

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>Myrciaria 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