

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE CHOTA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA
AGROINDUSTRIAL



EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE CALIDAD EN LA CARNE FRESCA DE CUY (*Cavia porcellus*) EN FUNCIÓN DE SU EDAD Y SEXO PRODUCIDO EN LA PROVINCIA DE CHOTA.

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL

AUTOR:

Bach. Guevara Ruiz, Marly Edita

ASESOR:

M Sc. Jara Vélez, Joe Richard

COASESOR:

Ing. Salazar Campos, Johonathan Baltazar


JOE RICHARD JARA VELEZ
ING. AGROINDUSTRIAL
R. CIP. N° 162579

Chota – Perú

2024



JOHONATHAN E. SALAZAR CAMPOS
ING. AGROINDUSTRIAL
CODIGO CP. 224541

Marly Edita Guevara Ruíz

IT-CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD-UIFCA

 INFORME DE TESIS 2024

 PROYECTOS Y TESIS 2024

 Universidad Nacional Autónoma de Chota

Detalles del documento

Identificador de la entrega

trmold::1.3066630902

Fecha de entrega

4 nov 2024, 9:00 a.m. GMT-5

Fecha de descarga

4 nov 2024, 9:03 a.m. GMT-5

Nombre de archivo

IFT_MARLY_EDITA_GUEVARA_RU_Z_-_T.docx

Tamaño de archivo

9.0 MB

76 Páginas

15,572 Palabras

75,721 Caracteres




24% Similitud general

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

Filtrado desde el informe

- Bibliografía

Fuentes principales

- 20%  Fuentes de Internet
- 5%  Publicaciones
- 10%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º 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

- 20% Fuentes de Internet
- 5% Publicaciones
- 10% 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	Trabajos del estudiante	Universidad Nacional Autónoma de Chota	5%
2	Internet	repositorio.inia.gob.pe	1%
3	Internet	hdl.handle.net	1%
4	Internet	www.scielo.org.pe	1%
5	Internet	es.scribd.com	1%
6	Publicación	Gilson Hideki Nabechima, João Gustavo Provesi, Júlia de Oliveira Frescura, Márcia...	0%
7	Internet	worldwidescience.org	0%
8	Internet	cybertesis.unmsm.edu.pe	0%
9	Internet	ri.uaemex.mx	0%
10	Internet	www.grafioti.com	0%
11	Internet	revistaeciperu.files.wordpress.com	0%

12	Internet	www.coursehero.com	0%
13	Internet	repositorio.uncp.edu.pe	0%
14	Internet	repositorio.ucv.edu.pe	0%
15	Internet	repositorio.unh.edu.pe	0%
16	Internet	dspace.ucuenca.edu.ec	0%
17	Internet	revistas.upch.edu.pe	0%
18	Internet	ribuni.uni.edu.ni	0%
19	Trabajos del estudiante Universidad Cesar Vallejo		0%
20	Internet	repositorio.undac.edu.pe	0%
21	Internet	repositorio.unach.edu.pe	0%
22	Internet	1library.co	0%
23	Internet	blog.elpabellondelacarne.com	0%
24	Internet	sicreesinnovas.com	0%
25	Internet	ichgcp.net	0%

ÍNDICE DE CONTENIDOS

RESUMEN	16
I. INTRODUCCIÓN.....	18
1.1. Planteamiento del problema.....	18
1.2. Formulación del problema	19
1.3. Justificación.....	19
1.4. Objetivos	21
1.4.1. Objetivo general.....	21
1.4.2. Objetivos específicos	21
II. MARCO TEÓRICO	22
2.1. Antecedentes	22
2.2. Bases teórico – científicas.....	25
2.2.1. El cuy: Origen y descripción.....	25
2.2.2. Razas y líneas de cuy.....	26
2.2.3. La Carne.....	31
2.2.4. La carne de cuy.....	31
2.3.5. Calidad de la Carne.....	35
2.3.6. Factores que influyen en la calidad de la carne	35
2.3.7. Parámetros de la calidad en la carne	36
2.4. Marco conceptual.....	39
2.5. Hipótesis.....	40
2.6. Operacionalización de variables.....	41
III. MARCO METODOLÓGICO.....	42
3.1. Tipo y nivel de investigación.....	42
3.1.1. Tipo de Investigación.....	42
3.1.2. Nivel de investigación.....	42
3.2. Diseño de investigación	42

3.3.	Métodos de investigación.....	45
3.4.	Población, muestra y muestreo.....	45
3.4.1.	Población.....	45
3.4.2.	Muestra	46
3.4.3.	Muestreo	46
3.4.4.	Análisis fisicoquímicos.....	52
3.5.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	55
3.5.1.	Técnicas	55
3.5.2.	Instrumentos de recolección de datos	55
3.5.3.	Equipos, materiales e insumos.....	56
3.6.	Técnicas de procesamiento y análisis de datos	57
3.6.1.	Diseño estadístico	57
3.6.2.	Procesamiento y análisis de datos.....	58
3.7.	Aspectos éticos.....	58
IV.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	60
4.1.	Descripción de resultados.....	60
4.1.1.	ANOVA para el pH	60
4.1.2.	ANOVA para la Capacidad de Retención de Agua (CRA).....	63
4.1.3.	ANOVA para el color: $L^* a^* b^*$	66
4.1.4.	Contenido de proteína y hierro de la carne del cuy óptimo	76
4.2.	Contrastación de Hipótesis.....	76
4.3.	Discusión de resultados.....	78
4.3.1.	pH.....	78
4.3.2.	Capacidad de retención de agua (CRA).....	79
4.3.3.	Color de la carne (índice $L^* a^* b^*$)	80
4.3.4.	Hierro y proteína.....	82
V.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	83

5.1. Conclusiones	83
5.2. Recomendaciones	84
VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	85
VII. ANEXOS	89