

LINEAS DE INVESTIGACIÓN

1. Desarrollo de productos y tecnologías para la industria gastronómica.
2. Desarrollo de productos funcionales y nutracéuticos con énfasis en biodiversidad.
3. Seguridad alimentaria.
4. Ciencia y tecnología de compuestos activos y aditivos naturales.
5. Desarrollo de productos y procesos biotecnológicos alimentarios.
6. Aplicación de Tecnologías de la Información (TI) en procesos - Industria 4.0.
7. Envases y embalajes biodegradables, biopelículas y aplicación de polímeros.
8. Diseño y reingeniería de procesos. Diseño de tecnologías eco sostenibles.
Intensificación de procesos. Énfasis en energías renovables, ahorro de agua y remediación ambiental.
9. Técnicas avanzadas de preservación de alimentos.
10. Innovación y emprendimiento en el sector alimentario, gestión de procesos y plantas agroindustriales.
11. Valorización y aprovechamiento de residuos
12. Normalización y fiscalización en la producción y comercialización de alimentos, toxicología y normas de calidad.

FINANCIAMIENTO

Los proyectos de investigación serán financiados con recursos del canon, sobre canon y regalías mineras de la UNSA siguiendo los procedimientos que se establezcan en la Guía de Acompañamiento y Monitoreo de investigaciones que elabore la DUGINV- UUNSA