

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN 2018 - CON ESTÍMULO (R.R. N° 2227-2018-CU-UNFV) - FUENTE DE FINANCIAMIENTO: RECURSOS ORDINARIOS

FACULTAD DE OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA											
N°	TÍTULO DEL PROYECTO	OBJETIVOS GENERALES	OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRONOGRAMA	PRESPUESTO	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	PRODUCTO ESPERADO	INTEGRANTES	CONDICIÓN	CAT	DED.
1	"ELABORACIÓN Y ESTUDIO DEL TRATAMIENTO TÉRMICO DE UNA CONSERVA DE Meleagris gallopavo Mexicana (PAVO) EN SALSA DE Chenopodium quinoa willd (QUINUA)	Determinar el tratamiento térmico (Fp) adecuado para garantizar la inocuidad y calidad de una conserva de pavo (Meleagris gallopavo mexicana) en salsa de quinua (Chenopodium quinoa willd)	1. Proponer las formulaciones a ensayar para elaborar de una conserva de pavo (Meleagris gallopavo mexicana) en salsa de quinua (Chenopodium quinoa willd). 2. Determinar del tiempo de esterilización de una conserva de pavo (Meleagris gallopavo mexicana) en salsa de quinua (Chenopodium quinoa willd) 3. Realizar la evaluación proximal de la formulación más aceptada. 4. Realizar el análisis microbiológico de la formulación más aceptada	Enero a Diciembre	7200.00	Harina y aceite de pescado, conservas, congelados, y recursos hidrobiológicos	ARTÍCULO CIENTÍFICO	ALDAVE PALACIOS, GLADIS JOSEFINA	RESPONSABLE	AS	TC
								CHIYONG CASTILLO, JAVIER ENRIQUE	MIEMBRO	AS	DE
								BENAVIDES VILCARROMERO, CARLOS	MIEMBRO	AS	TC
2	EVALUACIÓN DE CRECIMIENTO DE CUATRO DENSIDADES DE ALEVINOS DE TILAPIAS OREOCHROMIS NILOTICUS, UTILIZANDO SISTEMA DE RECIRCULACIÓN DE AGUA	Evaluar el crecimiento de cuatro densidades de alevinos de tilapia Oreochromis niloticus, utilizando sistema de recirculación de agua.	1. Evaluar el crecimiento en peso y longitud de alevinos de tilapia Oreochromis niloticus en sistemas de recirculación 2. Evaluar la calidad del agua y el funcionamiento óptimo del sistema de recirculación.	Enero a Diciembre	7200.00	Desarrollo de productos de la acuicultura	ARTÍCULO CIENTÍFICO	ÁLVAREZ VERDE, CLAUDIO ABDÓN	RESPONSABLE	AS	TC
								ZAMBRANO CABANILLAS, ABEL WALTER	MIEMBRO	PR	DE
								VARGAS AYALA, JESSICA BLANCA	MIEMBRO	AX	TC
3	OPTIMIZACIÓN DEL DISEÑO TECNOLÓGICO DE UN PANETÓN CON MIGA BLANCA Y ROJA SÍMBOLO PERUANO	Optimizar el diseño tecnológico de un panetón cuya miga sea de color rojo y blanco símbolo peruano.	1. Seleccionar los tipos de colorantes comerciales de uso alimentario que se utilizará para el desarrollo del producto 2. Fijar el nivel de concentración del colorante para alcanzar el color deseado en el producto final 3. Establecer las modificaciones que se realizarán al proceso productivo tradicional para obtener el producto propuesto 4. Cuantificar el nivel de aceptación sensorial del panetón formulado utilizando un panel de evaluadores	Enero a Diciembre	10800.00	Competitividad industrial, diversificación productiva y prospectiva	ARTÍCULO CIENTÍFICO	BLAS RAMOS, WALTER EDUARDO	RESPONSABLE	AS	TC
								PRIETO COTOS, MESÍAS ELISEO	MIEMBRO	AS	TC
								AVENDAÑO FERNÁNDEZ, CAYO SALOMÓN	MIEMBRO	AS	TC
4	PARÁMETROS TECNOLÓGICOS Y SENSORIALES PARA EL PROCESAMIENTO DE COMIDAS PREPARADAS EN CONSERVA A BASE DE ENGRAULIS RIGENS, JENYN 1842 (ANCHOVETA) Y DE DOSIDICUS GIGAS, D'ORBIGNY 1835 (POTA) COMO MATERIA PRIMA	Obtener conservas de Engraulis ringens, Jenyns.1842 (anchoveta) y de Dosidicus gigas, D'Orbigny 1835 (pota), aplicando los procesos e innovando la tecnología empleada en la elaboración de conservas como producto final.	1. Determinar el rendimiento de las materia prima. 2. Determinar los parámetros de tratamiento térmico. 3. Análisis sensorial del producto, evaluando los atributos sabor, color, textura y aceptación general a través de la prueba estadística no paramétrica de Ji-cuadrado 4. Determinación de los tiempos de esterilización en función de un estudio microbiológico de nuestro producto final	Enero a Diciembre	7200.00	Harina y aceite de pescado, conservas, congelados, y recursos hidrobiológicos	ARTÍCULO CIENTÍFICO	CHIYONG CASTILLO, JAVIER ENRIQUE	RESPONSABLE	AS	DE
								BENGOA HUAMÁN, GABY MERCEDES	MIEMBRO	AS	TC
								BENAVIDES VILCARROMERO, CARLOS	MIEMBRO	AS	TC
5	PROGRAMA ARQUITECTÓNICO DE UNA PLANTA DE PRODUCCIÓN DE HELADOS Y SU REPRESENTACIÓN PLANIMÉTRICA PARA UNA EVALUACIÓN HACCP	Identificar en un plano arquitectónico el Programa de una planta de producción de helados, las funciones de recepción de las materias primas, almacenes, salas de preparación, procesamiento, empaclado, almacén de productos terminados, lugar de embarque, oficinas, vestuarios, servicios higiénicos y comedores, para una alimentación de calidad.	1.Elaborar un Programa de Funcionamiento general o Programación del servicio y una planificación del espacio, según el contexto y valoración de los usuarios actuales y potenciales a los que se dirige el servicio y de las necesidades del personal. 2. Describir las actividades y de las relaciones entre las distintas funciones. 3. Determinar la dimensión y planificación de los espacios a realizar, alternativas de zonificación y un plano de 4. Determinar la dimensión y requisitos que el espacio y el mobiliario deben cumplir para permitir un correcto desarrollo de las funciones previstas, así como una distribución del espacio que respete la necesidad de interrelación entre las funciones. 5. Comprender y manejar las relaciones entre los espacios arquitectónicos creados y el lugar en que se insertan. Entender que la obra de arquitectura se inserta en un todo mayor, considerando las condicionantes del lugar existente, en las decisiones de diseño.	Enero a Diciembre	3600.00	Competitividad industrial, diversificación productiva y prospectiva	ARTÍCULO CIENTÍFICO	DELGADO RANGEL, MARIA DEL CARMEN	RESPONSABLE	AX	TC
6	EFECTO DE DIETAS CON INSUMOS PROTEÍCOS NO CONVENCIONALES, EN EL CRECIMIENTO DE GAMITANA COLOSSOMA MACROPOMUM (CUVIER, 1818)	Evaluar el efecto en el crecimiento de gamitanas Colossoma macropomum de dietas de mínimo costo, al reemplazar la harina de pescado y harina de soja por insumos proteicos no convencionales.	1.Formular las dietas de mínimo costo. 2. Analizar la composición nutricional de las dietas. 3. Analizar las características físicas de los dietas (porcentaje de finos, tiempo de hundimiento, porcentaje de materia liviada y tiempo de disgregación). 4. Evaluar variables productivas que determinan el efecto en el crecimiento de las gamitanas (Incremento de peso IP, ganancia diaria de peso GDP, factor de conversión del alimento FCA, Factor de eficiencia proteica PER, Factor de condición FC, Tasa de crecimiento específica TCE).	Enero a Diciembre	10800.00	Desarrollo de productos de la acuicultura	ARTÍCULO CIENTÍFICO	DÍAZ CACHAY, CATALINA BEATRIZ	RESPONSABLE	AS	TC
								CLEMENTE SANGUINETTI, LUIS EFRAÍN	MIEMBRO	AS	TC
								NIEBUHR GONZALES, MIRYAM ADELAIDA	MIEMBRO	AS	TC
7	TOXICIDAD DE DOS CRIOPROTECTORES (DMSO Y GLICEROL) EN LA MOTILIDAD ESPERMÁTICA DEL ERIZO DE MAR TETRAPIGUS NIGER (MOLINA, 1782) PARA FINES DE CRIPRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN	Determinar la toxicidad de los crioprotectores en la motilidad de los espermatozoides de Tetrapigus niger.	1. Evaluar la toxicidad del DMSO en la motilidad espermática de T niger. 2. Evaluar la toxicidad del Glicerol en la motilidad espermática de niger	Enero a Diciembre	3600.00	Zoología y reproducción animal / Harina y aceite de pescado, conservas, congelados, y recursos hidrobiológicos	ARTÍCULO CIENTÍFICO	GAMERO COLLADO, BETTY ELISENI	RESPONSABLE	AS	TC

N°	TÍTULO DEL PROYECTO	OBJETIVOS GENERALES	OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRONOGRAMA	PRESUPUESTO	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	PRODUCTO ESPERADO	INTEGRANTES	CONDICIÓN	CAT	DED.
8	INDICADORES BIOLÓGICOS PARA PREDECIR CAMBIOS METEOROLÓGICOS Y OCEANOGRÁFICOS EN LA COSTA PERUANA, TOMANDO DATOS EN LAS ISLAS PACHACAMAC Y LOS CHIMÚS	Identificar indicadores biológicos para el pronóstico de alteraciones meteorológicas y oceanográficas; evaluando comparativamente los parámetros físicos y químicos, con las observaciones de los referidos indicadores biológicos.	1.Determinar indicadores biológicos para el pronóstico de fenómeno El Niño en las estaciones marinas de las Islas Pachacamac y Los Chimús. 2.Comparar los resultados de indicadores físicos con los indicadores biológicos para el pronóstico de cambios meteorológicos y oceanográficos. 3. Conocer los indicadores biológicos utilizados en el pasado por pobladores peruanos para predecir condiciones meteorológicas y oceanográficas en las zonas de desarrollo de la investigación.	Enero a Diciembre	3600.00	Condiciones oceanográficas y su impacto en los Recursos hídricos	ARTÍCULO CIENTÍFICO	GHERSI BELAÚNDE, JORGE RICARDO	RESPONSABLE	PR	TC
9	CALIDAD MICROBIANA DE LOS MARISCOS FRESCOS QUE SE EXPENDEN EN LIMA METROPOLITANA	Determinar la calidad microbiana de los mariscos frescos que se expenden en Lima metropolitana	1.Determinar el número de coliformes totales. 2.Determinar el número de <i>Escherichia coli</i> . 3.Determinar el número de aerobios mesófilos en los mariscos frescos.	Enero a Diciembre	7200.00	Microbiología, parasitología e inmunología / Harina y aceite de pescado, conservas, congelados, y recursos hidrobiológicos	ARTÍCULO CIENTÍFICO	GUZMAN LOYOLA, EDMUNDO EUGENIO	RESPONSABLE	AS	DE
								MALLQUI COSTA, ALEJANDRINA BERTHA	MIEMBRO	AX	TC
10	CARACTERIZACIÓN DEL PROCESO DE CULTIVO SOSTENIBLE DE KAPPAPHYCUS ALVARESSI PARA MOTIVAR SU APLICACIÓN EN ESTANQUES LANGOSTINEROS EN EL PERÚ	Caracterizar el proceso de cultivo sostenible más efectivo de macroalgas marinas a fin de motivar su aplicación en estanques langostineros en el Perú	1.Desarrollar un adecuado diseño 2. Realizar una adecuada selección de materiales 3.Calcular de manera eficiente los recursos	Enero a Diciembre	3600.00	Desarrollo de productos de la acuicultura	ARTÍCULO CIENTÍFICO	HERRERA CRUZ, JORGE PATROCINIO	RESPONSABLE	AS	TC
11	APLICACIÓN DEL PROCESO FENTON EN EL TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES EN LA INDUSTRIA DE CONSERVAS DE PESCADO	Evaluar la efectividad del método oxidativo Fenton a las agua residuales de la industria de conservas de pescado.	Evaluar las variables más influyentes en el sistema Fenton, como son las concentraciones de H2O2 y de Fe2+, la temperatura, el pH, el tiempo de reacción, el contenido y naturaleza de los contaminantes y la complejidad de la matriz.	Enero a Diciembre	3600.00	Harina y aceite de pescado, conservas, congelados, y recursos hidrobiológicos	ARTÍCULO CIENTÍFICO	HINOJOSA BLANCO, IGNACIO LEONIDAS	RESPONSABLE	AS	TC
12	EFFECTOS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE ASISTENTES MATEMÁTICOS EN EL RENDIMIENTO ACADÉMICO EN EL CÁLCULO DIFERENCIAL	Analizar la relación entre la implementación de una metodología en la materia de Matemática I de Ingeniería Pesquera, que incluya el uso de los asistentes matemáticos para el Cálculo Diferencial y el rendimiento de los estudiantes.	1.Conocer el rendimiento estudiantil histórico. 2.Establecer la correlación entre las variables, uso de asistentes matemáticos y rendimiento histórico. 3.Comparar estadísticamente el rendimiento del grupo con el uso de los asistentes matemáticos, frente el rendimiento histórico.	Enero a Diciembre	3600.00	Matemática pura y aplicada	ARTÍCULO CIENTÍFICO	LAZO CHONG, EDWIN JOSÉ	RESPONSABLE	AS	TC
13	EVALUACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD DE GALLETAS SALADAS CON SANGRE DE POLLO	Determinar la aceptabilidad de galletas elaboradas con SP	1.Determinar la formulación de las galletas con SP 2.Determinar la cantidad de SP a adicionar a la masa galletera	Enero a Diciembre	7200.00	Competitividad industrial, diversificación productiva y prospectiva	ARTÍCULO CIENTÍFICO	LÓPEZ RÁEZ, LUZ EUFEMIA	RESPONSABLE	PR	TC
								DÁVILA SOLAR, LUIS ALBERTO	MIEMBRO	PR	TC
								MARÍN MACHUCA, OLEGARIO	MIEMBRO	AS	TC
14	UTILIZACIÓN DE LA HARINA DE CARNE COMO SUSTITUTO DE LA HARINA DE PESCADO EN DIETAS DE ALEVINO DE PACO PIARACTUS BRACHYPOMUS CUVIER 1818	Evaluar el efecto en el crecimiento y supervivencia de alevinos de paco, al reemplazar la harina de pescado por harina de carne en el alimento manufacturado, cultivados bajo condiciones de laboratorio.	1.Formular las dietas empleando dos porcentajes de inclusión de la harina de carne. 2.Analizar la composición física (hidroestabilidad, flotabilidad) y nutricional (análisis proximal) de las dietas. 3.Evaluar el crecimiento de los alevinos en longitud y peso. 4.Determinar los factores de rendimiento: Tasa de crecimiento, factor de conversión alimenticia, sobrevivencia	Enero a Diciembre	10800.00	Desarrollo de productos de la acuicultura	ARTÍCULO CIENTÍFICO	LLONTOP VÉLEZ, CARLOS	RESPONSABLE	AS	TC
								MUÑOZ LANDA, MIRYAM CHARITO	MIEMBRO	AX	TC
								TELLO ALVA, GASPAS GUILLERMO	MIEMBRO	AS	TC
15	MEDICIÓN EXPERIMENTAL INDIRECTA DE LA CONDUCTIVIDAD TÉRMICA DE ZUMOS Y JUGOS DE FRUTAS ALIMENTICIAS	Proporcionar al ingeniero alimentario, al tecnólogo en alimentos y al estudiante de ingeniería de alimentos, los valores reales y modelos matemáticos experimentales de la conductividad térmica de zumos y jugos de frutas alimenticias y otros subproductos.	Evaluar, predecir y graficar los valores de la conductividad térmica de zumos y jugos de frutas alimenticias y, enumerar los mejores modelos experimentales sobre conductividad térmica; además, tabular sus valores correspondientes.	Enero a Diciembre	3600.00	Competitividad industrial, diversificación productiva y prospectiva	ARTÍCULO CIENTÍFICO	MARÍN MACHUCA, OLEGARIO	RESPONSABLE	AS	TC
16	PARÁMETROS DE LIOFILIZACIÓN E HIDRATACIÓN DEL YUYO (CHONDRACANTHUS CHAMOSSOI) Y SU APLICACIÓN EN EL ÁMBITO ALIMENTARIO	Determinar los parámetros de liofilización e hidratación del yuyo para ser aplicado en el ámbito alimentario.	1.Determinar la temperatura de congelación para la liofilización del yuyo 2. Determinar la presión de sublimación para la liofilización del yuyo 3. Precisar el tiempo y volumen de agua necesaria para la hidratación del yuyo 4. Evaluar la apariencia y sabor del yuyo liofilizado hidratado	Enero a Diciembre	7200.00	Competitividad industrial, diversificación productiva y prospectiva	ARTÍCULO CIENTÍFICO	MINAYA AGÜERO, CARMEN DEL PILAR	RESPONSABLE	AX	TC
								FIGUEROA VARGAS MACHUCA, MANUEL EDUARDO	MIEMBRO	AS	TC
17	LOS SCAPHOPODA (MOLLUSCA) DEL MAR PERUANO	Estudiar los escafópodos del mar peruano.	1.Identificar y hacer un inventario de los escafópodos del mar peruano. 2.Incluir nuevas especies en el listado malacológico del mar peruano.	Enero a Diciembre	10800.00	Harina y aceite de pescado, conservas, congelados, y recursos hidrobiológicos	ARTÍCULO CIENTÍFICO	MOGOLLÓN ÁVILA, SANTOS VALENTÍN	RESPONSABLE	AS	TC
								REVILLA ALMANSA, EDGARD ANTONIO	MIEMBRO	AS	TC
								KOSTELAC ROCA, JUAN ANDRÉS	MIEMBRO	AX	TC

N°	TÍTULO DEL PROYECTO	OBJETIVOS GENERALES	OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRONOGRAMA	PRESUPUESTO	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	PRODUCTO ESPERADO	INTEGRANTES	CONDICIÓN	CAT	DED.
18	OBTENCIÓN DE BIOMASA DE ARTEMIA SALINA EN POZOS CON CUBIERTA DE GEOMEMBRANA EN LA ISLA LOS CHIMUS	Evaluar la obtención de biomasa de artemia salina en ambiente marino como alimento para peces en espacios controlados.	1.Realizar un control de peso y talla mensual bajo condiciones de cultivo hasta llegar a su talla comercial. 2.Determinar las características físico – químicas del medio ambiente marino y su entorno. 3.Encontrar el alimento vivo ideal para el óptimo desarrollo de peces en ambiente controlado	Enero a Diciembre	3600.00	Harina y aceite de pescado, conservas, congelados, y recursos hidrobiológicos	ARTÍCULO CIENTÍFICO	MORENO GARRO, VICTOR RAUL	RESPONSABLE	PR	DE
19	ALTERACIONES MORFOLÓGICAS EN OTOLITOS DE OREOCHROMIS NILOTICUS (LINNAEUS, 1758) ALIMENTADAS CON HARINA DE PLUMAS	Caracterizar descriptiva y gráficamente los otolitos de "tilapia nilótica" sometidas a una nutrición deficiente y compararlas con otras que recibirán una alimentación apropiada	Caracterizar descriptiva y gráficamente los otolitos de "tilapia nilótica" sometidas a una nutrición deficiente y compararlas con otras que recibirán una alimentación apropiada	Enero a Diciembre	3600.00	Harina y aceite de pescado, conservas, congelados, y recursos hidrobiológicos	ARTÍCULO CIENTÍFICO	ORÉ VILLALBA, DANIEL OSWALDO	RESPONSABLE	AS	TC
								DIAZ CACHAY, CATALINA	MIEMBRO	AS	TC
20	UTILIZACIÓN DE LA CARNE DE CORDERO (OVIS ARIES) EN LA ELABORACIÓN DE CHORIZO CON SALSA NORTEÑA	Elaborar un producto chorizo, utilizando carne de cordero, empleando técnicas de procesamiento del curado y condimentado garantizando la sanidad; vida útil y su valor nutritivo.	1.Seleccionar la formulación más aceptada por los jueces en el análisis sensorial. 2.Identificar el método más óptimo, para la elaboración del chorizo de cordero. 3.Describir y explicar el proceso y formulación adecuada para la conservación de valor nutritivo, analizar el aspecto físico y químico del producto final.	Enero a Diciembre	3600.00	Competitividad industrial, diversificación productiva y prospectiva	ARTÍCULO CIENTÍFICO	PAREJA MENESES, JORGE IVÁN	RESPONSABLE	AS	TC
21	ESTUDIO PARITOLÓGICO EN CANGREJOS DE LA ISLA PACHACAMAC	Identificar los parásitos que producen enfermedades en los cangrejos marinos de la Isla Pachacamac.	1.Identificar taxonómicamente a los parásitos. 2.Reconocer comportamientos y signos internos de los peces, que sirvan como diagnóstico de la enfermedad. 3. Dar a conocer, a las personas e instituciones relacionadas, el conocimiento adquirido y las medidas que se deben adoptar para evitar la propagación de los agentes infecciosos (prevención, diagnóstico tratamiento y control).	Enero a Diciembre	3600.00	Harina y aceite de pescado, conservas, congelados, y recursos hidrobiológicos	ARTÍCULO CIENTÍFICO	PEÑA DOMÍNGUEZ, CÉSAR AUGUSTO	RESPONSABLE	AS	TC
								NIEBUHR GONZALES, MIRYAM ADELAIDA	MIEMBRO	AS	TC
22	LA CONTAMINACIÓN Y LA BIOECOLOGÍA EN LA PLAYA DE CANTOLAO - CALLAO	Determinar el grado de contaminación por residuos sólidos costeros que incide en la bioecología marina de la playa de Cantolao en la Región del Callao	1.Determinar la existencia de los organismos que habitan en la zona costera de la playa de Cantolao. 2.Analizar los factores físico-químicos y biológicos de la zona costera que incide en el grado de contaminación bioecología marina de la playa de Cantolao.	Enero a Diciembre	3600.00	Construcción sostenible y sostenibilidad ambiental del territorio	LICENCIA	RODENAS SEYTUQUE, PEDRO JOSE	RESPONSABLE	PR	TC
								HINOJOSA BLANCO, IGNACIO LEONIDAS	MIEMBRO	AS	TC
23	LA TELEVISIÓN ONLINE Y SU IMPACTO EN EL MARKETING DE LAS EMPRESAS DE PRODUCCIÓN ACUÍCOLA	"Determinar el impacto de la televisión online en el marketing de las empresas de producción acuícola".	1.Determinar el impacto de la televisión online en el comportamiento del consumidor de las empresas de producción acuícola. 2.Determinar el impacto de la televisión online en la fidelización del consumidor de las empresas de producción acuícola.	Enero a Diciembre	7200.00	Procesos sociales, Periodismo y Comunicación	ARTÍCULO CIENTÍFICO	SAAVEDRA GARCÍA, GUSTAVO RAMÓN	RESPONSABLE	AS	TC
								VALLE CANALES, HAYDEE	MIEMBRO	AX	TC
24	CONDICIONES OCEÁNO - ATMOSFÉRICAS EN EL PACÍFICO ECUATORIAL Y EN LA COSTA PERUANA DURANTE EL 2018	Analizar las condiciones océano-atmosféricas en el Pacífico Ecuatorial y también en el mar peruano durante el año 2018	1.Analizar las condiciones meteorológicas en el Pacífico tropical, identificando las anomalías que pueda presentar la Oscilación del Sur y las Ondas Kelvin. 2.Analizar las anomalías térmicas a lo largo del Pacífico ecuatorial. 3.Determinar la presencia de anomalías térmicas a lo largo de la costa peruana, tanto en el plano horizontal como vertical, especialmente en la zona norte.	Enero a Diciembre	3600.00	Condiciones oceanográficas y su impacto en los Recursos hídricos	ARTÍCULO CIENTÍFICO	SALVA PANDO, ANTONIO JAIME	RESPONSABLE	PR	TC
25	OPTIMIZACIÓN DEL DISEÑO TECNOLÓGICO DEL BIZCOCHO CHANCAY DE COLORES MORADO, ROJO Y NARANJA UTILIZANDO MAÍZ MORADO (ZEA MAYS), FRESA (FRAGARIA) Y ZANOHORIA (DAUCUS CAROTA)	Optimizar el diseño tecnológico del bizcocho Chancay utilizando maíz morado, fresa y zanahoria.	1.Seleccionar los insumos que se utilizarán para dar el color en el desarrollo del producto 2. Fijar el nivel de concentración de los insumos para alcanzar el color deseado en el producto final 3.Establecer los cambios en el proceso productivo para obtener el producto final adecuado 4.Evaluar el nivel de aceptación sensorial del Chancay para cada uno de los colores diseñados	Enero a Diciembre	7200.00	Competitividad industrial, diversificación productiva y prospectiva / Nutrición humana y seguridad alimentaria	ARTÍCULO CIENTÍFICO	SANTAMARÍA BALLENA, JOSÉ MANUEL	RESPONSABLE	AX	TC
								BLAS RAMOS, WALTER EDUARDO	MIEMBRO	AS	TC
								GALLO GIL, GUILLERMO GREGORIO	MIEMBRO	AS	TC
26	ESTERILIZACIÓN MOLECULAR DE CAMU CAMU (MYCIARIA DUBIA) CONCENTRADO	Evaluar la proporción del polímero orgánico requerido para realizar la esferificación del concentrado de camu camu	Evaluar la proporción del polímero orgánico requerido para realizar la esferificación del concentrado de camu camu	Enero a Diciembre	10800.00	Competitividad industrial, diversificación productiva y prospectiva	POSIBLE PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD	TERRY CALDERÓN, VÍCTOR MANUEL	RESPONSABLE	PR	TC
								ADRIANZEN MATIENZO, ELVA GLORIA	MIEMBRO	PR	TC
								CANDELA DIAZ, JOSÉ EDUARDO	MIEMBRO	AS	TC
27	FENÓMENOS GEODINÁMICOS Y AMBIENTALES DEL LITORAL: BAHÍA DE PARACAS, ICA	Evaluar los Impactos Geodinámicos y Ambientales incidiendo en procesos geológicos actuantes y riesgos de contaminación que se presentan en el Litoral de la Bahía de Paracas.	1.Elaborar un mapeo de fenómenos geodinámicos y ambientales del Litoral: Bahía de Paracas 2.Evaluar los impactos potenciales, así como las medidas de mitigación y correctivas respecto a los procesos geodinámicos.	Enero a Diciembre	7200.00	Condiciones oceanográficas y su impacto en los Recursos hídricos	ARTÍCULO CIENTÍFICO	TEVES RIVAS, NÉSTOR	RESPONSABLE	PR	TC
								SAN ROMÁN MOSCOSO, CARMEN GLADYS	MIEMBRO	AS	TC
28	BIOENSAYOS AGUDO Y CRÓNICO CON PLOMO, EN PECES DE CARPA (CYPRINUS CARPIO L, 1758)	Evaluar la toxicidad del plomo realizando bioensayos agudo y crónico en carpa	1.Conocer el límite de concentración letal para el 50 % de la población de carpas puesto en prueba LC50 (toxicidad aguda). 2.Evaluar los daños causados en pruebas de toxicidad crónica en carpa. 3.Comparar el LC50 y los resultados del bioensayo crónico con los correspondientes a otros peces.	Enero a Diciembre	7200.00	Ecotoxicología y química ambiental	ARTÍCULO CIENTÍFICO	ZAMBRANO CABANILLAS, ABEL WALTER	RESPONSABLE	PR	DE
								ÁLVAREZ VERDE, CLAUDIO ABDÓN	MIEMBRO	AS	TC
								TAYPE ACUÑA, LUZ VIRGINIA	MIEMBRO	AS	TC