenamiento poscosecha sobre ... <1%

81 Publicación
Mindani Cáceres, Carmen Gisela. "Influencia de la adición de cal en las propiedad... <1%

82 Internet
docplayer.es <1%

83 Internet
doku.pub <1%

84 Internet
moam.info <1%

85 Internet
pesquisa.bvsalud.org <1%

86 Internet
repositorio.uancv.edu.pe <1%

87 Internet
repositorio.ues.edu.sv <1%

88 Trabajos del estudiante
unhuancavelica <1%

89 Internet
www.dspace.espol.edu.ec <1%

90 Internet
www.periodicos.letras.ufmg.br <1%

91 Publicación
Cáceres, Florentino Victor Choquehuanca. "Determinación de mercado para galle... <1%

92 Publicación
Espinoza Tituana, Lupe Carolina. "Estrategias terapéuticas basadas en micro y na... <1%

93 Trabajos del estudiante
Universidad de Burgos UBUCEV <1%

94 Internet
bdigital2.ula.ve:8080 <1%

95 Internet
eol.org <1%

96 Internet
prezi.com <1%

97 Internet
renati.sunedu.gob.pe <1%

98 Internet
repositorio.unu.edu.pe <1%

99 Internet
roderic.uv.es <1%

100 Internet
turni.lamolina.edu.pe <1%

101 Internet
www.computermachines.org <1%

102 Internet
www.oiv.int <1%

103 Internet
www.salud.gob.do <1%

104 Internet
doczz.net <1%

105 Publicación
Quispe Chambi, Whany. "Efecto de tiempo y temperatura de cocción, sobre las ca... <1%

106 Publicación
der Ohannesian, Martín. "Efecto de la Incorporación de Frutos Rojos Deshidratad... <1%

ÍNDICE DE CONTENIDOS

RESUMEN 9

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN 12

1.1. Planteamiento del Problema 12

1.2. Formulación del Problema 13

1.3. Justificación 13

1.4. Objetivos 15

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO 16

2.1. Antecedentes 16

2.2. Bases Teórico- Científicas 24

2.3. Marco Conceptual 40

2.4. Hipótesis 41

2.5. Operacionalización de Variables 41

CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO 42

3.1. Tipo y Nivel de Investigación 42

3.2. Diseño de Investigación 42

3.3. Métodos de Investigación 42

3.4. Población, Muestra y Muestreo 54

3.5. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos 54

3.6. Técnicas de Procesamiento y Análisis de Datos 55

3.7. Aspectos Éticos 56

CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN 57

4.1. Descripción de Resultados 57

4.2. Contrastación de Hipótesis 71

4.3. Discusión de Resultados 72

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 79

5.1. Conclusiones 79

5.2. Recomendaciones 81

CAPÍTULO VI. REFERENCIAS 82

CAPÍTULO VII. ANEXOS 93