

UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

REGISTRO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN - 2013

Nombre del Proyecto	Objetivo General	Objetivo Específicos	Líneas de Investigación asociadas	Nombre del Investigador Principal	Registrado en C9 (Si/No)	Recursos Humanos	Sede Filial Asociada	Cronograma (mm-aaaa)		Presupuesto (S/)	Entidad que Financia	Productos y Difusión de Resultados
								Inicio	Fin			
"Evaluación de las competencias del aprendizaje enseñanza en las carreras profesionales de la Universidad Le Cordon Bleu, Lima-Perú, 2012"	Evaluar las competencias del aprendizaje enseñanza más influyentes en el rendimiento académico de los alumnos de las Carreras Profesionales de la Universidad Le Cordon Bleu	Evaluar la influencia de la variable conceptual de competencias del aprendizaje-enseñanza en el rendimiento académico de los alumnos de las Carreras Profesionales de la Universidad Le Cordon Bleu Evaluar la influencia de la variable procedimental de competencias del aprendizaje-enseñanza en el rendimiento académico de los alumnos de las Carreras Profesionales de la Universidad Le Cordon Bleu Evaluar la influencia de la variable actitudinal de competencias del aprendizaje-enseñanza en el rendimiento académico de los alumnos de las Carreras Profesionales de la Universidad Le Cordon Bleu	Metodologías educativas para el desarrollo de la seguridad alimentaria a través de medios pertinentes con la comunidad.	Gienn Lozano Zamely	No			01-2013	12-2013	S/3.600,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se debe considerar las destrezas, métodos y técnicas en el desarrollo de las asignaturas de los docentes para mejorar el rendimiento académico de los alumnos de las Carreras Profesionales de la Universidad Le Cordon Bleu. Se debe resaltar los valores y creencias como principios importantes para el desarrollo de las asignaturas de los docentes con la finalidad de elevar el rendimiento académico de los alumnos de las Carreras Profesionales de la Universidad Le Cordon Bleu.
Inventario de las especies vegetales utilizadas en la dieta estándar en el antiguo Perú	Describir la dieta del antiguo poblador peruano	Determinar la información cuantitativa acerca de los componentes químicos y bromatológicos	Manejo integrado de proyectos alimentarios con responsabilidad social.	Luis Alberto Taramona Ruiz	Si	• Yrene Cecilia Uribe Hernández • Esteban Vicente Horna Bancos • Luis Marcelo Obillat Guirape	Universidad Nacional de Trujillo	08-2013	12-2013	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Aun no se cuenta con mucha información cuantitativa acerca de los componentes químicos y bromatológicos de las especies vegetales nativas utilizadas en la alimentación, también se debe recordar que los valores analizados son valores promediados ya que estos, son muy variables, esto se debe a que dependen de muchos factores como la variedad (genéticos), fotoperíodo, tipo de suelo, humedad entre otros.
Factores socioeconómicos que influyen en la formalidad tributaria de restaurantes en los distritos de Santa Anita y Miraflores de Lima-Perú.	Determinar las principales condiciones socioeconómicas que influyen en el cumplimiento tributario de los restaurantes en los distritos de Santa Anita y Miraflores.	Contribuir al conocimiento de los factores que influyen en el cumplimiento de las obligaciones tributarias a nivel de los restaurantes formales en (02) distritos de Lima	Gestión de Empresas Turísticas y hoteleras.	Yrene Cecilia Uribe Hernández	Si	Luis Alberto Taramona Ruiz Esteban Vicente Horna Bancos Luis Marcelo Obillat Guirape		08-2013	12-2013	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Todos los factores estudiados mostraron influir significativamente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias en los restaurantes estudiados en Santa Anita y Miraflores
Satisfacción en la Formación Profesional y su relación con el rendimiento académico en los estudiantes de la Universidad Le Cordon Bleu	Determinar y analizar la relación entre la satisfacción en la formación profesional con los niveles de Rendimiento Académico en los estudiantes de la Universidad Le Cordon Bleu en el año 2013	Identificar el nivel de rendimiento académico que tienen los estudiantes de la Universidad Le Cordon Bleu en el año 2013. Determinar la relación entre los niveles de satisfacción en infraestructura y servicios con los niveles de Rendimiento Académico en los estudiantes de la Universidad Le Cordon Bleu en el año 2013.	Metodologías educativas para el desarrollo de la seguridad alimentaria a través de medios pertinentes con la comunidad.	Stalen Jackson Tamara Tamariz	Si	Cristian Ivan Escorra Tamariz Nelly Norma Tamariz Grados		08-2013	12-2013	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Los Estudiantes de la Universidad Le Cordon Bleu están satisfechos con lo brindado por la universidad.

REGISTRO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN - 2014

Estudio del comportamiento reológico de la pulpa simple y concentrada de mango (Manzana índica L.) variedad Haden, en el procesamiento térmico de pasteurización a diferentes temperaturas	Identificar del tipo de fluido, la variación del índice de consistencia e índice de comportamiento al flujo de la pulpa de mango.	Determinar los efectos de la temperatura y concentración de sólidos.	Conservación de carnes, pescado, frutas y hortalizas, tratadas térmicamente a niveles comerciales.	Damian Manayay Sánchez	Si	Albert Barz Ribas Williams Castillo Martínez Lerín Palacios Ambroscio	Universidad Nacional del Santa Universidad de Leada - España	01-2014	12-2014	S/3.600,00	Universidad Le Cordon Bleu	Las pulpa simple de mango variedad Haden, obtenidas directamente del pulpa de los frutos no presentan isotropía. La pulpa simple de mango variedad Haden tiene comportamiento de fluido tipo Herschel - Bulvey entre 80 a 90°C de temperatura de proceso térmico, a temperatura mayores a la indicada la pulpa simple tiene comportamiento del tipo fluido de la potencia, por mostrar mismos valores de esfuerzo unitario.
Producción de biogas en digestor tubular para la sostenibilidad energética y mejorar la calidad de vida en el distrito de Chica - Cañete, Región Lima	Determinar el rendimiento de biogas en biodigestores tubulares para la sostenibilidad energética.	Evaluar la influencia de los bioabonos en las etapas fenológicas del cultivo de alfalfa. Determinar las principales externalidades positivas a nivel económico, social y ambiental en la producción de biogas	Metodologías educativas para el desarrollo de la seguridad alimentaria a través de medios pertinentes con la comunidad.	Luis Alberto Taramona Ruiz	Si	Victor Manuel Terry Calderón Miguel Angel Barrera Guibllón Yandro Rodríguez Ponce	Universidad Nacional Forbio Rodríguez de Mendos Universidad de Gamma Cuba	01-2014	12-2014	S/4.050,00	Universidad Le Cordon Bleu	La relación esteócol-agua empleada fue de 1:5, la temperatura ambiente promedio en Chica es de 19°C y se ubicó 50 Km. De Lima. A estas condiciones, el biogas producido alcanzó una presión de 10 cm de agua en 42 días, siendo el volumen de biogas producido de 5 m ³ (volumen del gasómetro más el de la cámara del biodigestor). El factor ambiental que influye en la producción de biogas en menor tiempo, es la temperatura ambiente.
Factores tributarios que influyen en la formalidad de restaurantes en los distritos de Santa Anita Miraflores y San Isidro de Lima-Perú	Establecer los factores tributarios que inciden en forma directa en la formalidad de las empresas de servicios de restaurantes en los distritos de Santa Anita, Miraflores y San Isidro		Gestión de Empresas Turísticas y hoteleras.	Yrene Cecilia Uribe Hernández	Si	Horna Bancos, Esteban Vicente Tamariz, Stalen Jackson		01-2014	12-2014	S/2.700,00	Universidad Le Cordon Bleu	Los responsables de restaurantes encuestados en los tres distritos mostraron más coincidencias que diferencias, no obstante hubieron más diferencias entre los de Santa Anita con respecto a los de Miraflores y San Isidro que a las que se observaron entre Miraflores y San Isidro, lo cual puede deberse a los niveles educativos y de calidad de vida. Los factores evaluados en su influencia sobre la tributación mostraron serlo en forma estadísticamente significativa
El turismo en Pachacamac y sus aportes a la comunidad	Realizar un diagnóstico sobre los beneficios que el turismo está generando en el distrito de Pachacamac	Determinar la percepción que poseen los pobladores sobre los beneficios del turismo	Palmitino / Recursos Turísticas	Floris Ciriachela García Chumbeque	Si			01-2014	12-2014	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Según la encuesta aplicada los dos lugares turísticos menos conocidos y visitados son aquellos que ofrecen el "Agoturismo", como es el Fundo Marengo y Bioagricultura Casa Blanca. La mitad de la población encuestada ha visitado el Cerro Pan de Azúcar, lugar donde yace la Piedra del Amor y el Monumento de la Juventud, ubicado en el Centro Poblado Rural Cardel, esto se podría deber a que el ingreso es libre. Por lo tanto, es importante generar proyectos de inversión en esta zona para la mejora de la infraestructura, accesos, servicios básicos y complementarios, procurando la conservación y preservación paisajística, además de evitar el deterioro del lugar y pérdida del mismo en el futuro
Formulación Óptima de Placo Sour mediante el Método de Superficie de Respuesta	Se determinó la formulación óptima de placo sour a través un screening mediante el método Taguchi con relación a los factores Jarabe de goma, Zumo de limón y Clara de huevo usando como indicador la Aceptabilidad		Innovaciones en la formulación, conservación y procesamiento de alimentos.	Oscar Jordan Suarez	Si	Miriam Ramos Ramirez	Universidad Nacional Hermilio Valdizan - Huancayo	01-2014	12-2014	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	El factor que influye significativamente en la aceptabilidad del placo sour es el jarabe de goma; los factores como zumo de limón y clara de huevo son estadísticamente no significativos a los niveles trabajados. No se usó el método de superficie de respuesta debido a que no se llegó al número mínimo de dos factores significativos para su aplicación. Según el mayor puntaje acumulado, la fórmula óptima del placo sour a partir de 4 de 100ml de placo, consta de: 50g de huevo, 30ml de jarabe de goma, 30ml de zumo de limón y 10ml de clara de huevo.
Obtención del jarabe de glucosa a partir del almidón de yuca Manihot esculenta Crantz y estudios comparativos entre los métodos de hidrólisis ácida y enzimática	Establecer un proceso de producción de jarabe con alto contenido de glucosa a partir del almidón de yuca Manihot esculenta Crantz y adaptar procesos de hidrólisis ácida y enzimática con materia prima Nacional	Establecer condiciones de operación en el proceso de obtención de jarabe de glucosa de almidón de yuca. Determinar condiciones para minimizar el tiempo de la hidrólisis ácida y enzimática de almidón de yuca. Determinar la calidad del jarabe de almidón de yuca Manihot esculenta Crantz mediante la cantidad de glucosa.	Innovaciones en la formulación, conservación y procesamiento de alimentos	Néida Decheo Eguiqueza	Si			01-2014	12-2014	S/1.260,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se pudo aprovechar un recurso nacional que ha sido subutilizado elaborando un jarabe de glucosa a partir de la yuca Manihot esculenta Se obtuvieron azúcares reductores de la hidrólisis ácida y enzimática del almidón de yuca. Los jarabes obtenidos de la hidrólisis enzimática fueron menos viscosos reportando una mayor cristalinidad, comparados con los obtenidos de la hidrólisis ácida
Elaboración de néctar de granada (Punica granatum L.) variedad Wonderful con camu camu (Myrciaria dubia) y estevioleído	Determinar los parámetros y la formulación más aceptable sensorialmente para elaborar néctar de granada con camu camu y estevioleído		Innovaciones en la formulación, conservación y procesamiento de alimentos	Flor de María Viquez Castillo	No			01-2014	12-2014	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Las pruebas preliminares no tuvieron diferencias significativas sin embargo se escogió el tratamiento cuya proporción de pulpa de granada y camu camu es de (75:25) y dilución pulpa: agua (1:1.5) con 13"Brx. Los 8 tratamientos definitivos tampoco tuvieron diferencias significativas, sin embargo se escogió el tratamiento que tuvo mayor aceptación y menor costo de ingredientes, cuya proporción de pulpa de granada: pulpa de camu camu es de (85:15) y dilución pulpa: agua (1:2) con 1.3% de estevioleído, y 0.07% de CMC.

UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

REGISTRO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN - 2015												
Evaluación de la Forma, Redondez, Esfericidad y Ecuantidad en granos comerciales de maíz amarillo duro (Zea mays L.) y arveja (Pisum sativum).	Describir investigaciones relacionadas, las Características de redondez, esfericidad y la ecuantidad de los granos alimentarios, permiten tener una visión más clara de los parámetros que condicionan la velocidad de rodamiento o pivotabilidad	Diseñar un sistema de transporte de alimentos granulados, consecuentemente resultan importantes las determinaciones numéricas de estos parámetros en granos alimentarios.	Innovación en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Damian Manayay Sanchez	Si	Luis Taramona Ruiz Oscar Jordan Suarez	01-2015	12-2015	S/3.600,00	Universidad Le Cordon Bleu	El maíz amarillo duro, tiene forma muy próxima al discoide, esfericidad media, es un grano muy redondeado y para la grafica ecuantidad frente a redondez, se ubica en la zona no esférica. La arveja seca o arveón, tiene forma muy próxima a la esférica, esferidad alta, es un grano muy redondeado y para la grafica ecuantidad frente a redondez se ubica en la zona esférica.	
Efecto de los métodos físicos por presión y reducción de partículas por corteado en la capacidad antioxidante del zumo de granada (Punica granatum).	• Determinar el efecto sobre la capacidad antioxidante de los métodos físicos empleados en el procesamiento comercial para la obtención del zumo de granada (Punica granatum).	• Determinar el efecto de los métodos físicos: por presión y por reducción de tamaño de partículas por corteado, empleados en el procesamiento comercial, para la separación del zumo de granada (Punica granatum) sobre su capacidad antioxidante.	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Elena Lonkan Prado	Si	Carlos A. Lon Kan Prado	01-2015	12-2015	S/3.600,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se han obtenido valores mayores por el método de reducción de partículas, dentro del rango esperado, es necesario hacer algunas repeticiones en la capacidad antioxidante para corroborar los valores obtenidos.	
Caracterización y segregación de residuos sólidos de las instalaciones de la Universidad Le Cordon Bleu	Realizar la caracterización y segregación de residuos sólidos de las instalaciones de la Universidad Le Cordon Bleu	Caracterizar los residuos sólidos producidos en las instalaciones de la Universidad Le Cordon Bleu. Caracterizar los residuos sólidos de las instalaciones de la Universidad Le Cordon Bleu. Segregar los residuos sólidos de las instalaciones de la Universidad Le Cordon Bleu. Determinar los ingresos económicos por la comercialización de los residuos sólidos reciclables que se hayan segregado	Metodologías educativas para el desarrollo de la seguridad alimentaria a través de medios pertinentes con la comunidad.	Luis Alberto Taramona Ruiz	Si	• Damian Manayay Sanchez • Miguel Ángel Barrera Gurbillon • Yamero Rodriguez Ponce	UNIVERSIDAD NACIONAL	01-2015	12-2015	S/4.050,00	Universidad Le Cordon Bleu	Es necesaria una capacitación a los docentes, estudiantes y personal administrativo de la ULCEB en temas de reuso, reducción y reciclaje de residuos sólidos.- La producción per capita de residuos sólidos en el Campus de la ULCEB es de 446,17 soles. Los residuos sólidos generados en el Campus de la ULCEB que se pueden reciclar o comercializar son: restos de cocina, papel blanco tipo bond, cartón, botellas plásticas transparentes y botellas de vidrio. El principal residuo sólido generado en el Campus de la ULCEB es el de restos de cocina que llega a 67,5%, los demás comercializables representan: 10,7% papel blanco tipo bond, 7,2% botellas de vidrio, 2,4% cartón y 2,5% botellas plásticas transparentes. La comercialización de los residuos sólidos aportará fondos para hacer sostenible la actividad de reciclaje en la ULCEB.
Percepción por sus estudiantes del funcionamiento de la Universidad Le Cordon Bleu	Establecer el nivel de satisfacción de los estudiantes de la Universidad Le Cordon Bleu	Investigación de mercado	Conservación de carnes, pescado, frutas y hortalizas, tratadas térmicamente a niveles comerciales.	Yrene Cecilia Uribe Hernandez	Si	Horna Bancas, Escobar Vicente, Tamara Tamara, Stalein Jackson	01-2015	12-2015	S/2.700,00	Universidad Le Cordon Bleu	El nivel de satisfacción de los estudiantes de la Universidad Le Cordon Bleu para la muestra y en la época estudiada es alto en su gran mayoría no satisfactoria, y se ha encontrado relación estadística significativa entre las capacidades profesionales adquiridas y sus actitudes personales y sociales, con el nivel de satisfacción que tiene hacia el docente y con los ambientes de la Universidad.	
El turismo termal en el Perú según la percepción del turista invitado	Determinar la situación actual del turismo termal en el Perú y las tendencias de desarrollo que posee este tipo de turismo.	• Determinar la situación actual del turismo termal en el Perú. • Identificar las aguas termales existentes en el Perú. • Identificar las características de las aguas termales en el Perú que cuentan con mayor preferencia. • Determinar el potencial de las aguas termales con las que cuenta el Perú y proponer como debería aprovecharse las aguas termales para su uso y mejoras de condiciones de la población que vive a su alrededor	Patrimonio y Recursos Turísticos	Florisa Graciela Garza Chumbeque	Si	Pedro Pizarro Ramos	01-2015	12-2015	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Según el inventario de las fuentes de aguas termales del Perú realizado por INGEINT y MINCETUR, la mayor cantidad de aguas termales se encuentran en las regiones de Cajamarca, Cusco, Arequipa, Lima y Arequipa siendo Cajamarca la región que destaca en número (30) y en servicios especializados en la atención al huésped que visita por turismo de salud. En la zona nor amazónica tenemos un total de 49 fuentes de aguas termales en las regiones de Cajamarca, Amazonas, La Libertad y Tumbes, Cajamarca es la más numerosa, con 30 aguas termales representando el 62% seguido por Amazonas y La Libertad, con 7 y Tumbes con sólo 5. En la zona turística centro, contamos con aguas termales de 5 regiones, sumando en total 82 fuentes inventariadas; 25 se encuentran en Arequipa y Lima, 14 en Junín, 13 en Pasco y 6 en Huánuco, Arequipa y Lima representan más del 60% de las aguas termales existentes en esta zona.	
Efecto de la concentración de alginato de sodio y cloruro de calcio en la textura de chicha morada esferificada	Evaluar el efecto de la concentración de alginato de sodio y cloruro de calcio en la textura sensorial de chicha morada esferificada para la cual se probaron dos niveles de alginato de sodio	Conservación de carnes, pescado, frutas y hortalizas, tratadas térmicamente a niveles comerciales.	Oscar Jordan Suarez	Si	Damian Manayay Sanchez Miriam Ramos Ramirez	Universidad Nacional Herminio Valdizan - Huancayo	01-2015	12-2015	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se encontraron diferencias significativas para la Textura de la chicha morada esferificada en todos los tratamientos ensayados. La formulación más aceptable correspondió a la combinación de 0.75% de alginato de sodio para la chicha, y 0.5% de cloruro de calcio para el agua en donde se realiza la inmersión.	
Aplicación de una enzima alfa Amilasa fúngica a la harina integral de Arracacha (Arracacha xanthorrhiza) para la elaboración de una bebida natural energética y vitamínica	• Determinar el efecto de la aplicación de una enzima α -amilasa fúngica estándar a la harina de arracacha (Arracacha xanthorrhiza) para la elaboración de una bebida natural energética y vitamínica	• Determinar el efecto de la aplicación de una enzima α -amilasa fúngica estándar a la harina de arracacha (Arracacha xanthorrhiza) para la elaboración de una bebida natural energética y vitamínica	Conservación de carnes, pescado, frutas y hortalizas, tratadas térmicamente a niveles comerciales.	Alicia Decheo Eguisquiza	Si	Alicia Decheo Eguisquiza	01-2015	12-2015	S/1.260,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se pudo aprovechar un recurso nacional que ha sido subutilizado elaborando un jarabe de glucosa a partir de la <i>Arracacha xanthorrhiza</i> . Se obtuvieron azúcares reductores de la hidrólisis ácida y enzimática del almidón de yuca. Existe diferencia significativa entre el porcentaje de azúcares reductores y porcentaje de equivalente de dextrosa (ED) medida por arabinositas distintas temperaturas de licuefacción de la enzima α -amilasa al 10, siendo la temperatura de mayor actividad para la hidrólisis enzimática de 70°C. Existe diferencia significativa entre el porcentaje de azúcares reductores y porcentaje de equivalente de dextrosa (ED) medida por arabinositas distintas concentraciones de Acido clorhídrico para la licuefacción del almidón de yuca al 20% (w/v), siendo la concentración de HCl al 5% la que tuvo mayores rendimientos de estos parámetros para la hidrólisis ácida. Existe diferencia significativa entre el porcentaje de azúcares reductores y porcentaje de equivalente de dextrosa (ED) medida para la hidrólisis ácida y enzimática del almidón de yuca, siendo la hidrólisis enzimática la que tuvo mejores resultados.	
Factores influyentes en la calidad ambiental de la ciudad de Huacho, Lima-Perú	Validar un cuestionario usando los semáforos ambientales como medio de respuesta. Establecer los factores que influyen en la calidad ambiental de la ciudad de Huacho usando los semáforos ambientales	Establecer las relaciones existentes entre los factores estudiados: entre ellos y la calidad ambiental de la ciudad	Metodologías educativas para el desarrollo de la seguridad alimentaria a través de medios pertinentes con la comunidad.	Stalein Tamara	Si	Uribe Hernandez Yrene Horna Bancas Esteban	01-2015	12-2015	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	La encuesta realizada mediante los cuestionarios y entrevistas tiene un valor alto de Cronbach: de 0,80 lo cual nos indica que el cuestionario es aceptable para su ejecución. Los factores de consumo y la cultura ciudadana son los que mayormente influyen en la calidad ambiental, esto se refleja en los aspectos físicos ambientales y los elementos biológicos. Cada uno de los factores estudiados nos ha permitido conocer la calidad ambiental que existe en la Ciudad de Huacho y tomar conciencia sobre las actitudes socio-culturales y aspectos físicos que ejercen transformadores del medio ambiente. La calidad ambiental en la ciudad ambiental es en general "REGULAR" debido a que la mayor parte de la población se encuentra en la zona urbana y poca en las zonas rurales	
Condiciones óptimas de extracción de antocianinas de la cáscara de la cáscara de la granada (Punica granatum L.) variedad Wonderful	Determinar las condiciones óptimas de extracción de antocianinas de la cáscara de la granada (Punica granatum L.) variedad Wonderful	Determinar el contenido de antocianinas en cada condición: tiempo de maceración, relación materia prima/solvente, influencia del tipo de ácido, influencia de la concentración del ácido, influencia de la temperatura de maceración	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Fior de María Vaquez Castillo	No		01-2015	12-2015	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Con el tratamiento 12, con solución de ácido málico a pH= 2, con proporción de piel de granada y solución de 1%, con un tiempo de 30°C y un tiempo de 60 minutos, se obtuvo mayor concentración de antocianinas 158.8 mg/100 g de piel de granada en base seca y 46.3 mg/100 mg de piel de granada en base húmeda, semejante a las fresas y frambuesas rojas.	
Efecto de las gomas guar y xantán en la viscosidad de la salsa de tarwi libre de gluten y lactosa envasada en vidrio	Evaluar el efecto de gomas guar y xantán en la viscosidad de la salsa de tarwi libre de gluten y lactosa envasada en vidrio	Determinar los parámetros tecnológicos para la elaboración de la salsa de tarwi libre de gluten y lactosa envasada en vidrio • Determinar los porcentajes de gomas guar y xantán que proporcionen viscosidad a la salsa de tarwi libre de gluten y lactosa envasada en vidrio. • Determinar la aceptabilidad de la salsa de tarwi libre de gluten y lactosa envasada en vidrio.	Vida en anaquel de frutas y hortalizas mínimamente procesadas.	Carmen del Pilar Minaya Aguiro	Si	Fausto B. Terrazos-Briceño	Universidad Nacional Federico Villarreal	01-2015	12-2015	S/1.260,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se obtuvo las curvas de las viscosidades de la Huancalica Alcanza y la salsa de tarwi libre de gluten, lactosa y caseína, utilizando el método RV, equipo BYK modelo DV4 versión 1 y spindle o husillo 6 por presentar mayores lecturas de viscosidad desde la velocidad 1.5 hasta 100 rpm. Evidenciado valores muy similares entre 1.5, 2, 2.5 y 3 rpm, que van desde 0.850 hasta 4.750 cP. Se logró encontrar la formulación de la salsa de tarwi libre de gluten, caseína y lactosa cuyo parámetro de densidad 1.1751 (g/ml) estando dentro del rango obtenido de la huancalica alcanza con valores comprendidos entre 1,1544 – 1,22 (g/cm3). No se utilizó el método LV – DV – 1 BKE versión 6.3 ni el modelo 7, debido a que la huancalica alcanza solo muestra lectura con el spindle LV 4 desde 0.5 a 20 rpm con un 75% de torque.
Investigación del tamamindo (Tamarindus indica L.) y planteamiento de propuesta gastronómica	Realizar un estudio de las propiedades de la fruta de Tamarindus y plantear innovadora propuesta en el campo de la gastronomía peruana.	• Recoleccionar información de fuentes primarias y secundarias con el fin de obtener la mayor información posible referente al tema. • Investigar las propiedades de la composición nutricional para poder conocer su aporte dentro de la gastronomía. • Seleccionar los tipos de platos elaborados que tengan mayor demanda a partir del uso de la pulpa de tamarindus para proponer una nueva propuesta gastronómica.	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Juan Carlos Bravo Azambur	Si	Noemi Bravo Arambur	01-2015	12-2015	S/1.260,00	Universidad Le Cordon Bleu	Los empaques de los restaurantes de Miraflores presentan predisposición para utilizar la pulpa de tamamindo en la elaboración de diferentes platos, pero el nivel de conocimiento es bajo de la fruta, no conocen sus propiedades, además de no tener muchas alternativas de proveedores de esta fruta, por lo cual es oportuno establecer bases iniciales de un mayor conocimiento de esta fruta para poder motivar el uso del tamamindo en la preparación de platos en la gastronomía peruana. La aceptación que tendrá esta propuesta gastronómica del uso de tamamindo en la cocina peruana sería muy promisorio ya que los resultados de los platos preparados fueron satisfactorios, debido a que la mayoría de las personas encuestadas les agrada el sabor que tiene el tamamindo de ser ácido dulce, lo cual le dio una característica interesante a los distintos platos preparados en la ULCEB.	
Comparación nutricional de variedades de arracacha, achira, masha, oca, calliña y tarwi para el diseño de productos con valor agregado	Comprobar si los valores nutricionales de las diferentes variedades de arracacha, achira, masha, oca, calliña y tarwi son óptimas como criterio para el diseño de productos con valor agregado	Determinar el valor nutricional de las diferentes variedades de arracacha, achira, masha, oca, calliña y tarwi. Evaluar el nivel de consistencia y validez del valor nutricional como criterio para el diseño de productos con valor agregado	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Alexis Dueñas Davila	No	Maribel M. Huatuco Lozano	01-2015	12-2015	S/1.260,00	Universidad Le Cordon Bleu	El valor nutricional de las diferentes variedades de arracacha, achira, masha, oca, calliña y tarwi, presenta un criterio útil para el diseño de productos alimentarios con valor agregado y depende de su diversidad varietal y procedencia zonal. El valor nutricional de las diferentes variedades de arracacha, achira, masha, oca, calliña y tarwi varía significativamente según las variedades de los diferentes cultivos y las zonas de producción.	

UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

REGISTRO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN - 2016

Estado de investigaciones científicas de contaminantes químicos del procesamiento térmico de alimentos; período 1990-2015. Universidad Le Cordon Bleu, Perú	Determinar el estado de las investigaciones científicas de contaminantes químicos del procesamiento térmico de los alimentos, en el período 1990-2015.		Comportamiento histórico de la gastronomía tradicional y moderna en el Perú.	Damian Manayay Sanchez	Si	Luis Taramona Ruiz Oscar Jordan Suarez	01-2016	12-2016	\$/3.600,00	Universidad Le Cordon Bleu	Todas las investigaciones refieren que los procesos térmicos aplicados a los alimentos, si bien generan cambios organolépticos favorables para el consumo humano, se convierten también en potenciales riesgos para la seguridad sanitaria. Los riesgos de la seguridad alimentaria, como consecuencia de la aplicación de tratamientos térmicos severos en los alimentos, se expresan en niveles considerables de formación de contaminantes químicos como: los hidrocarburos aromáticos policíclicos, los cloropropanos y sus ésteres, los contaminantes derivados de la reacción de Maillard, como las aminas heterocíclicas, el furano, el hidrometil furural y la acrilamida. Todos estos contaminantes químicos generados en los procesos térmicos de los alimentos, conforme lo expresan las investigaciones, tienen relación con el cáncer y reacciones genotóxicas. Los procesos térmicos de cocimiento conductivo severo son los menos recomendados, por mostrar niveles más altos de formación de contaminantes químicos como las aminas heterocíclicas, que se reconocen como un riesgo mayor por la alta actividad mutagénica.	
Efecto del tiempo de almacenamiento en refrigeración sobre sus principios bioactivos de la puya amarilla (Stenocereus queratocarpus)	Determinar el tiempo máximo de almacenamiento refrigerado apto para la comercialización.	Determinar el pH, grados Brix, acidez titulable y antioxidantes.	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Elena Lonkan Prado	Si	Carlos A. Lon Kan Prado	01-2016	12-2016	\$/3.600,00	Universidad Le Cordon Bleu	Si bien es cierto se espera desmenu de la acidez con el tiempo debido a que la madurez aumenta, sin embargo en la investigación se nota en cierto momento un descenso pero no hay una tendencia. Se presume que esto puede deberse a que la fruta objeto de análisis cada semana, no era la misma. Las frutas que nos ofrecen nuestros proveedores no presentan el mismo grado de madurez, es heterogéneo. Esto quiere decir que probablemente no pertenecían a la misma cosecha o que hayan sufrido daño postcosecha en el manejo o transporte.	
Eficiencia energética de colectores solares de tubos verticales de PVC y de cobre para termo solar en la Universidad Le Cordon Bleu	Determinar la eficiencia energética de colectores solares de 1 m2 de tubos verticales de PVC y de cobre para termo solar en la Universidad Le Cordon Bleu.	Determinar la eficiencia energética en días soleados, nublados y combinados. Comparar la eficiencia energética de los colectores de tubos verticales de PVC de 1" y de 1" con el colector de tubos verticales de cobre de 1".	Metodologías educativas para el desarrollo de la seguridad alimentaria a través de medios pertinentes con la comunidad.	Luis Alberto Taramona Ruiz	Si	* Damian Manayay Sanchez * Miguel Angel Barrera Guribón * Stalein Tamara Famariz	Universidad Nacional Forlbio Rodriguez de Mendocia.	01-2016	12-2016	\$/4.050,00	Universidad Le Cordon Bleu	La termo solar con un colector solar plano de 1 m2 hecho con tubos y accesorios de cobre de 1" y tanque de almacenamiento de agua caliente de 80 litros de volumen de trabajo, en días soleados alcanzó una temperatura máxima del agua en el tanque de almacenamiento de 39°C, una ganancia de temperatura de 22°C y eficiencia de 33,3% con una radiación solar de 6,13 kWh/m2. La eficiencia de la termo solar evaluada en la presente investigación, para día combinado fue de 31,2% y una ganancia de temperatura de 17°C; para día nublado fue de 24,4%, con una ganancia de temperatura de 10°C; para día sin cambiar el agua de la termo, su eficiencia fue de 38,5% una ganancia de temperatura de 38°C.
Demanda de servicios relacionados con las carreras profesionales de la Universidad Le Cordon Bleu por empresas en el distrito de Miraflores	Determinar las características de la demanda de servicios relacionados con las carreras profesionales de la ULCB por empresas de Miraflores	Establecer la relación entre las actividades de innovación que realizan las empresas de Miraflores con su edad empresarial y número de trabajadores Determinar los servicios considerados relevantes y su relación con la innovación y el mercado Establecer las principales relaciones empresariales que establecen las empresas en Miraflores entre ellas y con otros organismos estatales y privados	Investigación de mercado	Yrene Cecilia Uribe Hernandez	Si	Huma Banos, Esteban Viente Tamara Tamariz, Stalein Justin Ochoa Paredes Fernando	01-2016	12-2016	\$2.700,00	Universidad Le Cordon Bleu	En lo que concierne a la formación profesional de los egresados de la ULCB las características que más se esperan fueron las relacionadas con su capacidad para relacionarse (En lo referente a los propios egresados, consideraron más importante las características relacionadas con la cualificación de sus servicios y productos) Los principales factores de éxito de las empresas fueron su capacidad tecnológica, costes y precio y calidad del servicio	
Impacto de las liscas de turismo en el distrito de Miraflores	Determinar en qué medida el uso de las liscas favorece al turismo en el distrito de Miraflores.	Evaluar de qué manera son utilizadas las liscas en turismo en el distrito de Miraflores Evaluar de qué manera ayudan en la decisión de viaje las liscas en el distrito de Miraflores Evaluar de qué manera favorece las liscas en turismo al distrito de Miraflores	Patrimonio y Recursos Turísticos	Floris Graciela Garcia Churruarce	Si	Pedro Pizarro Ramos	01-2016	12-2016	\$2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Las liscas que utilizan las liscas para tomar decisiones respecto a su viaje son aquellos que sus edades fluctúan entre 31 a 50 años de edad. El 20% de los encuestados son nacionalidad estadounidenses, quienes en el porcentaje de liscas extranjeras que más visitan nuestro país. La búsqueda y reserva de servicios turísticos se realiza a través de buscadores de internet principalmente aquellos que ofrecen promociones de transporte turístico principalmente al aéreo.	
Influencia del tipo de carbohidrato (azúcares simples, almidón y fibra) en los valores de Índice Glucémico y Carga Glucémica	Determinar la influencia del tipo de carbohidrato (azúcares simples, almidón y fibra) en los valores del índice glucémico y carga glucémica de alimentos seleccionados	Calcular el índice glucémico de cinco alimentos de consumo habitual Calcular la Carga glucémica de cinco alimentos de consumo habitual Establecer un indicador de la velocidad de glucosa en sangre luego de la ingestión a partir de la carga glucémica.	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Oscar Jordan Suarez	Si	Damian Manayay Sanchez	01-2016	12-2016	\$2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se calcularon los IG y CG de alimentos empleados 07 individuos sanos post ingestión de 100 g de plátano, papaya, leche, fideos y camote, registrando valores de 67,4; 45,4; 42, 97 y 35 para índice glucémico y 14, 4, 22 y 100 para carga glucémica, respectivamente. De acuerdo a estos resultados los alimentos fueron clasificados para cada parámetro según su nivel, encontrando que los fideos cocidos presentan un IG y CG alta, el plátano presenta un IG moderado y una CG media, y los alimentos (papaya, leche y camote) registran un IG y CG bajo. Debido a la naturaleza de este tipo de estudios, en muchos casos siempre existen variaciones (entre individuos y con otros estudios), las cuales se deben a factores intrínsecos de la muestra, así como a particularidades del metabolismo de cada individuo; sin embargo el hecho que alimentos con el mismo contenido de carbohidratos puedan presentar cargas glucémicas distintas, se atribuirá a un nuevo indicador, para el cual habría que tomar en cuenta el tipo de carbohidrato.	
Aprovechamiento de residuos de Ananas comosa (piña) para la producción de etanol por vía fermentativa de Saccharomyces cerevisiae	Obtener etanol por vía fermentativa a partir de cáscaras de Ananas comosa (Piña) usando Saccharomyces cerevisiae	Determinar los parámetros de la biodegradación de la cascara de piña por procesos fermentativos de Saccharomyces cerevisiae para la obtención de etanol. Obtener etanol por vía fermentativa a partir de cáscaras de Ananas comosa (piña), evaluando el pH y grados Brix. Realizar un estudio comparativo de los porcentajes de etanol obtenidos con cada tratamiento estudiado.	Conservación de carnes, pescado, frutas y hortalizas, tratados lentamente a niveles somociales.	Alisa Dehecho Eguazquita	Si	Alisa Dehecho Eguazquita	01-2016	12-2016	\$/1.260,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se pudo aprovechar un residuo orgánico muy poco subutilizado elaborando etanol a partir de la cascara de Piña Ananas comosa. Se obtuvo etanol de las cáscaras de Piña que fue cuantificado por alcoholimetría en diferentes grados Brix y pH estudiados. Se pudo demostrar todo el proceso de formación y destilación de alcohol etílico, desde un punto de vista bioquímico a partir de un mosto de cascara de piña el cual fue fermentado por levaduras.	
Estimación de los residuos grasos arrojados en las bahías del mar de Huacho y su impacto en la población de aves guaneras mediante modelos matemáticos	Determinar la estimación de los residuos grasos arrojados en las bahías del mar de Huacho y su impacto en la población de aves guaneras mediante modelos matemáticos.	Formular modelos matemáticos que brinden información sobre las consecuencias de los residuos grasos en las colonias de las aves guaneras. Realizar un pronóstico poblacional de aves guaneras hasta el año 2050	Metodologías educativas para el desarrollo de la seguridad alimentaria a través de medios pertinentes con la comunidad.	Stalein Tamara Tamariz	Si	Uribe Hernandez Yrene Huma Banos Esteban	01-2016	12-2016	\$2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	La Prueba 01 (Huacho y una confianza del 95%) nos muestra que la Zona 01 (Puerto de Huacho) y 02 (Frente Plaza del Sol) no existe diferencias significativas respecto a la cantidad de residuos grasos (n=0,882<0,05) y esto se comprueba con la prueba de comparación de grupos que nos muestra que los subgrupos homogéneos son la Zona 01, 02, La zona que se diferencia de las demás zonas por la presencia de mayor cantidad residual grasos en la Zona 03 (Calle de Caspi) con (n=0,00<0,05) y la que se diferencia por tener menor cantidad de residuos grasos de las demás es Zona 04 (Luisana de Vergara) con (n=0,00<0,05) El modelo planteado por el investigador nos muestra que existe diferencias significativas en la caecera de las aves en este caso (iguano y pelícano) en condiciones normales respecto cuando existe la presencia de residuos grasos arrojados al mar poniendo en peligro a dichas especies.	
Evaluación sensorial de mazamora de granada (Punica granatum L.), utilizando como espejantes: chuflo, malicón y almidón de camote	Determinar la formulación más aceptable sensorialmente para elaborar mazamora de granada	Determinar el flujo de procesamiento de la mazamora de granada. Realizar análisis sensorial de aceptabilidad para obtener la mejor formulación de mazamora de granada en cuanto a su consistencia.	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Flor de María Vazquez	No		01-2016	12-2016	\$2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se concluye que no hay diferencias significativas entre los tratamientos T2 (que tiene 3% de chuflo y 3% de malicón) y T1 (8% de chuflo). Faltó entre los tratamientos T5 (3% de chuflo y 3% de almidón de camote) y T6 (6% de almidón de camote) no existen diferencias significativas. Por lo tanto se escoge el tratamiento T2 por ser el que tuvo mayor puntaje y menos costo de ingredientes	
Formulación y aceptabilidad de una mezcla en polvo de chocolate con harina de Linaza (Linum catharticum L.), enriquecida con harina gelatinizada de quinua y kiwicha (Chenopodium quinoa W. / Amaranthus caudatus L.)	Obtener la formulación y grado de aceptabilidad de la mezcla en polvo de chocolate y harina de linaza, enriquecida con diferentes proporciones de harina gelatinizada de quinua y kiwicha.	Preclarar los parámetros tecnológicos: Temperatura de cocción, tiempo de cocción y humedad. Determinar los porcentajes de harina gelatinizada de quinua, kiwicha presentes en la mezcla en polvo que confieren un enriquecimiento superior a las mezclas comerciales del mercado	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Carmen del Pilar Miray Agüero	Si	Fausto B. Terraza-Bribeño	Universidad Nacional Federico Villarreal	01-2016	12-2016	\$/1.260,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se determinó que la mezcla de en polvo de chocolate con harina de Linaza enriquecida con harina gelatinizada de quinua y kiwicha de mayor grado de aceptación fue con 25% y 45% de harina de quinua gelatinizada y kiwicha gelatinizada. La mezcla de en polvo de chocolate con harina de Linaza enriquecida con harina gelatinizada de quinua y kiwicha tuvo una puntuación promedio de 7 en la prueba de aceptación "mediante la degustación de un panel sensor entendido conformado por 21 estudiantes de la Carrera de Ingeniería de los Alimentos. El procesamiento estadístico paramétrico para evaluar los resultados sensoriales fueron el ANOVA, prueba T y prueba de Tukey con un nivel de significancia de 5%, determinando la variabilidad del grado de aceptación entre las formulaciones.
Pastas enriquecidas con omega 3, harinas de Alcazarilla (glutén), Chenopodium quinoa (quinua), Triticum aestivum (trigo), Amaranthus caudatus (kiwicha), saborizada con verduras y hortalizas	Obtener pastas enriquecidas con omega 3, harina de plátano, quinua, trigo, kiwicha, saborizadas con verduras y hortalizas	Obtener pastas de alto valor proteico, vitamínico y mineral a partir de harina de quinua, trigo, kiwicha, plátano y saborizadas con espinaca, calabaza, berenjena, zanahoria, zapallo y pimiento rojo. Determinar el porcentaje de la mezcla de harinas de pastas fortificadas con productos andinos y de la selva, con buenas características sensoriales y mejor valor nutritivo. Evaluar la calidad sanitaria de las pastas fortificadas. Determinar la composición química bromatológica de las pastas fortificadas. Valorar la aceptabilidad de las pastas fortificadas mediante el método de aceptación global.	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Oscar Osilio Ortiz Anzo	Si	Pablo Hugo, Alfaro Jiménez	01-2016	12-2016	\$/1.260,00	Universidad Le Cordon Bleu	El desarrollo de esta investigación permitió demostrar que si es posible la Elaboración de pastas a base de masa de harinas y extracto de verduras y hortalizas. El tratamiento que presentó mayor porcentaje de humedad en el producto final fue harina de trigo, plátano, quinua, kiwicha, colorada y saborizada con extracto de pimiento y huevo de codorniz con omega 3 en 14.1%. El tratamiento que presentó mayor porcentaje de acidez en el análisis porcentual fue el de harina de trigo, plátano, quinua, kiwicha, colorada y saborizada con extracto de pimiento 0.56 expresado en ácido sulfúrico. El tratamiento que mostró mayor porcentaje de pH fue el de harina de trigo, plátano, quinua, kiwicha, colorada y saborizada con extracto de zanahoria con 7.2	
Estabilidad de la pupa de Myiara dubia (camu camu) concentrada a vacío, considerando al ácido ascórbico y la temperatura de almacenamiento como indicador	Evaluar el rendimiento de producción mediante un indicador para la producción de pupa de camu camu, a través de la relación: Peso de pupa de camu camu/ Peso de materia prima. Asimismo caracterización química de la pupa de camu camu Determinar el orden de la reacción de deterioro de la vitamina C a temperatura de almacenamiento de 30 y 40 °C, en función del tiempo, teniendo como límite el valor medio. Formular el modelo matemático que correlaciona, el deterioro de la vitamina C, en función de la constante de velocidad y del tiempo de almacenamiento, realizando las simulaciones permitidas para varias diferentes temperaturas desde 35 °C hasta 40 °C	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Victor Terry Calderon	Si	Ruben Castro Morales	01-2015	12-2015	\$/1.260,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se trabajó con un material al 75% de madurez y con un contenido de vitamina C inicial que varía de 1500 a 1520 mg/100 los grados Brix fueron de 5.5 a 6.9 El rendimiento obtenido (a relación peso de pupas/ peso de materia prima) varía de 0.397 a 0.467 kg/kg En la operación de concentración se pierde la vitamina alcanza a orden 0.75%. La variación de vitamina C en la pupa de camu camu concentrada varía drásticamente en 4 semanas, debido al empaque flexible que se utilizó no fue el apropiado. Su variación fue de 1500 a 600 mg/100 g de muestra. La curva de pérdida vitamina C en función del tiempo y a una temperatura de almacenamiento ambiental (20 a 25 °C) y PR de 85% sigue una tendencia exponencial propo de las reacciones de orden 1. (se deben considerar film metálico con gas nitrógeno y un secado por aspersión o liofilizado)	

UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

REGISTRO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN - 2017												
Contenido de vitamina C en hojas de perejil (Petroselinum crispum) secado por flujo de aire a diferentes velocidades y temperaturas.	Determinar el contenido de vitamina C en hojas de perejil secado con flujo de aire a diferentes velocidades y temperaturas.		Inovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos	Damian Marayaz Sanchez	SI	Luis Tamayo Ruiz Oscar Jordan Suarez Alicia Dechecho Eguizquia		01-2017	12-2017	\$3,600.00	Universidad Le Cordón Bleu	El perejil es un interesante antioxidante, que contiene buenas dosis de beta caroteno y vitamina C, colaborando en la prevención de cáncer y problemas cardiovasculares, y cataratas, entre aquellas enfermedades que afectan la vista. La vitamina C tiene diversas funciones. Es el antioxidante soluble en agua primario del cuerpo, reduciendo radicales libres de otra manera peligrosos inofensivos en todas las áreas solubles en agua del cuerpo.
Determinación espectrofotométrica de los compuestos bioactivos anticancerígenos glucorafanina del brócoli (Brassica oleracea italica) orgánico congelado cocinado	Determinar si la congelación y cocción del brócoli afecta los compuestos bioactivos anticancerígenos del brócoli (Brassica oleracea italica)	Determinar si la congelación y cocción del brócoli reduce los compuestos bioactivos anticancerígenos del brócoli (Brassica oleracea italica) orgánico	Bioactividad de los componentes naturales de frutas, hortalizas y plantas medicinales en la preservación de la salud.	Elena LonKan Prado	SI	Celsa A. Lon Kan Prado		01-2017	12-2017	\$3,600.00	Universidad Le Cordón Bleu	La congelación y cocción del brócoli reduce por lo menos el 10 % en la determinación del compuesto bioactivo anticancerígeno glucorafanina de brócoli (Brassica oleracea italica) orgánico.
Rendimiento de un aerogenerador con multiplicador de velocidad de rotación del alternador en la Universidad Le Cordón Bleu	Determinar el rendimiento de un aerogenerador con multiplicador de velocidad de rotación del alternador	Construir un prototipo de aerogenerador con multiplicador de velocidad de rotación del alternador de automóvil. Evaluar la capacidad para suministrar energía eléctrica con un prototipo de aerogenerador con multiplicador de velocidad de rotación del alternador de auto atender necesidades básicas. Contribuir al desarrollo de la explotación de la energía eólica en la Región Lima para generación de electricidad en aplicaciones aisladas de pequeñas escalas, con el prototipo de aerogenerador con multiplicador de velocidad de rotación del alternador de automóvil.	Metodologías educativas para el desarrollo de la seguridad alimentaria a través de medios pertinentes con la comunidad.	Luis Alberto Tamaramon Ruiz	SI	Damian Marayaz Sanchez Tamarit Stalein Jackson Miguel Angel Barrena Gurbiloz	UNIVERSIDAD NACIONAL TORIBO RODRIGUEZ DE MENDOZA.	01-2017	12-2017	\$4,050.00	Universidad Le Cordón Bleu	Tiempo para carga completa de una batería de automóvil de 12 voltios Volaje y amperaje generado en función a la velocidad del viento. Tiempo de iluminación con un foco de 12 voltios a 3 Watt cada uno. Tiempo de iluminación con cuatro focos de 12 voltios a 3 Watt cada uno. Tiempo de funcionamiento de un receptor de radio
Utilización de quina y maca en chorrozo bajo en grasa con carne de alpaca	Desarrollar un chorrozo fresco bajo en grasa con carne de alpaca con inclusión de quina cocida y harina de maca que sea agradable para el consumidor	Realizar el análisis proximal (humedad, proteína, fibra, cenizas y grasas) de las principales materias primas (carne de alpaca, quina cocida y harina de maca) y del chorrozo con la formulación más agradable para los consumidores. Evaluar el nivel de agrado de los consumidores al incluir diferentes porcentajes de quina cocida y harina de maca en un chorrozo con carne de alpaca. Determinar cambios fisico-químicos y microbiológicos que ocurren durante el almacenamiento de un chorrozo con carne de alpaca con inclusión de quina cocida y harina de maca.	Conservación de carnes, pescado, frutas y hortalizas, tratados térmicamente a niveles comerciales.	Betli Salva Ruiz	SI	Jorge Lopez Heredia Marco Silva Jimenez	Universidad Agraria La Molina	01-2017	12-2017	\$4,050.00	Universidad Le Cordón Bleu	El chorrozo fresco bajo en grasa elaborado a base de carne de alpaca y con inclusión de quina cocida y harina de maca, con el propósito de generar un producto que pueda introducirse al mercado y ser elaborado por los mismos productores de estos carnesidos, para lo cual se cree conveniente la utilización de materias primas de la zona (quina cocida y harina de maca) con la consiguiente aplicación de tecnologías de obtención y procesamiento adecuadas.
Ambiente laboral y su relación con la calidad de los servicios en los restaurantes de Miraflores, Lima-Perú	Determinar las características relacionadas con el ambiente laboral de los restaurantes de Miraflores que están relacionadas con la calidad del servicio de los restaurantes de Miraflores	Establecer las características de la percepción de los clientes internos sobre las variables relacionadas con el ambiente laboral que tienen relación con la calidad del servicio. Establecer las características de la percepción de los clientes externos sobre las variables relacionadas con el ambiente laboral que tienen relación con la calidad del servicio. Determinar los principales factores que influyen en estas variables	Gestión de Empresas Turísticas hoteleras.	Yrene Cecilia Ulloa Hernandez	SI	Horna Barcos, Esteban Vicente Fernando Pacheco Tamarit Stalein Jackson		01-2017	12-2017	\$2,700.00	Universidad Le Cordón Bleu	Existe relación estadísticamente significativa entre el grado de satisfacción de los clientes internos (trabajadores) y los clientes externos (comensales) de los restaurantes de Miraflores
Diseño de una ruta de turismo de montaña en el distrito de Chicla, provincia de Huacochi en la Región Lima	Diseñar una ruta de turismo de montaña en el distrito de Chicla.	Determinar el objetivo de la ruta de turismo de montaña. Determinar la diagramación de la ruta de turismo de montaña.	Patrimonio y Recursos Turísticos	Florisa Graciela Garcia Chumique	SI	Pedro Pizarro Ramos		01-2017	12-2017	\$2,000.00	Universidad Le Cordón Bleu	
Efecto del diseño de una ficha CATA para evaluación sensorial de yogurt en la respuesta de los analistas.	Evaluar el efecto del diseño de una ficha CATA para la evaluación sensorial de yogurt en la respuesta de los analistas.	Generar descriptores para caracterizar el yogurt mediante un panel experto. Diseñar tres modelos de ficha CATA incluyendo los descriptores generados. Aplicar la ficha CATA en la evaluación sensorial de yogurt de tres con panes diferentes de consumiciones	Conservación de carnes, pescado, frutas y hortalizas, tratados térmicamente a niveles comerciales.	Oscar Jordan Suarez	SI	Pilar Miraya Aguiar Mañide Dominguez	Universidad Nacional Agraria La Molina	01-2017	12-2017	\$2,000.00	Universidad Le Cordón Bleu	El diseño de las fichas CATA influye significativamente en los análisis durante la evaluación sensorial del yogurt.
El liderazgo del personal administrativo docente, y el cambio organizacional en la Universidad Le Cordón Bleu	Establecer de qué manera el liderazgo del personal administrativo - docente afecta al cambio organizacional en la ULCB, para el periodo 2017	Determinar de qué manera los rasgos primarios del liderazgo del personal administrativo - docente influyen en la ULCB, para el periodo 2017. Determinar de qué manera los rasgos secundarios del liderazgo del personal administrativo - docente afecta al cambio organizacional en la ULCB, para el periodo 2017.	Metodologías educativas para el desarrollo de la seguridad alimentaria a través de medios pertinentes con la comunidad.	Stalein Tamara Tamarit	SI	Tamarit Gratos, Nethi Norma Ulloa Hernández, Yrene Cecilia Horna Barcos, Esteban	Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión- Huacho	01-2017	12-2017	\$2,000.00	Universidad Le Cordón Bleu	El liderazgo del personal docente - administrativo afecta significativamente al cambio organizacional en la ULCB, para el periodo 2017. Los rasgos primarios del liderazgo del personal administrativo - docente influye significativamente al cambio organizacional en la ULCB, periodo 2017. Los rasgos secundarios del liderazgo del personal administrativo - docente influye significativamente al cambio organizacional en la ULCB, periodo 2017.
Crítica de la destrucción térmica de la vitamina C, en la pulpa de camu camu (Myrciaria dubai)	Evaluar la cinética de degradación térmica de la vitamina C en la pulpa de camu camu, en un rango de temperatura de 60 °C a 110°C.	Determinar el orden de la reacción de deterioro de la vitamina C a temperaturas de procesamiento de 60 °C a 115 °C, en función del tiempo, teniendo como límite el valor medio. Formular la cinética que correlaciona, el deterioro de la vitamina C, en función de la constante de velocidad y del tiempo de almacenamiento, realizando las simulaciones pertinentes para varios diferentes temperaturas.	Conservación de carnes, pescado, frutas y hortalizas, tratados térmicamente a niveles comerciales.	Victor Terry Calderón	SI			01-2017	12-2017	\$2,000.00	Universidad Le Cordón Bleu	El tiempo de reducción decimal que determina el deterioro de la vitamina C, tiene un orden de reacción de orden uno (01) Utilizando las ecuaciones de la cinética de destrucción térmica se encuentran las constantes de velocidad, la ecuación de Arrhenius determina la energía de activación de la destrucción de la vitamina C.
Formulación y aceptabilidad de una conserva de kiwi con tocino (Amaranthus caudatus L.) en envases de vidrio.	Obtener la formulación y grado de aceptabilidad de una conserva de kiwi con tocino en envases de vidrio.	Precisar los parámetros tecnológicos: Temperatura y tiempo de pre cocción de la kiwi. Determinar los parámetros tecnológicos: pH, tiempo, temperatura de esterilización para la elaboración de la conserva de kiwi con tocino en envases de vidrio. Determinar el porcentaje de pasta de ají panca y salsa de tomate estará presente en la conserva de kiwi con tocino en envases de vidrio. Determinar el grado de aceptabilidad del color, sabor y textura de la conserva de kiwi con tocino	Vide en anaquel de frutas y hortalizas mínimamente procesadas.	Carmen del Pilar Miraya Aguiro	SI	Oscar Jordan Suarez Manuel Figueroa Vargas Machuca Fajardo B. Terrazo-Briceño	Universidad Nacional Agraria La Molina	01-2017	12-2017	\$1,260.00	Universidad Le Cordón Bleu	La formulación final la conserva de kiwi con tocino en envases de vidrio está determinada por el grado de aceptabilidad. Los parámetros tecnológicos: Temperatura y tiempo de pre cocción determinan el grado de dureza de la kiwi previa a la esterilización. Los parámetros tecnológicos: pH, tiempo, temperatura de esterilización influyen positivamente en la elaboración de la conserva de kiwi con tocino en envases de vidrio. Los porcentajes porcentaje de pasta ají panca y salsa de tomate influye positivamente en la formulación de la conserva de kiwi con tocino en envases de vidrio. El grado de aceptabilidad en el color, sabor y textura proporcional a la formulación final de la conserva de kiwi con tocino en envases de vidrio.
Recuperación de saberes ancestrales sobre una medicina folclórica para el cuidado de la salud con enfoque intercultural en la Región Lima	Recuperar los saberes ancestrales sobre medicina folclórica para el cuidado de la salud con enfoque intercultural en la región Lima.	Sistematizar los saberes ancestrales sobre las propiedades curativas de los animales en la medicina folclórica para el cuidado de la salud con enfoque intercultural en la región Lima. Documentar los saberes ancestrales sobre plantas medicinales y metales andinos para el cuidado de la salud con enfoque intercultural en la región Lima. Sistematizar los saberes ancestrales sobre las propiedades curativas de los minerales para el cuidado de la salud con enfoque intercultural en la región Lima	Metodologías educativas para el desarrollo de la seguridad alimentaria a través de medios pertinentes con la comunidad.	Patricia Ylencas Rodriguez	SI			01-2017	12-2017	\$1,260.00	Universidad Le Cordón Bleu	Los saberes ancestrales sobre medicina folclórica posibilitan el cuidado de la salud con enfoque intercultural en la región Lima, el estudio de los saberes ancestrales relacionados con la medicina tradicional desde una perspectiva interdisciplinaria cobra trascendental importancia. Pues, es necesario rescatar, documentar, sistematizar, revalorar y difundir los grandes aportes y valores de la medicina milenaria andina.
REGISTRO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN - 2018												
Determinación del rendimiento de biogas producido en biodigestores tubulares a partir del estiércol y su impacto económico, social y ambiental en el desarrollo rural sostenible del C.P. Huaripampa - Distrito de Santa Cruz - Arecañ	Determinar el rendimiento de biogas en biodigestores tubulares para el desarrollo rural sostenible del C.P. Huaripampa - Distrito de Santa Cruz - Arecañ	Determinar el tiempo de retención hidráulica para alcanzar una presión de operación del biodigestor de 10 cm de agua, empleando estiércol de ovino, vacuno y cuy. Determinar el rendimiento de biogas como fuente de energía para la preparación de alimentos y iluminación de un ambiente. Evaluar la influencia de los biozonos en las etapas fenológicas del cultivo de alfalfa. Determinar las principales externalidades positivas a nivel económico, social y ambiental en la producción de biogas en el C.P. Huaripampa.	Gestión Ambiental	Luis Alberto Tamaramon Ruiz	SI	Damian Marayaz Sanchez Maximiliano Toribio Rodriguez de Choy Wong Miguel Angel Barrena Gurbiloz	Universidad Nacional Agraria La Molina	01-2018	12-2018	\$1,2400.00	Universidad Le Cordón Bleu	En Ejecución
Determinación de la capacidad antioxidante (método DPPH) y polifenoles totales de dos especies de Acai, Euterpe oleracea (asaí) y Euterpe precatoria (huasaí).	Determinar la relación entre la capacidad antioxidante (método DPPH) y polifenoles totales de dos especies de Acai, Euterpe oleracea (asaí) y Euterpe precatoria (huasaí).	Identificar los niveles de capacidad antioxidante (método DPPH) de dos especies de Acai, Euterpe oleracea (asaí) y Euterpe precatoria (huasaí). Identificar los niveles de polifenoles totales de dos especies de Acai, Euterpe oleracea (asaí) y Euterpe precatoria (huasaí). Determinar la relación que existe entre los niveles de capacidad antioxidante (método DPPH) y los niveles de polifenoles totales de dos especies de Acai, Euterpe oleracea (asaí) y Euterpe precatoria (huasaí).	Bioactividad de los componentes naturales de frutas, hortalizas y plantas medicinales en la preservación de la salud.	Elena LonKan Prado	SI	Celsa A. Lon Kan Prado		01-2018	12-2018	\$1,830.00	Universidad Le Cordón Bleu	En Ejecución
Factores relacionados con la empleabilidad de egresados de la carrera universitaria de gastronomía en Lima-Perú	Determinar los factores relacionados con la empleabilidad de los egresados de la carrera universitaria de gastronomía en Lima-Perú	Egresados de la carrera universitaria de Gastronomía en Lima-Perú. Precisar las circunstancias personales relevantes relacionadas con la empleabilidad de los egresados de la carrera universitaria de Gastronomía en Lima-Perú. Precisar los factores externos relevantes relacionados con la empleabilidad de los egresados de la carrera universitaria de Gastronomía en Lima-Perú.	Investigación de mercado.	Yrene Cecilia Ulloa Hernandez	SI	Horna Barcos, Esteban Vicente Pacheco Tamarit Stalein Jackson		01-2018	12-2018	\$1,2750.00	Universidad Le Cordón Bleu	En Ejecución
Evolución del museo de sitio de Pachacamac y su aporte a la identidad cultural del distrito	Precisar la evolución del museo de sitio de Pachacamac y su aporte a la identidad cultural del distrito.	La identidad cultural del distrito. Identificar la percepción que posee el público sobre el museo de sitio de Pachacamac	Gestión de Patrimonio y Recursos Turísticos.	Florisa Graciela Garcia Chumique	SI	Pedro Pizarro Ramos		01-2018	12-2018	\$1,1950.00	Universidad Le Cordón Bleu	En Ejecución
Optimización de parámetros de microencapsulación de extracto de hojas de guanábana (Annona muricata) via secado por atomización	Determinar los parámetros óptimos del microencapsulamiento de extracto de hojas de guanábana (Annona muricata) via secado por atomización	Evaluar el efecto de la temperatura y almacenamiento sobre la estabilidad del contenido polifenólico del extracto. Analizar el efecto de la concentración de maltodextrina sobre la estabilidad antioxidante del extracto, a diferentes condiciones de tiempo y temperatura de almacenamiento	Cambios fisicoquímicos, bioquímicos y organolépticos de alimentos tratados térmicamente.	Oscar Jordan Suarez	SI	Patricia Gloria Paez	Universidad Nacional Agraria La Molina	01-2018	12-2018	\$2,000.00	Universidad Le Cordón Bleu	En Ejecución
Percepción sobre seguridad ciudadana en el distrito de Magdalena del Mar, Lima*	Identificar los principales indicadores de Percepción sobre Seguridad Ciudadana en el distrito de Magdalena del Mar, Lima*		Investigación de mercado.	Stalein Tamara Tamarit	SI	Tamarit Gratos, Nethi Norma Ulloa Hernández, Yrene Cecilia	Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión- Huacho	01-2018	12-2018	\$4,500.00	Universidad Le Cordón Bleu	En Ejecución
Obtención de jarabe glucosado a partir de cáscaras de Musa paradisiaca L. (Plátano) mediante técnicas enzimática de celulasas	Determinar a nivel de laboratorio el efecto de la aplicación de las enzimas celulasas a las cáscaras de Plátano (Musa paradisiaca L.) para la producción de jarabe glucosado.	Determinar a nivel de laboratorio las concentraciones de enzimas celulasas óptimas para obtener jarabe glucosado de calidad a partir de cáscaras de plátano. Establecer a nivel de laboratorio los tiempos óptimos de hidrólisis enzimática de celulasas para obtener jarabe glucosado de calidad a partir de cáscaras de plátano.	Bioactividad de los componentes naturales de frutas, hortalizas y plantas medicinales en la preservación de la salud.	Alicia Dechecho Eguizquia	SI			01-2018	12-2018	\$12,000.00	Universidad Le Cordón Bleu	En Ejecución