

Evaluación de las propiedades texturales y nutricionales del pan de molde elaborado mediante el método Poolish con sustitución parcial de Harina de Trigo por Harina de Maíz Cabanita (Variedad Ch'ecche), enriquecido con lactosuero dulce en polvo. - CARLOS ALBERTO CONDORI DELGADO

Código: 185-28

Criterio de elegibilidad: No serán Elegibles

Nro	Descripción del criterio de elegibilidad	¿Cumple con el criterio de elegibilidad?	Observación realizada a la postulación en el criterio especificado
1	Las propuestas que incluyan a tesistas, que tengan incumplimientos financieros y/o entregables, faltas o deudas pendientes con proyectos que se ejecutan con fondos concursables de la UNSA (información consignada en la base SISMO).	REV-1: SI	
2	El tesista no puede formar parte de otro proyecto de investigación como tesista para el mismo grado académico	REV-1: SI	
3	No se financiarán propuestas que ya están siendo financiadas por otras entidades.	REV-1: SI	
4	Propuestas que adjunten anexos sin firmas o firmas que sean recortes	REV-1: SI	

Criterio de elegibilidad: Criterios de elegibilidad

Nro	Descripción del criterio de elegibilidad	¿Cumple con el criterio de elegibilidad?	Observación realizada a la postulación en el criterio especificado
1	Consignar la información requerida de manera obligatoria en todos los campos del Sistema de Postulación Web de la UNSA. Postulaciones con información incompleta serán consideradas no elegibles.	REV-1: SI	
2	Acreditar la documentación señalada en el acápite de documentos de postulación de las presentes bases. (Contar con los documentos originales para ser presentados de ser requeridos)	REV-1: SI	
3	Acreditar conocimiento de los principios éticos en la investigación	REV-1: SI	

	¿La postulación es elegible?	REV-1: Elegible	
--	-------------------------------------	------------------------	--