

LISTADO DE TESIS 2023

		1987		
1	Acosta López, Edgar Rafael	Ensayo experimental de extracción y refinación de aceite del fruto de ungurahui (<i>jessenia polycarpa</i>)	1	1
2	Huamán Mendoza, Yony Luz	Aprovechamiento del suero de queso en la elaboración de una bebida proteica de quinua (<i>chenopodium quinoa</i>) y kiwicha (<i>amaranthus caudatus</i>)	1	1
		1988		
1	Artica Mallqui, Luis	Elaboración de queso fundido utilizando calostro y mazada (suero de mantequilla)	1	0
2	Basurto Flores, José Antonio	Estudio tecnológico y diseño de equipo experimental para la maduración acelerada de la papaya (<i>garica papaya l</i>) utilizando acetileno	1	0
3	Cóndor Huamán, Margarita Brigida	Utilización de tarhui(<i>lupinus mutabilis</i>)en la elaboración de manjar blanco	0	0
4	Espinoza Tumialan, Gloria Esther	Determinación de parámetros optimas de extracción de gelatina a partir de huesos	1	2
5	Mello Fernández, Eugenia Lidia	Estudio tecnológico para la obtención de papas picadas deshidratadas como insumo intermedio	1	0
		1989		
1	Gamarra Mendoza, Norma Nélida	Estudio de extracción, refinación y caracterización del aceite de semilla de shita (<i>brassica campestris</i>)	1	0
		1990		
1	Bueno Bullon, Betty Esther Lazo Santana, Nina Brunilda	Proyecto de construcción, instalación, difusión del secador solar tipo invernadero y experimentación con tubérculos andinos-región centro	1	0

2	Callupe Astuhuamán, Zeneida Jurado Santos, Mariela Esperanza	Obtención de alcohol y vinagre a partir de zumo de Caña de Maíz (<i>zea mays</i>) utilizando la biotecnología	1	0
3	Cueva Ríos, Alina María	Obtención de vinagre a partir de deshechos de maíz (corontas) por vía de biotecnología	1	0
4	Gates Ojeda, Beatriz Ana	Obtención de cola-gelatina de pescado a partir de residuos de la trucha arco iris (<i>salmo gairdneri irideus</i>)	1	1
		1991		
1	Alvarez Bautista, Carmen Rosa	Elaboración de una mezcla base instantánea para consumo humano	1	0
2	Arancibia Alfaro, Jesús Fernando	Elaboración de una bebida alcohólica fermentada a base de tumbo (<i>pasiflora mollissima</i>)	1	0
3	Castillo Córdova, Sara Hilda	Estudio comparativo técnico-nutricional entre mezcla de granos tostado y molidos (machicas) y la "machica de siete semillas"	1	0
4	Llallico Huancaya, Liz Miriam Tenorio Romero, Rosa Cecilia	Estudio de la situación actual de la industria alimentaria en el departamento de Junín	1	0
5	Orihuela Carrillo, Virgilia	Estudio del proceso de elaboración del tocosh	1	0
6	Ramos Gómez, Juan Federico	Estudio experimental para la utilización de magüey (<i>agave americana</i>) en la producción de vinagre	1	0
7	Rodríguez Paucar, Nilo Gilbert	Estudio de la modificación de las propiedades físico químicas del almidón de quinua (<i>chenopodium quinoa willd</i>) por acción de la alta alfa-amilasa	1	0
8	Yachi Cantorin, Edita Carmen	Obtención, caracterización y aplicación en la industria de los alimentos de la harina de khaya	1	0
		1992		

1	Bravo Rojas, Alina Vanny Osaya Córdova Marín, Lourdes Nélida	Utilización de la zanahoria(<i>daucus carota</i>) en la elaboración de filtrante de infusión y mazamorra instantánea	2	
2	Cárdenas Guisado, Justina Delia	Sustitución de la grasa láctea por grasa vegetal (aceite hidrogenado de palma) en la elaboración de helados de crema	1	
3	Castro Garay, Angélica	Estudio de pre-factibilidad para la instalación de una planta procesadora de pasta de cacao(<i>theobroma cacao l</i>) en la provincia de Satipo	1	
4	Del Pozo Castro, Rubén Carlos Salazar Castro, Humberto Pedro	Estudio de pre factibilidad para la instalación de una planta deshidratadora de hortalizas-zanahoria(<i>daucus carota</i>) y betarraga (<i>beta vulgaris</i>)	1	1
5	Rodríguez Loyola, Nivia Marisol Solís Rojas, José Luis	Evaluación de los principales factores que determinan la velocidad de confitado en papaya y nabo	1	1
		1993		
1	Aquino Blancas, Melva Isabel Ojeda Muñoz, Cecilia Clemente	Estudio técnico para la conservación del polen en envases flexibles	1	0
2	Arce Puertas, Jacqueline Rosario Zagazeta Carhuallanqui, Guillermo Américo	Estudio de pre-factibilidad para la instalación de una planta de gelatina a partir de huesos	1	0
3	Gutiérrez Rodríguez, Iliana Del Carmen	Estudio de pre-factibilidad para la instalación de una planta procesadora de pasta de tomate en la provincia de Chancay	1	0
4	Maraví Baldeón, Erasmo Jesús Gonzalez Paucar, Julián Guillermo	Estudio de pre-factibilidad para instalación de una planta productora de extracto de Achiote (<i>bixa orellana</i>) en la provincia de Oxapampa	1	0

5	Matos Chamorro, Rodrigo Alfredo	Evaluación de modelos matemáticos de g.a.b.y.b.e.t. en la descripción de isothermas de sorción de oca (<i>oxalis tuberosa mol.</i>) y algunos derivados	1	0
6	Quintana Díaz, Rolando Alberto	Aislamiento e identificación de levaduras durante el procesamiento del tocosh	1	1
7	Soto Sullca, Hugo Bernabé Ticse Hidalgo, Pilar	Estudio de pre-factibilidad para la instalación de una planta de panificación mediante el uso de mezclas compuestas	1	0
		1995		
1	Francesqui Castro, Luis Guillermo Silvera Parejas, Ydi Emilio	Elaboración de una bebida proteica a partir de haba seca (vicia faba l) y maracuyá (<i>passiflora edulis</i>)	1	0
		1996		
1	Cajachagua Barrera, Marcelina Tolentino Rodríguez, Rosario Lidia	Obtención de Extracto de Zanahoria (<i>daucus carota L.</i>) por Vía de Maceración Enzimática	1	0
		1997		
1	Verán Correa, José Luis	Elaboración de una mezcla para bebida instantánea a base de mango (<i>mangifera indica</i>) y amaranto (<i>amarantus caudatus</i>)	1	0
		1998		
1	Tazza Matta, Rosana Rebeca	Elaboración de maíz enlatado	1	0
		1999		
1	Aliaga Campos, Rebeca Elisa	Aprovechamiento de recorte de maní tostado en la elaboración de crocante chocolatado en la empresa I.R.A.S.A	1	0

2	Arias Rafael, Federico	Eliminación de vibrio cholerae en caracoles marinos (<i>thais chocolata</i>) mediante el uso de radiaciones gamma	1	0
3	Calderón Calle, José Eduardo	Hojuelas instantáneas de triticale (<i>tritico-secale</i>)	1	1
4	Camargo Barrera, Guadalupe Callupe Castro, Christiane Martha	Proyecto definitivo para la instalación de una "planta embotelladora de bebidas carbonatadas" en el distrito de Mazamari	1	0
5	Carhuallanqui Ávila, Shalin	Estudio del comportamiento reológico del carboximetilcelulosa (CMC) en la formulación optima de la salsa de alcachofa (<i>cynara scolymus</i>)	1	0
6	Chirinos Espinoza, Alan David	Cinética de degradación térmica del ácido ascórbico en el zumo y criconcentrado de camu camu (<i>myrciaria dubia</i> H.B.K Mc vauqh) 9+-	1	0
7	Díaz Villarroel, Jeannette Miriam	Variables óptimas para la obtención de fruta confitada a partir de melón (<i>cucumis melo linn</i>)	1	0
8	Gómez Herrera, John Fred	Estudio del efecto de la radiación gamma en la conservación del grano del cacao (<i>theobroma cacao</i> L.) de la variedad criollo	1	2
9	Laguado Contreras, Rosa Angélica	Estudio definitivo para la instalación de una planta procesadora de cereales, (trigo y cebada) en la provincia de Jauja	1	0
10	Miranda Alarcón, Julia Elfry	Elaboración de confitado de llacon (<i>polymnia sonchifolia</i>)	1	0
11	Nestares Rutti, Elizabeth Luz	Obtención de confitado de zanahoria (<i>daucus carota</i> L.) por el método rápido	1	0
12	Pérez Gambini, Liliana Del Rosario	Estudio técnico para el procesamiento de fondos de alcachofa (<i>cynara scolymus</i> L.) en salmuera	1	0
13	Ponce Rojas, Crisanto	Elaboración de una conserva a base de maca (<i>lepidium meyenii walp</i>) utilizando envases de vidrio	1	1

14	Ramírez De Castilla Robello, Amelia	Propuesta de un plan HACCP para la elaboración de hamburguesas congeladas en la empresa COW S.A	1	0
15	Santillán Acevedo, María Del Carmen	Diseño de un deshidratador de cabina a combustión de leña	1	0
		2000		
1	Alarcón Juscamaita, Víctor Marcelino Peña Ayuque, Victoriano	Estudio de factibilidad para la instalación de una planta de embutidos utilizando carne de alpaca y de porcino en la provincia de Huancavelica	1	3
2	Bonilla Mancilla, Humberto Dax	Estudio de almacenamiento de la palta (<i>persea americana</i>) variedad fuerte en refrigeración	1	1
3	Carbajal Conde, Irina Julissa	Elaboración de embutidos escaldados light tipo jamonada y mortadela con sustitución parcial de grasa y carne de cerdo, por corragenina y carne de alpaca (<i>lama pacos</i>)	1	0
4	Carhuancho Orihuela, Nancy Violeta	Utilización de la trucha de arco iris (<i>oncorhynchus mykiss</i>) en la elaboración de hot dog	1	0
5	Lagos Terreros, Sara Sofia	Extracción, refinación y caracterización de aceite de semilla de calabaza(<i>cucurbita maxima</i>)	1	0
6	Lara Egas, Corali	Estudio tecnológico para el procesamiento de brócoli (<i>brassica oleracea</i>) en salmuera	1	0
7	Salcedo Torres, Kety Janeth	Determinación de los parámetros para la obtención de tofu (queso de leche de soya)	1	1
		2001		
1	Astuhuaman Inga, Miriam Iris	Ampliación de la capacidad instalada y control de calidad en la planta de conservas de pescado en el complejo pesquero La Puntilla-Pisco	1	1

2	Carrasco Núñez, Yubel Mayela	Estudios definitivos para la instalación y puesta en operación de un módulo del procesamiento de productos lácteos en la comunidad campesina Iscos	1	0
3	Gamero Alvarado, Gabriela Del Pilar	Evaluación de la carboximetilcelulosa y goma xantica en la elaboración de barras de fruta	1	0
4	Hinostroza Quiñonez, Greta	Comparación de dos métodos de extracción de pectina de tomatillo de árbol (<i>cyphomandra betacea</i>)	1	0
5	Ildefonso Vargas, Ayme	Evaluación del estado nutricional de niños del anexo de Auquimarca distrito de Chilca	1	1
6	Laureano Mateo, Sara Noemi	Obtención de una harina con alto contenido proteico a partir de la quinua(<i>chenopodium quinoa wiltd</i>)	1	0
7	Pariona Meza, Edward Marcelino	Sistematización de experiencia de realización de asesorías/ consultorías en mejoramiento de la producción para micro y pequeñas empresas queseras en la provincia de Cajamarca	1	1
8	Perea Chau, Doris Gisella Cárdenas Tapia, Leopoldo Augusto	Extracción del aceite en las semillas y la goma del fruto de la opuntia floccosa y evaluación de sus características fisicoquímicas	1	0
9	Porta Valenzuela, Gloria Katherine	Apoyo de PRONAMACHCS en la "implementación de un módulo de elaboración de queso en el anexo de Sinto Huancavelica" como estrategia para el desarrollo sostenible de cuencas hidrográficas	1	1
10	Rojas Romaní, Sarina Angélica	Estudio técnico para la obtención de harina de maca (<i>lepidium meyenii walp</i>) extruida	1	3
11	Soto Villaroel, Luisa María	Enlatado de filete de pollo(<i>gallus domesticus</i>) en aceite, salmuera y salsa de ajos	1	1
12	Tolentino Villar, Rony	Elaboración de harina extruida para la producción de sustituto lácteo enriquecido en la empresa la regional S.A.C. (INFORME DE TRABAJO PROFESIONAL)	1	-

13	Torpoco Machuca, Martha Jannet	Diseño de la tecnología de un nuevo producto "galletas dulces con pulpa de pescado"	1	3
14	Vidalon Pellanne, Blanca Hortencia	Diseño y construcción de un prototipo de vaporera tipo horno-siva para elaboración de otongos (pan cocido al vapor)	1	1
		2002		
1	Alvarado Canturin, Gina Marianela Vásquez Garay Torres, Heidi	Diseño de un bioreactor air lift de lazo externo para la biotransformación de almidón de papa (<i>solanum tuberosum</i>) en etanol	1	4
2	De La Cruz Quispe, Mabel	Formulación y elaboración de helados utilizando hidrocoloides y edulcorantes dietéticos	1	3
3	Ponce Esponda, Gustavo Jesús	Implementación del proceso tecnológico de la elaboración de bio-gurt en la empresa bio alimentos " La Campina" (INFORME DE TRABAJO PROFESIONAL)	1	2
4	Rojas Baltazar, Giovanna Beatriz	Efecto del tratamiento térmico de la extracción en la calidad proteica del frijol(<i>phaseolus vulgaris l</i>) del tipo panamito	1	4
5	Vergara Arguedas, Ivan	Estudio de factibilidad para la instalación de una planta deshidratadora de orégano (<i>origanuni vulgare</i>) en la provincia de Chupaca	1	2
		2003		
1	Arana Caparachin, Maribel	Utilización de pulpa de pescado merluza (<i>merluccius gayi peruanus</i>) en la elaboración de fideos	1	1
2	Chillcce Reymundo, Carmen Aurora	Caracterización de proteínas solubles en leche de vaca, cabra(<i>capra hircus</i>) y queso fresco mediante electroforesis sds-page	1	4
3	Huayllani Hernandez, Adelina	Conservación de trucha (<i>oncorhynchus mykiss</i>) salada y envasada al vacío	1	2
4	Leon Isidro Luis, Alberto	Diseño y construcción de un prototipo de un horno giratorio con el uso de briquetas de carbón como combustible	1	3

	Medina Oré, Alex Paul			
5	Palomino Leon, Miriam Edith	Estudio de la obtención de la pulpa estabilizada a partir de guanábana (<i>annona muricata</i>) por liofilización	1	2
6	Paucar Malpica, Vilma	Evaluación de la disponibilidad funcional de los oligofructanos en el extracto de yacon	1	2
7	Pozo Gerardini, Elizabeth Sidad	Aplicación y monitoreo del análisis de peligros y puntos críticos de control en la elaboración de galletas fortificadas en la empresa "Proaldeli S.R.L"-Huancavelica(INFORME DE TRABAJO PROFESIONAL)	1	2
8	Rodriguez Cangalaya, Nora	Sustitución parcial de la harina de trigo por plátano seda (<i>musa acuminata</i>) en panificación	1	2
9	Romero Rey, Carmen Marlene	Estudio de factibilidad para la instalación de una planta procesadora de maca en el distrito de Yanacancha	1	3
10	Santana Camargo, Álvaro Enrique	Evaluación de la aptitud para el procesamiento en hojuelas fritas de 31 variedades de papa nativa, en relación a su manejo agronómico	1	1
11	Tinoco Mendoza, David Josué	Estudio comparativo de la maduración de queso andino envasado al vacío en material cryovac con el método tradicional	1	3
12	Vivas Salazar, Erika Laura	Evaluación químico bromatológico en cinco accesiones del banco de germoplasma de maca (<i>lepidium meyenii walp</i>) provenientes del instituto nacional de investigación agraria (Inia)-Huancayo	1	4
		2004		
1	Apunte Ortega, Celinda	Evaluación fisicoquímica y sensorial del café orgánico(<i>coffea arabica</i>) de la variedad típica teniendo en cuenta de los pisos ecológicos en el valle Chanchamayo	1	0

2	BERNAOLA ADAUTO, GLADIS GLORIA	Informe de experiencia profesional realizado en el centro de producción, capacitación y de servicios FAIIA-área de heladería de la Universidad Nacional del Centro del Perú (EXPERIENCIA PROFESIONAL)	1	0
3	Carhuancho Pacahuala, Judith Victoria	Estudio de la cinética de degradación del ácido ascórbico durante el tratamiento térmico de cremogenado de brócoli (<i>brassica oleracea</i>)	1	0
4	Garcia Chumpitasi, Elizabeth Rosario	Actividades realizadas en el laboratorio bromatológico de la municipalidad provincial de Huancayo (1993-1996)	1	2
5	Gómez Mendoza, Edelina	Análisis químico de cinco accesiones del banco de germoplasma de olluco (<i>ullucus tuberosus</i>) provenientes del Inia-Huancayo	1	1
6	Huaranga Romero, Rosario Fany	Actividades ejecutadas para operatividad del proyecto iniciativas productivas derivados lácteos de Ancaro Pronamachcs Cotahuasi-Arequipa	0	
7	Huayanay Espinoza, Consuelo Soledad	Determinación de parámetros, para la elaboración del queso mozzarella a partir de mazada acidificada naturalmente	1	1
8	Ildefonso Mayta, Judith Hercilia	Estudio del comportamiento tecno funcional del extracto fermentado de garbanzo (<i>cicer arietinum</i> l) en la elaboración de yogurt natural	0	1
9	Isla Samaniego, José Luis	Sistema de certificación de harina de pescado	1	1
10	Lizarraga Gamarra, Flor Beatriz	Determinación de parámetros de procesamiento del queso fresco con relleno de aceitunas (<i>olea europea</i>)	0	1
11	Obregon Carri, Esther Nidia	Evaluación química de cinco accesiones del banco de germoplasma de quinua(<i>chenopodium quinoa wild</i>) provenientes del Inia-Huancayo	0	1
12	Ruiz Rodriguez, Alfonso	Diseño y construcción de un equipo para determinar el calor específico en pulpas de frutas andinas	1	1

13	Santivañez Machuca, Giovana Gina	Prototipo de sistema experto para el control de calidad del proceso en la elaboración de bebidas gaseosas	1	1
14	Sotelo Solís, Katherine Yesenia	Aprovechamiento de la semilla de girasol (<i>helianthus annuus</i>) variedad HG-02-CR en la obtención de confites	0	1
15	Varillas Castillo, Sara Velinda	Determinación de vida en anaquel de la harina de maca (<i>lepidium meyenii walp</i>) instantánea en envase de polipropileno por modelos probabilísticos	1	1
16	Vilchez Baca, Milagros Elena	Aplicación del mínimo proceso en la elaboración de una mixtura de hortalizas	1	1
		2005		
1	Achachao Soto, Nelly Rosa	Evaluación técnica de la iniciativa empresarial de lácteos de la comunidad campesina de Ayas asistido por el Pronamachcs-Tarma	1	1
2	Mendoza Santiago, Erika Patricia Quiñones Ruiz, Cristina Elena	Evaluación del proceso de deshidratación del camu camu (<i>myrclaria dubia H.b.k mc vaugle</i>) mediante secador de lecho fluidizado y obtención de los parámetros cinéticos de degradación térmica del ácido ascórbico	1	1
3	Romero Quispe, Freddy	Estudio experimental para la obtención y evaluación de las propiedades reológicas del almidón a partir de la almendra de mango para 2 variedades (<i>haden y chato de ica</i>) como desecho industrial	1	1
4	Solís Gaspar, Katya Mireya	Caracterización fisicoquímica del almidón de achira (<i>canna indica</i>)	1	1
5	Ugarte Melendez, Yesenia María	Experiencia profesional adquirida en la oficina de asesoría técnica y servicio de análisis de la FAIIA-UNCP	1	1
6	Zevallos Panes, Luis Nicolás	Optimización del proceso tecnológico de la elaboración de yogurt bajo una tecnología intermedia en una microempresa del valle del Mantaro	1	3
S/C	Cuadros Chávez, Yubica Aquilina	Estudio de factibilidad de la línea de producción de una mezcla instantánea de maca (<i>lepidium peruvianum</i> Chacón), quinua (<i>chenopodium quinoa</i> Willd), kiwicha	2	0

	Julca Marcelo, Edson Hilmer	(amaranthus caudatus), trigo (triticum vulgare), cacao (theobroma cacao) y azúcar (saccharum officinarum L.) en la empresa agroindustrial KOKEN del Perú E.I.R.L.		
		2006		
1	Campos Arias, Gustavo Andres	Determinación del perfil electroforético de las proteínas solubles de la carne de cuy (<i>cavia porcellus</i>) por el método de electroforesis (SDS-PAGE)	1	1
2	Egoavil Navarro, Yecelia Verones	Estudio técnico y obtención de parámetros para la elaboración de un producto tipo broaster a partir de la carne de cuy (<i>cavia porcellus</i>)	1	0
3	Huamán Martinez, Carol Jackie	Experiencia profesional adquirida en la oficina de asesoría técnica y servicio de análisis de la FAIIA-UNCP	1	1
4	Salazar Córdova, Rolando Oscar	Implantación de los programas de buenas prácticas de manufactura e higiene en la empresa comedor popular Túpac Amaru	1	1
5	Vargas Segura, Pablo Amilcar	Cinética de deshidratación osmótica del cushuro (<i>nostoc comune</i>)	1	0
6	Vila Villegas, Angela Edith	Estudio comparativo del sorbato de potasio frente a la pimaricina como conservantes en vida útil de yogurt bebible natural	1	1
		2007		
1	Ambrosio Vilchez, Cinthia Lessete	Elaboración de galletas integrales con salvado de quinua (<i>chenopodium quinoa</i>)	1	1
2	Casas Vasquez, José Paul	Elaboración de pulpa de palta (<i>persea americana</i>) variedad fuerte para untar	0	1
3	Cristobal De La Cruz, Evelyn Paula	Elaboración de lentejas (<i>lens esculenta</i>) precocidas envasadas al vacío	1	4
4	Egas Peña, Enma Elea	Determinación de los coeficientes de difusividad de transferencia de masa, a temperatura de tratamiento térmico, de fondos de alcachofa (<i>cynara scolymus</i>) en almíbar	1	0

5	Hinostroza Meza, Fausto Javier	Elaboración de una salsa a base de culantro (<i>coriandrum sativum i.</i>), muña (<i>minthostachys mollis</i>), paico (<i>chenopodium ambrosoides</i>), ruda (<i>ruta graveolens i.</i>), perejil (<i>petroselinum sativum</i>), huacatay (<i>pazote chenopodium ambrosioides</i>) para sopa verde	1	4
6	Lermo Zuñiga, Lucas Antonio	Determinación de las características de una miel adulterada	1	4
7	Millan Salaman, Eveling Sereni	Obtención de salsa de tuna (opuntia ficus) estabilizada	1	4
8	Peña Cuadros, María Elena	Tratamiento cuarentenario contra la mosca mediterránea (<i>ceratitis capitata wiedemann</i>) en mangos variedad haden (<i>manguifera indica</i>) con irradiación gamma (CO-60)	1	4
9	Perez Basurto, Jenny Rocio	Extracción y caracterización del aceite de semilla de sachá inchi (<i>plukenetia volubilis</i>)	1	2
10	Poma Mendoza, Rossana Mercedes	Tecnología de elaboración de hojuelas fritas de pituca (<i>colocasia esculenta</i>)	1	3
11	Porta Chupurgo, Hector Alcides	Elaboración de una salsa alimenticia utilizando harina de bagazo de zanahoria (<i>daucus carota l</i>)	1	3
12	Romero Zarate, Jhonny David	Utilización del bagazo de zanahoria (<i>daucus carota</i>) en la elaboración de harina	1	4
13	Ruiz Cuba, Beder	Determinación de la vida útil de la leche asada	1	1
14	Saavedra Mallma, Nancy Elisa	Elaboración de chips a base de yuca (<i>manihot esculenta, crantz</i>)	1	0
15	Veliz Solorzano, Benedicto Celso	Producción de harina cruda de maca, licor de maca y licor de uña de gato	1	0
16	Ventura Malpica, Jessica Elizabeth	Utilización de arracacha (<i>arracacha xanthorrhiza</i>) en panificación	5	4
		2008		
1	Alarco Santivañez, Cinthya Isabel	Evaluación de calidad y rendimiento en la extracción y caracterización de oleorresina de ají paprika (<i>capsicum annuum l</i>) papriking y sonora	1	3

	Patiño Tataje, Robert Antonio			
2	Barzola Huaman, Diana	Elaboración de néctar de carambola (<i>averrhoa carambola l.</i>) enriquecido con hierro	1	3
3	Calderon Martinez, Carlos Francisco	Informe de experiencia profesional en el manejo post cosecha y procesamiento de alcachofa para exportación	1	3
4	Campos Inche, Edith Janet	Cinética de la actividad fermentativa de los granos de kefir liolizados frente a los granos frescos	1	4
5	Canahualpa Heredia, Liz Mireya	Obtención de un aislado proteico a partir del manto de pota o calamar gigante (<i>dosidicus gigas</i>)	1	2
6	Ccora Huaman, Angela Margot	Evaluación de luz UV para la reducción de E. Coli, durante la deshidratación de espinaca (<i>spinacia olerascea</i>) en el secador de lecho fluidizado SLFV-120-I/C-VULCANO	1	1
7	Flores Orihuela, Hernan Andres	Evaluación y comportamiento de la degradación de la vitamina c en la pulpa de tuna (<i>opuntia ficus indica</i>)	1	2
8	Garcia Vargas, Marilú	Cuantificación de la actividad antioxidante en dos estadios de madurez de la carambola (<i>averrhoa carambola l.</i>)	1	0
9	Mamani Gamarra, Gloria María Garcia Ventocilla, David Danny*	Selección de levaduras nativas saccharomyces cerevisiae aisladas de chicha de jora del Valle del Mantaro	1	2
10	Iparraguirre Rojas, Magaly Hilda	Determinación de variables para la obtención de caracol empanizado (<i>helix aspersa</i>)	1	1
11	Ignacio Garcia, Pio	Encerado parafinado de tuna (<i>opuntia ficus- indica l miller</i>) variedad morada	1	2
12	Marca Maquera, Carmen	Evaluación de la conservación del color de la carne de papas nativas de colores después de ser prefritas y congeladas en gajos	1	2
13	Mendoza Galindo, Wilfredo	Fortalecimiento de capacidades de la empresa agroindustria "El Mercurio" S.C.R.L del distrito de Yauli-Huancavelica	1	4

14	Meza Palomino, Silvia Karina	elaboración de cabanossi a partir de carne de cuy (<i>cavia porcellus</i>)	1	1
15	Ordoñez Meza, Sandro	Elaboración de néctar de piña (<i>ananas comosus</i>) con lacto suero	1	2
16	Ore Tapia, Richard Percy	Tecnología para la obtención de zumo de zanahoria (<i>daucus carota l.</i>) en envases flexibles	1	0
17	Paucar Casas, Luisa Antolina	Obtención de un edulcorante natural a partir de la caña de maíz (<i>zea mays</i>) y su caracterización fisicoquímica	1	0
18	Quilca Porras, Percy Paul	Cuantificación de nitritos residuales por el método espectrofotométrico en el hot-dog comercializados en la ciudad de Huancayo	1	3
19	Rocha Garagate, Janina	Uso de sorbato de potasio en la pulpa de carambola (<i>averrhoa carambola linn</i>)	1	2
20	Rodriguez Monroy, Carolina Luz	Evaluación sensorial de la carne de cuy (<i>cavian porcellus</i>) marinada, ahumada y envasada al vacío	1	1
21	Rojas Melgarejo, Lisbeth Giannina	Evaluación sensorial de kekes con lactosuero	1	1
22	Rosado Baldeon, Miguel Angel	Producción industrial de licores Mirrob's	1	1
23	Rupay Alva, Karin Katia	Extracción y caracterización fisicoquímica del aceite de semilla de girasol (HIBRIDO HG-001-CR)	1	0
24	Segura Contreras, Lily Felicita	Influencia del perejil (<i>petroselinum sativum var, latifolium</i>) fresco en el almacenamiento de la carcasa de cuy (<i>cavia porcellus</i>)	1	3
25	Solano Clemente, Raquel	Estudio técnico para el procesamiento de caracoles (<i>helix aspersa</i>) en salmuera	1	3
26	Teves Quispe, Atilio Fernando	Fábrica de licores San Fernando	1	2
27	Villarroel Díaz, Galia Janina	Determinación de la actividad antioxidante de la guinda (<i>prunus capuli</i>)	1	1

28	Vizcardo Sierra, Carolina Isabel	Evaluación de las concentraciones de carbonato de sodio y cloruro de calcio para mantener estables los gajos de mandarinas en conservas en almíbar	1	0
		2009		
1	Canchanya Reynoso, Liberpol Quispe Huanuco, Julio Cesar	Evaluación del proceso de elaboración del cuy (<i>cavia porcellus</i>) aromatizado y envasado al vacío	1	0
2	Cordova Ramos, Javier Saul	Determinación de parámetros para obtención y conservación de cuajo de bovino adulto	1	1
3	De la Cruz Carhuamaca, Mabel Cindy	Elaboración de un producto prensado a partir de carne de cuy (<i>cavia porcellus</i>)	1	2
4	Hospinal Ninanya, Miguel	Procedimientos de almacenamiento y distribución de alimentos, programa de control integrado de plagas en almacenes de alimentos	1	2
5	Manrique Huatuco, Rocio Silvia	Formulación de embutido deshidratado tipo cabanossi a partir de carne de cuy (<i>cavia porcellus</i>)	1	2
6	Mora Velit, Jessica Jenifer	Cuantificación de metales pesados (Pb, Cu, Fe y Zn) por absorción atómica en trucha arco iris (<i>oncorychus mykiss</i>) de 3 piscigranjas de la provincia de Yauli-2008	1	2
7	Ore Travezaño, Maria Liliana Ore Travezaño, Yobana Zadyt	Efecto de la termo estabilidad del mucilago de linaza (<i>linum usitatissimum</i>) en el yogurt	1	1
8	Pecho Borja, Rolando Fider	Elaboración de hojuelas de cereales (avena, quinua, kiwicha)	1	1
9	Quispe Canchanya, Karen Luz	Monitoreo en la implementación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos-ISO 22000 en el servicio de alimentación colectiva	1	2
10	Salas Villena, Amadeo David	Mini planta extractora de aceite de maní en zona rural	1	2
11	Sanchez Onofre, Natalia	Caracterización de dulce de leche para pastelería	1	0

12	Valentin Mari, Angela Vanessa	Caracterización por peso molecular de proteínas solubles de maca, harina cruda, pre cocida y capsula mediante electroforesis SDS-PAGE	1	1
		2010		
1	Artica Mercado, Bertha	Elaboración de un sazón a base de jengibre	1	1
2	Bontemps Hernandez, Ivan Angel	Extracción de oleorresina de rocoto (<i>capsicum pubescens</i>) por catálisis enzimática, dióxido de carbono supercrítico y determinación del perfil de capsaicinoides y carotenoides por cromatografía líquida de alta eficiencia	1	0
3	Chancasanampa Ramos, Lida Rojas Guerra, Nilton	Cuantificación de oligofructanos en la obtención de hojuelas crudas, pre-cocidas y liofilizadas de chicuro (<i>stangea rhizanta</i>)	1	1
4	Chicmana Huanay, Juan Francisco	Informe de experiencia profesional en la panadería y pastelería Chic's	1	1
5	Cordova Vivanco, Stefany Alicia Flores Rivera, Liliana Elizabeth	Estudio del efecto del aturdimiento sobre la calidad de la carne de cuy (<i>cavia porcellus</i>)	1	2
6	Estrella Espinoza, Ines Irma	Optimización de las técnicas de elaboración de queso mantecoso pasteurizado y el control de calidad como estrategia para mejorar la competitividad del CEFOP N° 7 Cajamarca 1	1	1
7	Lazaro Simon, Mercedes María	aislamiento e identificación de hongos filamentosos en harina de trigo (<i>triticum vulgare</i>)	1	2
8	Palomino Perez, Madelaine Lucy	Determinación de la tecnología óptima para el procesamiento de tripas de cuy (<i>cavia porcellus</i>) saladas-deshidratadas	1	2
9	Rodriguez Huayta, Maritza Bertha Sosa Caso, Rossmery Nancy	Determinación de la formulación óptima para el procesamiento de pate a partir del hígado de cuy (<i>cavia porcellus</i>)	1	2

10	Rodriguez Peña, Miguel Angel	Efecto de las fluctuaciones de temperatura ambiente sobre el valor de la actividad de agua de un alimento deshidratado	1	0
11	Villagaray Zegarra, Max Cesar	Evaluación del secado del hongo (<i>boletus luteus</i>) en secador tipo bandeja	1	0
12	Villanueva Tapia, Mario Christian	Uso de dióxido de cloro (ClO ₂) y su comparación con el hipoclorito de sodio (NaClO) en el proceso de desinfección del acondicionamiento de carnes de exportación	1	2
13	Sanchez Castillo, Nancy Liliana	Evaluación microbiológica de la higienización del palillo (cúrcuma longa)	1	0
		2011		
1	Aliaga Salvatierra, Consuelo Raquel	Efecto del crioprotector en la viabilidad de microorganismos probióticos (<i>bifidobacterium</i>) liofilizados para uso en leches fermentadas	1	1
2	Balbin Chuquillanqui, Wilder Luis Lavado Blancas, Maria Del Carmen Fidela	Modelado y simulación de la operación de secado de papa precocida (<i>solanum tuberosum lin</i>) en capa fina, variedades perricholi y yungay en el entorno labview (Laboratory Virtual Engineering Workbench)	1	0
3	Champe Ninahuanca, Libertad Karina	Modificación del almidón de arracacha (<i>arracaccia xanthorrhiza brancoft</i>) por métodos oxidativos para uso alimentario	1	0
4	Cuchula Palomares, Carmen Marcelina	Determinación de las características reológicas de puré de papa amarilla (<i>solanum tuberosum</i>) con lactosuero	1	1
5	Díaz Torpoco, Richard Zaid	Determinación y comparación del efecto de los blanqueadores sobre los estómagos semicocidos de bovinos criollos utilizando el método colorimétrico	1	1
6	Galarza Flores, Nestor	Obtención de un extracto concentrado de stevia (<i>stevia rebaudiana bertonii</i>)	1	1
7	Granza Muñoz, Servan Joffre	Influencia de la temperatura de secado en el contenido total de carotenoides de cinco especies y variedades de ajíes (<i>capsicum spp</i>) de la provincia de Oxapampa	1	0

8	Joño Lopez, Diana	Estudio de parámetros tecnológicos para la obtención de un aislado proteico a partir de arvejas (<i>pisum sativum</i>) y evaluación de sus propiedades funcionales	1	0
9	López Gonzales, María Del Socorro	Elaboración de pastas enriquecidas con harina de linaza (<i>linum usitatissimum</i>)	1	0
10	Lozano Flores, Nélida	Medición de fenoles y actividad antioxidante de chupa sangre (<i>oenothera rosea</i>), ramilla (<i>senecio ferreyrae</i>) y yancahuasa (<i>senecio rhizomatus</i>)	1	1
11	Meza Meza, Liz Angela	Caracterización fisicoquímica de la chirimoya (<i>annona cherimola</i>) durante el desarrollo fisiológico y almacenamiento en refrigeración	1	1
12	Ramos Crispin, Ricardo Alfonso	Evaluación de la capacidad antioxidante de productos tradicionales de la región Junín "granadilla, guinda, habas, quiwicha, oca, quinua, tuna, tumbo y yacon"	1	1
13	Romero Urrutia, Saul	Informe de experiencia profesional en la empresa CONCELAC S.R.L	1	1
14	Sanabria Perez, Noemi Roxana	Extracción de goma a partir de semillas de tara (<i>caesalpinia spinosa</i>) y evaluación de sus propiedades reológicas	1	0
15	Velasquez Rodriguez, Silvia Andrea	Extracción por acción biocatalítica y dióxido de carbono supercrítico y determinación del perfil de capsaicinoides y carotenoides por hplc de capsicum baccatum (ají escabeche) de la provincia de Oxapampa	1	1
16	Villaverde Rodriguez, Sarita	Evaluación de las propiedades funcionales del concentrado proteico del tarwi (<i>lupinus mutabilis</i>) y su uso como extensor cárnico de jamonada	1	1
		2012		
1	Adauto Osorio, Anali Yessica	Evaluación de actividad antioxidante y vitamina c en pulpa concentrada en dos estadios (fisiologicamentente maduro y maduro del fruto zarzamora (<i>rubus sp</i>))	1	0
2	Araujo Condori, Valia Anacely	Estudio fitoquímico y nutricional de tres variedades de oca (<i>oxalis tuberosa</i>) del distrito de Manta, provincia y región de Huancavelica	1	1

3	Aylas Huaman, Robinson Marlon	Efecto del pre tratamiento osmótico, temperaturas de secado y rehidratado sobre la capacidad de hidratación de rodajas de membrillo (<i>cydonia oblonga</i>)	1	0
4	Barja Salazar, Alex Andres	Elaboración de un producto tipo snack (bocaditos) a partir de papas nativas de color	1	1
5	Cárdenas Escobar, Luis Marx	Efecto de las temperaturas y tipos de congelación en las propiedades sensoriales y fisicoquímicas en la conservación de la pulpa de lúcuma (<i>pouteria obovata</i>)	1	1
6	Castillo Melgar, Frank Joel	Influencia de 27 cultivares de papa nativa (<i>salanum sp.</i>) sobre el contenido de componentes bioactivos y capacidad antioxidante	1	1
7	Castro Mattos, Miguel Angel	Comparación de los compuestos terpenicos del aceite esencial de muña (<i>minthostachys mollis</i>) extraídos de las hojas frescas y secas	1	1
8	Cerron Mallqui, Luz Marleni	Evaluación del efecto del tipo de cocción en el contenido de antocianinas y capacidad antioxidante en papa nativa cuchipelo	1	0
9	Chupurgo Socualaya, Edison Tocas Llacuachaqui, Mitchel	Optimización del proceso de tostado de tres variedades de maíz y su evaluación del tiempo de vida útil en envases de plástico	1	1
10	Coronel Bonifacio, Edith Liliana	Extracción por acción biocatalitica y dióxido de carbono supercrítico de capsaicinoides y carotenoides del capsicum chinense y análisis por cromatografía liquida de alta	1	1
11	Enriquez Soto, Roque Vilcapoma Vilcapoma, Deisy Silvia	Evaluación de vida útil en anaquel de tres variedades de maíz (<i>zea mays l.</i>) nativo tostado y envasado en tres tipos de envases	1	1
12	Huarcaya Vilcahuaman, Wilson Ubaldo	Estudio de la cinética de rehidratación de zanahoria (<i>daucus carota</i>)	1	1
13	Jimenez Ygnacio, Maribel Quispe Elulogio, Eleazar Marcelino	Determinación de la viabilidad de los microorganismos probioticos (<i>lactobacillus casei</i> y <i>lactobacillus rhamnosus</i>) usados en la elaboración del salami	1	1

14	Landa Alvarez, Victor Manuel	Determinación del tiempo de vida útil del olluco (<i>ollucus tuberosus</i>) como producto de IV gama	1	1
15	Laureano Chavez, Ruberth Jancy	Determinación de parámetros en encurtido dulce de nabo (<i>brassica napus</i>) envasado	1	1
16	Luna Mayta, Katusca Sara	Experiencia profesional en la elaboración de maca en polvo y maca gelatinizada orgánica certificada en la empresa Ecoandino S.A.C	1	0
17	Ildefonso Quispe, Neil Gilmar Lopez Ponce, Phaul Richard	Determinación de los parámetros técnicos para la obtención de un caldo concentrado a partir de la carne de cuy (<i>cavia porcellus</i>)	1	1
18	Ojeda Porras, Myrian Jeanette	Implementación de estándares de supervisión y monitoreo para el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos en el comedor Tuctu-Morococha	1	1
19	Porta Mazgo, Deysi	Implementación de buenas prácticas de manufactura y manual de procedimientos de pruebas fisicoquímicas en la empresa procesadora centrola-leche pausterizada	1	1
20	Roque Lima, Blanca Lilia	Extracción por acción biocatalítica y cuantificación de beta caroteno y licopeno de tomate de árbol (<i>cyphomandra betacea de solanum betaceum</i>) del distrito de Pariahuanca	1	1
		2013		
1	Ávila Inga, Karen Jeanett Ramos Arancibia, Andree Américo	Evaluación de la calidad microbiológica de las vísceras (<i>hígado y pulmón</i>) de bovino para consumo, expendidos en el mercado modelo de Huancayo	1	1
2	Baldeon Aliaga, Carolina Lizbeth	Formulación y evaluación de un alimento deshidratado dulce a partir de la mezcla de harina y residuos sólidos de oca purpura (<i>oxalis tuberosa</i>)	1	1
3	Bejarano Toralva, Jubeth Zhylma Tacunan Ramos, Liliana	Evaluación microbiológica en el ambiente y superficies del área de expendio de animales vivos del mercado modelo de Huancayo	1	1

4	Blancas Vega, Lilian Yohanna	Determinación de las propiedades termo físicas de tres frutas exóticas existentes en el Perú	1	1
5	Bustamente Cardenas, Gloria Olivia	Efecto de las diferentes concentraciones y temperaturas aplicadas en el proceso de deshidratado osmótico sobre el coeficiente de difusión y el tiempo de deshidratado en la manzana (<i>malus domestica</i>)	1	0
6	Carhuamaca Canto, Ada	Evaluación de efecto de sustitución de la harina de cascara de tuna(<i>opuntia ficus</i>)en la elaboración de panes	1	1
7	Cerron Mercado, Francis Gladys	Efectos de temperatura y tiempo en el desamargado y secado de quinua (<i>chenopodiumquinoaWilld</i>)	1	1
8	Champe Ninahuanca, Ana Milena	Caracterización fisicoquímica del fruto silvestre jarjancha (<i>rubus urticifolius poir</i>) proveniente de la comunidad de Tintay Puncu- VRAE región Huancavelica	1	1
9	Condor Conde, Angel Enrique	Evaluación del efecto del enriquecimiento con lactosuero y puré de alcachofa (<i>cynara scolymus</i>) en el contenido proteico y grado de aceptabilidad del pan	1	0
10	Espinoza Calderon, Gustavo Adolfo	Evaluación del efecto de la temperatura y concentración del jarabe de sacarosa en la cinética de osmodeshidratado de la carambola (<i>averroha carambola L.</i>)	1	1
11	Gamarra Ore, Henry Narciso	Caracterización del comportamiento reológico de pulpa de aguaymanto (<i>physalis peruviana L.</i>) a diferentes concentraciones y temperaturas	1	0
12	Garay Jimenez, Mirna	Informe de experiencia profesional realizado en la empresa de alimentos S.A.C	1	1
13	Huaman Rivera, Yesenia Esther Huaman Victoria, Hever	Correlación de factores contaminantes con la calidad microbiológica de las especies jurel y bonito que se expenden en el mercado modelo de Huancayo	1	1
14	Latour Toro, Liliana	Eficacia de un desinfectante biodegradable a base de cítricos en el control del crecimiento de escherichia coli y staphylococcus aureus	1	1

15	Lindo Ordoñez, Francisco Solano	Mejoramiento de la distribución comercial mediante la logística integral en Alicorp S.A.A - Pucallpa	1	1
16	Lliuyacc Llancari, Merimee Jhulisa	Estudio de factibilidad para la producción y comercialización de helados tipo Premium elaborados a base de frutas y yogur en la ciudad de Huancayo	1	0
17	Miranda Ramos, Lucia Del Carmen Calzada Torre, Rocio Diana	Determinación de la actividad antibacteriana del extracto de diente de león (<i>taraxacum officinale weber ex f.h. wigg</i>) romaza (<i>rumex crispus l.</i>) ortiga menor (<i>urtica urens l.</i>) y cerraja (<i>sonchus oleraceus l.</i>) sobre cultivos de helicobacter pylori	1	1
18	Munive Flores, Yanira Olga Vega Coter, Milagros Marilu	Evaluación del efecto de la temperatura y la concentración en la pérdida de antocianinas y vitamina c en la cinética del deshidratado osmótico de la guinda (<i>prunus capuli</i>)	1	0
19	Puente Ancieta, Greys Karen	Implementación del sistema HACCP para la línea de extracción de pulpa de aguaymanto (<i>physalis peruviana</i>) congelado tipo exportación en una empresa procesadora de frutas	1	1
20	Rivera Porras, Miguel Angel	Evaluación técnica de la empresa molinera industrias MIRF S.C.R.L. Sapallanga-Huancayo	1	1
21	Salazar Ibarra, Jorge Alberto	Evaluación de los procesos manuales y automatizados del almacén de refrigerados de la planta de leche " La Capitana"	1	1
22	Sinche Ambrosio, Carmen Milagros	Influencia de la temperatura y tiempo de escaldado en la difusividad del ácido acético y agua en chiles jalapeños (<i>capsicum annuum var. annuum</i>)	1	1
23	Soto Ramos, Roberto	Influencia de la temperatura en la cinética de secado, difusividad efectiva y calidad de láminas de frutas	1	1
24	Torres Soplin, Grace Kelly	Influencia de la harina y pasta de alcachofa en el comportamiento reológico de harinas para uso en panificación	1	0
25	Valentin Chancavilca, Robert Jesús	Evaluación de la presencia del plomo (Pb) en los alimentos expandidos elaborados con expansores tipo Batch utilizando dos tipos de sellos	1	1

		2014		
1	Asto Herrera, Lisbeth Karina	Evaluación de la cocción por inmersión, tostado y laminado de la capacidad antioxidante y compuestos fenólicos de la quinua variedad Hualhuas	1	1
2	Carhuamaca Vilchez, Zenilda	Efecto de la reducción del contenido de lactosa del lactosuero producido por las industrias lácteas utilizando mucilago nopal (<i>opuntia ficus indica</i>)	1	1
3	Chuquillanqui Antialon, Maria Fiorella	Influencia de la temperatura y pre-tratamiento osmótico en el tiempo de secado y coeficientes de transferencia de masa y calor en el deshidratado de pera (<i>pyrus cummunis</i>)	1	2
4	Contreras Lazo, Irma Teresa	Informe de experiencia profesional en elaboración del plan de análisis de riesgos y control de puntos críticos en servicio de alimentación en comedores de zonas remotas para empresas de exploración y producción de hidrocarburos	1	1
5	Flores Huaña, Juan José	Cinética de confitado a partir de mando (<i>mangifera indica L.</i>) variedad (<i>haden</i>)	1	1
6	Flores Meza, Marleni	Informe de experiencia profesional realizado en el centro técnico productivo Maria Gelicich Dorregaray- SBH	1	1
7	Hidalgo Santana, Manfred Daly	Determinación de parámetros tecnológicos de temperatura relación broza-azúcar, concentración de inóculo para la obtención de un licor fermentado a partir de la broza de café (<i>coffea arábica</i>)	1	0
8	Huaman Congora, Lucia Antonieta	Evaluación del tipo de solvente en el rendimiento durante la extracción de colorante natural de la cascara de tuna morada (<i>opuntia ficus</i>)	1	1
9	Huaman Perez, Maritza Diana	Evaluación del efecto de tratamientos con solventes orgánicos, agua y el tiempo de extracción en el rendimiento de polifenoles totales de la harina de semilla de palta (<i>persea americana</i>)	1	1
10	Jimenez Ygnacio, Yeny Lourdes	Evaluación de la estabilidad del colorante de ayrampo (<i>opuntia soehrensii britton y rose</i>)	1	1

11	Lazo Juan De Dios, Mariela	Implementación del análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP en la elaboración de conos para helados en la empresa Bartori S.A.C - Lima	1	1
12	Lopez Crisostomo, Dora Isabel Medina Riveros, Marianella	Efecto de la sustitución de azúcar por extracto concentrado de stevia rebaudiana bertonii sobre las características sensoriales y estabilidad de una bebida carbonatada	1	1
13	Lopez Urbano, Laedy Ruth Rosas Molina, María Luz	Efecto del tiempo de germinación y tiempo de cocción, e influencia de la temperatura de secado en la actividad hemaglutinante de las lectinas en el tarwi (<i>lupinus mutabilis sweet</i>)	1	0
14	Mache Zuñiga, Julio Cesar	Efecto de la velocidad de giro, nivel de abertura del escarificador, velocidad de agitación y tiempo de lavado en el contenido final de saponina y proteína de la quinua (<i>chenopodium quinoa willd</i>)	1	1
15	Meza Sosa, Rosa María	Evaluación del efecto de la temperatura de concentración en los compuestos bioactivos y capacidad antioxidantes en pulpa concentrada de tuna anaranjada (<i>opuntia spp.</i>)	1	1
16	Mora Velit, Gissell Yadira	Evaluación de nitritos en la carne de pollo b1, b2, b3 , b4 y gallinas de corral, comercialización en el mercado modelo de Huancayo y mercado Ruez Patiño de El Tambo	1	1
17	Mucha Bueno, Martha Angelica	Formulación de una mezcla nutritiva para niños desnutridos del panfar	1	1
18	Peña Cuadros, Enma Luz	Informe de experiencia profesional " Industrialización del cacao"	1	1
19	Perez Palomino, Percy	Determinación de vida en anaquel del queque en pirotin utilizando como sucedáneo y conservante natural la harina de tocosh	1	1
20	Perez Sueldo, Daniela Beatriz	Simulación de la variación de temperatura interna por efecto de la temperatura de almacenamiento, variedad de papa y forma de almacenaje	1	1
21	Poma Vera, Jose Carlos	Efecto de la concentración de cloruro de calcio y temperatura de solución osmótica en la textura y betalainas en el deshidratado de tuna roja(<i>opuntia ficus indica</i>)	1	1

22	Ramos Martinez, Rosemary Mallapoma Misari, Sita Sonia	Efecto del método de hidrolisis en el almidón de papa (<i>solanum tuberosum</i>) para la obtención de alcohol	1	0
23	Sullcaray Huanquis, Gaby	Evaluación del efecto de la temperatura de esterilización y de extrusión en la reducción de taninos presentes en la semilla de palta (<i>persea americana</i>)	1	0
24	Torpoco Vivas, Norka Antonella	Evaluación de la calidad panadera de 4 líneas promisorias de trigo de la estación experimental Santa Ana Inia- Huancayo	1	1
25	Villodas Mayta, Yeny Magali	Informe de experiencia profesional adquirida en la empresa de alimentos S.A.C	1	1
		2015		
1	Alfaro Jaucha, Mabel Carbajal Montero, Grayma Gisela	Evaluación del contenido de hierro, zinc y efectos de los métodos de cocción en la degradación de compuestos antioxidantes en genotipos de papas nativas del Valle del Mantaro	1	1
2	Benites Quilca, Helen Paula	Comparación de los solventes agua y etanol en la extracción de betalainas a partir de las bractas de buganvilla (<i>bougainvillea glabra ch.</i>)	1	1
3	Calderon Chavez, Cinthia Paola	Evaluación del tipo de solvente y estabilidad de antocianinas de flor de mastuerzo (<i>tropaeolum majus l.</i>)	1	1
4	Calderon Ordoñez, Claudia Antone Rojas Perez, Helen Marlen	Efecto del pretratamiento y método de deshidratación sobre el tiempo de deshidratación y capacidad de rehidratación de la carne de alpaca (<i>lama pacos</i>)	1	1
5	Camavilca Cordova, Malena Leyva Aliaga, Mabel Juliana	Identificación de antocianinas y carotenoides en flores de mastuerzo (<i>tropaeolum majus</i>) por cromatografía en capa fina	1	1

6	Cardenas Orihuela, Paul Edwin Huaman Valle, Marco Antonio	Evaluación de tipo de encapsulante y temperatura de aire de secado por atomización en el contenido de ácido ascórbico, carotenoides totales y capacidad antioxidante de tumbo (<i>passiflora mollisima</i> l.)	1	1
7	Castillo Oscanoa, Lisset Yasmina	Evaluación de la estabilidad de pigmentos del mastuerzo (<i>tropaeolum majus</i>) como colorante en yogurt	1	1
8	Choque Mendoza, Sheyla Laura Corilla Huaman, Gaby Pilar	Influencia de la temperatura del aire de entrada y la concentración de maltodextrinas en la humedad final y contenido de antocianinas en el secado por atomización de las flores del mastuerzo (<i>tropaeolum majus</i> l.)	1	1
9	Contreras Mendoza, Xenia Enma	Influencia de la temperatura de secado en la degradación térmica del ácido ascórbico en el aguaymanto (<i>physalis peruviana</i> l.)	1	1
10	Díaz Romero, Janeth	Implementación de un programa de higiene y saneamiento para el comedor S.E.Y.O. de la ciudad de La Oroya	1	1
11	Flores Carmona, Noemi Alejandrina	Evaluación de la aceptabilidad organoléptica y capacidad antioxidante de una bebida alcohólica no fermentada, formulado con extracto fenólico de mashua (<i>tropaelum tuberosum</i>) púrpura	1	1
12	Huanquis Albinagorta, Lourdes Leon Robladillo, Martha	Evaluación de la actividad antimicrobiana de los extractos metanolicos de las hojas y flores de la especie vegetal mastuerzo (<i>troapeolum majus</i> L.) frente al crecimiento de microorganismos (<i>escherichia coli</i> y <i>staphylococcus aureus</i>)	1	1
13	Huarocc Alminagorda, Doris	Efecto de la concentración de glicerol en la formulación de recubrimiento con proteína de lactosuero en hojuelas fritas de papa (<i>solanum tuberosum</i>)	1	0
14	Lindo Rojas, Ingrid	Evaluación de la capacidad antioxidante y compuestos fenólicos de orujo de uva en dos variedades: quebranta (<i>vitis vinifera</i> var. <i>quebranta</i>) y toronel (<i>vitis vinifera</i> var. <i>Torontel</i>) empleando dos métodos de secado	1	1

15	Magro Porras, Midori Antonia	Caracterización fisicoquímica, químico proximal y sensorial de harina precocida a partir de semilla germinada de linaza (<i>linum usitatissimum</i>) mediante autoclavado y tostado	1	1
16	Rojas Iparraguirre, Frank Daniel	Formulación y evaluación de la estabilidad de betalainas y vitamina c en almacenamiento de bebida a base de tumbo (<i>passiflora mollisima</i>) y tuna (<i>opuntia sp.</i>) edulcorada con stevia	1	1
17	Romero Fernandez, Cesar Alfredo	Manejo postcosecha de plata Hass (<i>persea americana</i>) para la exportación (EXPERIENCIA PROFESIONAL)	1	1
18	Rosales Torpoco, Joe Larry	Influencia de la temperatura y velocidad de aire en la cinética de degradación de las antocianinas de sauco (<i>sambucus peruviana H.B.K</i>)	1	1
19	Sanchez Povez, Flor De María	Evaluación del efecto de harina de quinua (<i>chenopodium quinoa willd</i>) en calidad de cocción y aceptabilidad de pastas alimenticias	1	1
20	Sinche Mendoza, Zandra Isabel	Influencia de la velocidad de agitación y tipo de agente edulcorante sobre la difusividad efectividad de agua- soluto y tiempo de secado de coventivo en el capulí (<i>physalis peruviana</i>)	1	1
21	Suarez Ñaupari, Jhon Fernando	Diseño de un sistema de seguridad industrial en los laboratorios de la facultad de ingeniería en industrias alimentarias	1	1
22	Yauricasa Motta, Kelly	Efecto de la temperatura en el tiempo de secado y aceptabilidad sensorial del huacatay (<i>tagetes elliptica Smith</i>)	1	1
		2016		
1	Bastidas Clemente, Yuly Llacua Chavez, Lousset Fabiola	Evaluación de la actividad antimicrobiana del extracto metanolico de las flores de la especie vegetal mastuerzo (<i>tropaeolum majus l.</i>) frente al crecimiento del microorganismo penicillium sp.	1	2
2	Buitron Vilcapoma, Ray Oscar	Conservación de la carne de cuy (<i>cavia porcellus</i>) línea Perú en ambiente modificado con aceite esencial natural de romero (<i>rosmarinus officinalis</i>), y orégano (<i>origanum vulgare</i>)	1	1

	Quispe Cruzada, Diandyrá Indira			
3	Flores Ramírez, Ángela Zeida Hinojosa Román, Ada Sofía	Formulación, caracterización y evaluación sensorial de una sopa deshidratada a base de quinua (<i>chenopodium quinoa</i> Wild) variedad Hualhuas	1	1
4	Juscamaita Fabian, Luis Perez Salvatierra, Tiffany Kimberly	Evaluación de la estabilidad de carotenoides y actividad antioxidante de la flor de mastuerzo (<i>tropaeolum majus</i> L.) en la micro encapsulación por Spray-Drying	1	2
5	Lopez Córdova, Jessica Natalia	Informe de experiencia profesional realizado en la empresa de alimentos FRIGORÍFICO JO S.A.C	1	1
6	Lopez Suárez, Lida Otilia	Certificación oficial sanitaria de productos hidrobiológicos congelados de consumo humano directo para exportación (POTA CONGELADA, <i>dosidicus gigas</i>)	1	1
7	Orihuela Carhuallanqui, Friedman Jhon	Optimización de las características del queso paria con cultivo probiótico a nivel de planta piloto	1	1
8	Poma Camargo, Patricia Amarilis	Efecto de tres niveles de concentración de levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> cepa CH 158 SIHA en la fermentación del zumo de aguaymanto (<i>physalis peruviana</i> L.)	1	1
9	Porras Dolorier, Betty Lindarosa	Formulación de mezcla de alto valor biológico para la recuperación nutricional de niños del PANFAR-MINSA	1	1
10	Raymundo Yauri, Talia Stephany Romaní Romero, Jimmy Jhonatan	Efecto de la temperatura de almacenamiento, humedad y permeabilidad del envase en la estabilidad de los parámetro de calidad sensorial, fisicoquímica y microbiológica del pan de camote (<i>ipomoea batata</i>)	1	1
11	Sulla Huaman, Ruth Irene	Influencia de los sólidos solubles en el calor específico de la pulpa concentrada de piña (<i>ananas comosus</i>), zumo concentrado de naranja (<i>citrus sinensis</i>) y comparación con los modelos matemáticos de Choi y Okos, Siebel y Heldman	1	2

12	Zambrano del Pino, Erik Antonio Yupanqui Vargas, Consuelo Victoria	Diseño y construcción de un equipo para la determinación de la conductividad térmica de alimentos sólidos mediante el método de FITCH modificado	1	1
13	Zarate Paucarpura, Víctor Asunción	Optimización en la estabilidad de fructooligosacáridos en harina de yacón (<i>smallanthus sonchifolius</i>) por efecto del blanqueado en solución salina y acida	1	1
14	Herrera Garay Christian Paolo	Evaluación de la cinética de congelación de zumo de mango a diferentes concentraciones de las variedades chato de Ica y Haden	1	1
		2017		
1	Aguilar Quispe Luis Antony Carcausto Campos Karem	Atomización de extracto antocianico de flores de mastuerzo (<i>Tropaeolum majus</i> L.) para su uso en salchichas tipo Frankfurt.	1	
2	Alejos Salinas, Carlos Pavel	Informe de experiencia profesional adquirida en la empresa agroindustrial de quinua insumos servicios y soluciones alimentarias SRL	2	
3	Bernabé Meza, Yesica Magali Cancho Mallma, Fanny Lesli	Caracterización fisicoquímica, fotoquímica y funcional de la harina de khaya y oca (<i>oxalis tuberosa</i>) para uso industrial.	2	
4	Cahuaya Rivera, Giovana Marilyn	Efecto del secado por aspersión en el contenido de vitamina C, capacidad antioxidante y características fisicoquímicas de jugo de naranja.		
5	Chamorro Requena, Helen Rossellini	Efecto de la presión y temperatura en la extracción por CO2 supercritico de carotenoides de zanahoria (<i>Dacus carota</i>)		
6	Dionisio Ponce, Sandro Justo	Efecto del deshidratado osmótico en la estabilidad de antocianinas del saúco (<i>sambucus peruviana</i> HBK) a diferentes temperaturas y concentraciones de jarabe de sacarosa	2	
7	Corilla Flores, Denis Dante	Eficacia de un desinfectante biodegradable a base de residuos de naranja y quinua en el control de crecimiento de <i>Escherichia coli</i> y <i>Staphylococcus aureus</i> .	2	

8	Mescua Mendez, Lilid Mariel	Purificación de fructooligosacáridos del extracto de yacon (<i>Smallanthus sonchifolius</i>) con carbón activado.	2
9	Ricse Jauregui, Ananí Mirko Cueva Rutte , Nelson Kevin	Comportamiento cinético de la actividad de peroxidasa y color en papas (<i>Solanum tuberosum</i>) de dos variedades: canchan y perricholi, sometidas a tratamiento térmico.	2
10	Sierra Ames Paola Lisset Guillen Sullca, Jenny Margot	Evaluación de viabilidad del lactobacillus spp. Encapsulado en maltodextrina como probiótico en el jugo de aguaymanto.	2
11	Taípe Quispe Lucy	Fenoles totales y actividad antioxidante en mashua (<i>tropaeolum tuberosum</i>) en estado fresco, soleado y cocido de las variedades amarillo zapallo y negra.	2
12	Velasquez Cristobal, Eliseo Junior Velasquez Cristobal, Katherine Isis	Evaluación de las características fisicoquímicas del aguaymanto (<i>Physalis peruviana</i> L.) de la zona andina y selva en diferentes estados de madurez.	2
13	Chuquillanqui Romero Luz Mariela	Modelamiento de Azuara, Magee y Peleg en Cinética de Degradación Osmótica de Kiwi	2
14	Salomé Rojas Maricruz	Influencia de la Temperatura y Tiempo en la Degradación Térmica del Ácido Ascórbico en la Pulpa de Aguaymanto (<i>Physalis peruviana</i> L.)	2
15	Gamarra Quezada Flor de María Nelly Ramos Filio Marianela Vilma	Extracción por diclorometano y CO ₂ supercrítico de isotiocianato de bencilo a partir de hojas de mastuerzo (<i>tropaeolum majus</i> L.)	2
16	Gavilán Guillen Narda Josefina	Efecto de Presión y Temperatura en Extracción por CO ₂ Supercrítico y Etanol en Capsaicinoides de Venas de Ají Panca (<i>Capsicum chinense</i>)	2
17	Laura Portillo Marilyn Ines	Influencia del tipo de extracción en compuestos fenólicos de sauco (<i>sambucus peruviana</i>) para uso en la conservación de embutido crudo.	

	Quisurucu Casas Yenifer Medaly			
18	Moreno Ramirez Daniel Roosevelt	Evaluacion del Efecto de la Presion y Temperatura en la Extraccion con CO ₂ Supercritico de Glucosinolatos de Mashua Chispeada(<i>Tropaeolum toberosum</i>)	2	
19	Becerra Romero Zoila Estephany Fiorella Venturo Aguirre Miriam	Evaluación del Tipo de encapsulante y Temperatura de Entrada y Temperatura de Entrada en la Estabilidad de Carotenoides y Actividad Antioxidante del Jugo de Zanahoria (<i>Dacus carota</i>) en la Micro encapsulación por Spray-Drying	2	
20	Encarnación Villanueva Hilario	Determinación de Parámetros para el Procesamiento de una Conserva en Almíbar a Partir de Chayote (<i>Sechium edule</i>)	2	
21	Nonalaya Cmarena, Katherin Milagros Marcañaupa De la cruz, José Luis	Extracción y Caracterización fisicoquímica del aceite de semilla de chirimoya (<i>Annona cherimola</i>) y Guanabana (<i>Annona muricata</i>)	2	
22	Espinal Tufino, Aracelly Maritza	Eficacia de la aplicación del plan HACCP y programas pre-requisito en el área de elaboración de comidas de la empresa Trial Catering	2	
23	Flores Paucar, Luis Angel	Evaluación de la calidad fisicoquímica y microbiológica del agua potable para consumo humano en los distritos de el tambo Huancayo y Chilca en el año 2014.	2	
24	Pérez Ruiz, Bertha Isabel	Efecto desinfectante del dióxido de cloro en la carga microbiana de huacatay (<i>Tagetes elliptica</i>) y Rocoto (<i>Capsicum Pubescens</i>) para la elaboración de queso aromatizado	2	
25	Contreras Estrella, Marco Rafael	Determinación de la relación entre el contenido de almidón y materia seca con la gravedad especifica de cinco variedades de papa.	2	

2018

1	Ayala Lavando, Angelo Bladimir	Efecto de la velocidad y tiempo de centrifugación en los sólidos solubles de Zumo de naranja valencia (<i>Citrus sinensis</i>) crioconcentrado	2
2	Balbin Chuquillanqui, Yulisa	Influencia de la cocción por vía húmeda y seca en las propiedades funcionales de harina de semilla de calabaza	2
3	Quiñones Paulino, Mabel	Influencia del periodo de almacenamiento en el contenido de B-caroteno y vitamina C de la pulpa de arazá (<i>Eugenia stipitata</i>)	2
4	Pucuhuayla Cruz, Estefani Rosario Valdiviezo Tomas, Marlhid Nilda	Efecto del osmodeshidratado y secado por aire caliente sobre la capacidad antioxidante, B-caroteno, cinética y rehidratación en el liofilizado de carambola.	2
5	Paitan de la Cruz, Marco Antonio	Remoción de contaminantes de aguas residuales de una matadero de equinos por el método electrocoagulación a nivel de laboratorio	2
6	Herrera Campos, Susan Lorena	Efecto de la concentración de goma Arabiga y temperatura de aire de secado por aspersión en el contenido de carotenoides totales, vitamina C y actividad antioxidante de la pulpa de tomate de árbol (<i>Cyphomandra betacea</i> de <i>solanum betaceum</i>)	2
7	Canahualpa Carhuamaca, Fanny Solano Gomez, Erika	Estudio de la cinética de secado y degradación de las antocianinas y vitamina C de la Mashua Negra (<i>Tropaeolum tuberosum</i>)	2
8	Rodríguez Vera Jessuly Fabiola	“Evaluación del contenido de minerales tóxicos en zanahoria (<i>Daucus carota</i>) y tres variedades de papa (<i>solanum tuberosum</i>) del valle del Mantaro”	1
9	Peceros Mescua, Keith Eduardo	Informe de experiencia profesional en la empresa asociación de productores lácteos “Engineers Quality Foods”	1
10	Ñahui Estacio, Raquel Mayumi Laurento Oregon, Luis Mardin	Correlación y modelamiento crioscopico de la actividad de agua en suero de queso utilizando glucosa y sacarosa	1
11	Medina Huarcaya, Marili Carito Meza Beltran, Yesenia Roxana	Estudio de índices reológicos y diferencias organolépticas en la elaboración de salsas de chincho (<i>Tagetes elíptica</i>)- Huacatay (<i>Tagetes minuta</i>)	1
12	Torres Acuña, Sanly Hortencia	“Elaboración de salsa picante a partir de tomate de árbol (<i>Solanum betaceum</i>) y aji amarillo (<i>capsicum baccatum</i>)”	1
13	Chavez Quinteros, Marilyn del Pilar Quispe Ames, Gina	Micro encapsulación por atomización de jugo de maracuyá (<i>pasiflora edulis</i>), para utilización en jugos instantáneos endulzados con stevia (<i>Rebaudiana Bertoni</i>)	1
14	Tovar Barrientos, Susan Rosemary	Efecto de la temperatura de secado en los compuestos bioactivos y capacidad antioxidante del níspero (<i>Mespilus germánica L.</i>)	1

15	Limaylla Huaynates, Bladimir Richard	Influencia en la temperatura y concentración de maltodextrina en las propiedades de rehidratación y contenido de antocianidinas en el secado por aspersion de pulpa de sauco (<i>Sambucus peruvianus</i> HBK)	1
16	Cotera Curi, Yanet Rocio Yauri cantorin, Fiorela Ana	Influencia de la presión de la presión y temperatura en la extracción de aceite esencial Inka muña (<i>Satureja inkana</i>) por CO2 supercritico	1
17	Jumpa Miguel, Leodan Encinas	Formulación y evaluación sensorial de un filtrante bioactivo basado en Mashua (<i>Tropaeolum tuberosum</i>) y tusa de maíz morado (<i>zea mays</i>)	1
18	Samaniego Estrada, Olivio Asprin	Informe de experiencia profesional realizado en el programa nacional de alimentación escolar Qali Warma.	1

2019

1	Guevara Bernaola, Beliza Quispe Florentino, betina Yudid	Optimización del proceso de microencapsulacion de aceite de palma obtenido por CO2 supercritico.	1
2	Alvaro Hilario, Liz Kerin	Adaptación del VSM “Value stream Mapping” en la producción de conservas de alcachofa criolla desarrollada en la empresa AGROMANTARO SAC	1
3	Aldana Huaranga, Michael Hans	Efecto del germinado en el contenido de nutrientes y anti nutrientes en tres variedades de quinua (<i>chenopodium quinoa willd</i>) de la región junin	1
4	Yaranga Oncihuay, Ruth Isabel	Efecto de la temperatura de escaldado y frito en el contenido de acrilamida de papa nativa, oca y mashua amarilla	1

5	Giron Saico, Felix Emilio	Café tipo exportación para emisión de warrant y certificado de deposito en almacenes generales y aduaneros S.A.	1
6	Mallma Garzon, Flor de Maria Hospino Cosme, Lisbeth Maritza	Composición Química y actividad antibacteriana del aceite esencial de inca muña en estado fresco y seco.	1
7	Orihuela de la Cruz, Edith Luz	Evaluación de disminución de carga orgánica de los efluyentes domésticos con microorganismos eficaces para el uso de agua tipo III	1
8	Pariona Cahuana, Judith Sthefani	Efecto del solvente y tiempo en la extracción por microondas de Glucosinolatos y compuestos fenólicos de mashua morada(<i>tropacolum tuberosum</i>).	1
9	Villalua Eulogio, Cynthia Aracelly	Efecto de estensores amiláceos sobre las características fisicoquímicas, fitoquímicas, funcionales y sensoriales en la extracción de semilla de granadilla(<i>passi flora liguiaris</i>)	1
10	Canchanya Espiritu, Magaly Katerin Munive Muñico, Rui	Evaluación de la actividad prebiótica invitro y propiedades funcionales de la harina de pulpa de calabaza(<i>currucita ficifolia</i>).	1
11	Chanco Trucios, Jose Luis De la Cruz Zebina, Leandro	Evaluación de la microencapsulación en el contenido de polifenoles de Macatay (<i>tagetes minuta</i> L.) obtenido por ultrasonido.	1
12	Davila Salvatierra, Yury Ronald	Análisis e identificación de compuestos bioactivos de tres colores de flores de mastuerzo (<i>trapaeolum majus</i> L.).	1
13	Garay Veliz, Mayomi	Evaluación de bioactivos y actividad antioxidante en el secado de sauco(<i>sambucus peruviana</i> MBK) por espectrofotometría y antocianinas por HPLC.	1

2020

1	Montañez Artica, Wilson Manuel	Diseño y construcción de equipo desaponificador de Quinoa <i>chenopodium quinoa</i> Willd, pruebas de funcionamiento con variedad Amarillo Marangani.	1
2	Mercado Aquino, Luis Angel	Evaluación de la fermentación y del secado en la elaboración de tocosh fresco y harina de tocosh desodorizado.	1

2021

1	Rafel Garcia, Pedro Gonzalo Vilca Torres, Marcos Crhistian	Optimización de parámetros de extracción en el rendimiento de antocianinas de flores rojas de mastuerzo asistida por ultrasonido.	1
2	Castillo Carhuaricra, Giancarlo	Optimización del tiempo y temperatura de infusión de cascarilla de cacao en el contenido teobromina, polifenoles y actividad antioxidante.	1

3	Huisa Samanez, Emerson Ignacio Galarza Hermitaño, Maritza Yobana	Evaluación de bioactivos en distintos estados de madurez de yaca (<i>artocarpus heterophyllus</i>) y caracterización fisicoquímica de la pulpa madura.	1
4	Castro Sanchez, July Kareink	Optimización de extracción de capsaicinoides en oleorresina de placenta de ají panca (<i>capsicum chinense</i>) y evaluación de costos de producción.	1
5	Blas Buendia, Claudia Marcela Soria Villanueva, Lorena Drusilla	Efecto de la temperatura y presión del CO ₂ - supercrítico en la extracción de aceite de tarwi desamargado por microondas.	1

2022

1	Davila Gutierrez, Lourdes Consuelo	Informe de experiencia profesional en el programa nacional de alimentación escolar "Qali Warma".	1
2	Gutierrez Zorrilla, Ivonne Melanie Quispe Bendezu, Nataly	Evaluación de propiedades bioactivas de envases biodegradables elaborados con almidón de papa nativa (<i>solanum tuberosum</i>) y pituca (<i>colocasia esculenta</i>).	1
3	Copes Artica, Sayuri Paola	Evaluación y caracterización físico química, sensorial capacidad antioxidante de camu camu (<i>Myrcalaria dubia</i>) fortificado con hierro.	1
4	Delgado Aguilar, Zius Sigfrido	Empresa treff Aguilar Cardenas y el programa nacional de alimentación escolar Qali Warma.	1
5	Rocio Cecilia, Romero Loardo	Fabricante de Helados artesanales gelatería laritza D'S.A.	1

2023

1	Ledesma Vilca, Renzo Cesar Manyari Mallma, Esclater Kenyu	Optimización del tiempo, temperatura y proporción de flores de mastuerzo y cascara de naranja en la elaboración de Filtrantes.	1
2	Verano Colchado, Gira Margaret	Optimización de la Deshidratación osmótica de zanahoria (<i>daucus carota</i>) con miel de abeja por el método de superficie de respuesta (MSR).	1
3	Gonzales Cardenas, Daysi Magaly Perez Roman, Maura	Optimización del tiempo y temperatura de infusión de berros y naranja en el contenido de compuestos fenólicos totales y actividad antioxidante.	1
4	Pizarro Mallma, Aldheir Jesús	Extracción de compuestos fenólicos de pergaminos de café asistido por ultrasonido para reducción de acrilamida en chips de papas nativas.	1
5	Cajahuaringa Torres, Lisbeth Gisela Porta Chanco, Yamely Karen	Métodos de extracción y microencapsulación de aceite de semillas de calabaza (cucúrbita) máxima, para matrices nutricionalmente enriquecidos.	1

6	Morales Arteaga, Janelli Esthefani	Optimización de la extracción acuosa térmica de prebióticos a partir de ajos "Allium Sativum"	1
7	Gabo Yauyo, Christian Clemente Vilcahuaman Valverde, Denis Favio	Evaluación de la actividad biopreservante de extractos de tocosh en la pulpa de trucha.	1