

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN A NIVEL DE FACULTADES 2021 - POR INCENTIVO
(Aprobado con Resolución R.N°8561-2021-UNFV)

ÍTEM	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	TÍTULO DEL PROYECTO	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	DOCENTE	ROL	FACULTAD	INCENTIVO ANUAL	FUENTE	PERIODO DE EJECUCIÓN	PRODUCTO A ENTREGAR	COLABORADORES
64	01. Biodiversidad, ecología y conservación	CONTAMINACIÓN Y 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.	RODENAS SEYTUQUE, PEDRO JOSE	Responsable	OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA	7,800.00	R.O.	Marzo a Diciembre	INFORME FINAL y PRESENTACIÓN DE ARTICULO EN REVISTA INDEXADA	Gomero Ostos, Nestor Rivas Diaz, Milagros Gina
65	28. Competitividad industrial, diversificación productiva y prospectiva	IMPACTO DEL CORONAVIRUS COVID-19 EN EL DESARROLLO DEL SECTOR PESQUERO Y ACUÍCOLA DEL PERÚ DURANTE LOS AÑOS 2020 Y 2021	Determinar el impacto del Covid-19 en el desarrollo de la industria pesquera y la actividad acuícola del Perú durante los años 2020 y 2021, en comparación con lo realizado en el decenio 2009 – 2018.	1.Determinar el impacto del Covid-19 el desarrollo de la industria pesquera del Perú, durante los años 2020 y 2021, en comparación con lo realizado en el decenio 2009 – 2018. 2.Determinar el impacto del Covid-19 en el desarrollo de la actividad acuícola del Perú, durante los años 2020 y 2021, en comparación con lo realizado en el decenio 2009 – 2018.	MARTINEZ ALBAN, PASCUAL ALEJANDRO	Responsable	OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA	7,800.00	R.O.	Marzo a Diciembre	INFORME FINAL y PRESENTACIÓN DE ARTICULO EN REVISTA INDEXADA	Alvites Ruesta, Walter Cristobal Alanía, Patricia Carolina
66	28. Competitividad industrial, diversificación productiva y prospectiva	FORMULACIÓN DE SOPA DESHIDRATADA DE ZAPALLO LOCHE, CAÑIHUA Y BONITO PARA NIÑOS EN ETAPA ESCOLAR	Determinar la formulación de una sopa deshidratada de zapallo loche Curbibita moschata, cañihua Chenopodium pallidicaule y bonito Sarda chilensis para niños en etapa escolar	1.Determinar los parámetros los parámetros de tiempo y temperatura del secado para la obtención de la harina de zapallo loche Curbibita moschata y bonito Sarda chilensis chilensis para niños en etapa escolar. 2.Determinar las proporciones de harina de zapallo loche Curbibita moschata, cañihua Chenopodium pallidicaule y bonito Sarda chilensis chilensis para la formulación en la sopa deshidratada 3.Determinar la proporción de agua y tiempo de cocción para el consumo de la sopa deshidratada de zapallo loche Curbibita moschata, cañihua Chenopodium pallidicaule y bonito Sarda chilensis chilensis 4.Determinar el grado de aceptabilidad sensorial en cuanto a la apariencia, olor y sabor de la sopa deshidratada de zapallo loche Curbibita moschata, cañihua Chenopodium pallidicaule y bonito Sarda chilensis chilensis	MINAYA AGÜERO, CARMEN DEL PILAR	Responsable	OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA	7,800.00	R.O.	Marzo a Diciembre	INFORME FINAL y PRESENTACIÓN DE ARTICULO EN REVISTA INDEXADA	Sanchez Yalan, Rosa Del Pilar Jordan Suarez, Osca
67	32. Desarrollo de productos de la acuicultura	DETERMINACIÓN DE LOS PARÁMETROS PRODUCTIVOS DE POSTLARVAS DE PACO (PIARACTUS BRACHYPOMUS) UTILIZANDO ALIMENTO BALANCEADO INNOVADO CON INGREDIENTES PROTEICOS DE HARINA DE SUBPRODUCTOS DE AVES, COMO SUSTITUTO DE LA HARINA DE PESCADO	Determinar los parámetros productivos de postlarvas de paco, al reemplazar la harina de pescado del alimento balanceado, por harina de subproductos de aves.	1.Formular y elaborar alimento balanceado, empleando dos porcentajes de inclusión de la harina de subproductos de aves, en sustitución del 00, 75 y 100% de la harina de pescado. 2.Analizar la composición física (hidroestabilidad, flotabilidad) y nutricional (análisis proximal) de las dietas. 3.Evaluar el crecimiento de las postlarvas de paco en longitud y peso. 4.Determinar los factores de rendimiento: Tasa de crecimiento, factor de conversión alimenticia, PER, sobrevivencia.	ÁLVAREZ VERDE CLAUDIO ABDÓN	Responsable	OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA	7,800.00	R.O.	Marzo a Diciembre	INFORME FINAL y PRESENTACIÓN DE ARTICULO EN REVISTA INDEXADA	
68	53. Nutrición humana y seguridad alimentaria	EVALUACIÓN QUÍMICO PROXIMAL DE UNA COMPOTA DE TOCOSH DE OXALIS TUBEROSA MOL (OCA), CHENOPODIUM QUINOA (QUINUA) Y TROPAEOLUM TUBEROSUM (MASHUA) Y ANNONA MURICATA (GUANABANA) Y SU ACEPTACIÓN SENSORIAL POR EL ADULTO MAYOR	Determinar la evaluación químico proximal de una compota de tocosh de Oxalis tuberosa mol (oca), Chenopodium quinoa (quinua) y Tropaeolum tuberosum (mashua) y Annona muricata (guanabana) y su aceptación sensorial por el adulto mayor	1.Elaborar una compota a base de tocosh de oca, quinua, mashua negra y guanábana para el adulto mayor. 2.Evaluar la aceptabilidad general de la compota a base de tocosh de oca, quinua, mashua y guanábana, por un panel no entrenado 3.Evaluar la aceptabilidad de la compota en adultos mayores. 4 Realizar el análisis químico proximal de la formulación más aceptada. 4.Realizar el análisis microbiológico de la formulación más aceptada.	ALDAVE PALACIOS, GLADIS JOSEFINA	Responsable	OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA	7,800.00	R.O.	Marzo a Diciembre	INFORME FINAL y PRESENTACIÓN DE ARTICULO EN REVISTA INDEXADA	Alarco Huapaya, Aaron Romero Sivirichi, Lency Anabel Zegarra Samame De Castro, Saby Ines

69	53. Nutrición humana y seguridad alimentaria	CARÁCTERÍSTICAS PARA EL DISEÑO DE SNACKS FUNCIONALES DIRIGIDOS A JÓVENES Y ADULTOS EN LIMA METROPOLITANA	Evaluar las características de snacks funcionales que prefieren jóvenes y adultos en Lima Metropolitana	1.Determinar el consumo de snacks por jóvenes y adultos en Lima Metropolitana 2.Determinar la apariencia de snacks que más gusta a los consumidores 3.Determinar la textura en snacks que más agrada a los consumidores 4.Determinar el gusto para los snacks de los consumidores 5.Determinar el valor que consumidores jóvenes y adultos asignan a los snacks saludables	LÓPEZ RAEZ, LUZ EUFEMIA	Responsable	OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA	7,800.00	R.O.	Marzo a Diciembre	INFORME FINAL y PRESENTACIÓN DE ARTICULO EN REVISTA INDEXADA	
					DAVILA SOLAR, LUIS ALBERTO	Miembro	OCEANOGRAFÍA, PESQUERÍA, CIENCIAS ALIMENTARIAS Y ACUICULTURA	7,800.00	R.O.	Marzo a Diciembre	INFORME FINAL y PRESENTACIÓN DE ARTICULO EN REVISTA INDEXADA	