

**PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN DE FONDOS CONCURSABLES GANADORES PARA EL  
AÑO 2023**

<b>N°</b>	<b>AUTOR</b>	<b>NOMBRE DEL PROYECTO</b>	<b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b>
1	FERNANDO ALONSO PINO APABLAZA	RUTAS PATRIMONIALES VÍA STREAMING Y SU INFLUENCIA EN LOS NIVELES DE IDENTIDAD DE LOS ESTUDIANTES DE ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS DE LA ULCB.	NUEVOS MODELOS DE NEGOCIO
2	PEDRO LUIS PIZARRO RAMOS	METODOLOGÍA PARA EL DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA EN EL DISTRITO DE PACHACAMAC.	TENDENCIAS GASTRONÓMICAS PATRIMONIO CULTURAL Y RECURSOS TURÍSTICOS
3	LUIS ALBERTO TARAMONA RUIZ	EVALUACIÓN DE LA EFICIENCIA DE MARCADORES MOLECULARES EN LA SELECCIÓN DE VARIEDADES DE MAÍZ CRIOLLO POR SU CALIDAD PROTEICA.	TECNOLOGÍAS DE PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.  ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA.
4	OSCAR BENJAMIN JORDAN SUAREZ	CARACTERIZACIÓN DE LAS VARIEDADES DEL MAÍZ ( <i>Zea, mays</i> ) CON MAYOR NIVEL DEL AGRADO PARA LA ELABORACIÓN DE SNACK SALADO.	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y TÉCNICAS DE PRESERVACIÓN.
5	BETTIT KARIM SALVÁ RUIZ	MADURACIÓN EN SECO APLICADO EN LA MEJORA DE LA CALIDAD DE CARNE BOVINA PRODUCIDA EN LA SELVA ALTA PERUANA.	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y TÉCNICAS DE PRESERVACIÓN.
6	JORGE AMADOR LÓPEZ HERRERA	EVALUACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE DESINFECCIÓN USANDO CABINA UV-C EN AJÍ LIMO ( <i>CAPSICUM BACCATUM</i> ).	DISEÑO, DESARROLLO E INNOVACIÓN DE PRODUCTOS, MAQUINARIAS E INSTALACIONES PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.