

**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 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.	Glenn Lozano Zanelly	No			01-2013	12-2013	S/3.600,00	Universidad Le Cordon Bleu	El informe final se encuentra en registrado y en el archivo general del Centro de Investigación.
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 Hernandez • Esteban Vicente Horna Bances • Luis Marcelo Obilatas Quispe	Universidad Nacional de Trujillo	08-2013	12-2013	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	El informe final se encuentra en registrado y en el archivo general del Centro de Investigación.
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 Eseban Vicente Horna Bances Luis Marcelo Obilatas Quispe		08-2013	12-2013	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se encuentra Publicado el Artículo Científico en la Revista Indizada de Investigaciones de la ULCB. Volumen 1 numero 1 (2014) . http://revistas.ulcb.edu.pe/index.php/REVISTAULCB/articled/view/5
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. Identificar el nivel de satisfacción en la formación profesional 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.	Stalein Jackson Tamara Tamariz	Si	Cristian Ivan Escurra Estrada, Nelly Norma Tamariz Grados		08-2013	12-2013	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se encuentra Publicado el Artículo Científico en la Revista Indizada de Investigaciones de la ULCB. Volumen 1 numero 1 (2014) . http://revistas.ulcb.edu.pe/index.php/REVISTAULCB/articled/view/7

REGISTRO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN - 2014

Estudio del comportamiento reológico de la pulpa simple y concentrada de mango (Mangifera indica 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 Ibarz Ribas Williams Castillo Martínez Lenin Palacios Ambroio	Universidad Nacional del Santa Universidad de Leida - España	01-2014	12-2014	S/3.600,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se encuentra Publicado el Artículo Científico en la Revista Indizada de Investigaciones de la ULCB. Volumen 1 numero 1 (2015) . http://revistas.ulcb.edu.pe/index.php/REVISTAULCB/articled/view/66
Producción de biogas en digester tubular para la sostenibilidad energética y mejorar la calidad de vida en el distrito de Chica – Cafete, Región Lima	Determinar el rendimiento de biogas en biogestores tubulares para la sostenibilidad energética.	Evaluar la influencia de los bioobanos en las etapas fenológicas del cultivo de alfalfa. Determinar las principales externalidades positivas a nivel económico, social y ambiental en la producción de biogás	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 Ángel Barrena Gurbilón Yaandro Rodríguez Ponce	Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza. Universidad de Gramma Cuba	01-2014	12-2014	S/4.050,00	Universidad Le Cordon Bleu	Parte de esta investigación se encuentra publicado como Artículo científico: Revista de Investigaciones ULCB Volumen 4. Numero 2 (2017). http://revistas.ulcb.edu.pe/index.php/REVISTAULCB/articled/view/62 . Publicado en el Repositorio de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/ULCB/16
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 Hernandez	Si	Horna Bances, Esteban Vicente Tarama Tamariz, Stalein Jackson		01-2014	12-2014	S/2.700,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se encuentra Publicado el Artículo Científico en la Revista Indizada de Investigaciones de la ULCB. Volumen 1 numero 2(2014) . http://revistas.ulcb.edu.pe/index.php/REVISTAULCB/articled/view/68
El turismo en Pachacámac y sus aportes a la comunidad	Realizar un diagnóstico sobre los beneficios que el turismo está generando en el distrito de Pachacámac	Determinar la percepción que poseen los pobladores sobre los beneficios del turismo Pachacámac	Patrimonio y Recursos Turísticos	Florisia Graciela García Chumique	Si			01-2014	12-2014	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se encuentra Publicado el Artículo Científico en la Revista Indizada de Investigaciones de la ULCB. Volumen 3 numero 1 (2016) . http://revistas.ulcb.edu.pe/index.php/REVISTAULCB/articled/view/27
Formulación Óptima de Pisco Sour mediante el Método de Superficie de Respuesta	Se determinó la formulación óptima de pisco 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/o procesamiento de alimentos.	Oscar Jordan Suarez	Si	Miriam Ramos Ramirez	Universidad Nacional Hermilio Valdizan - Huanuco	01-2014	12-2014	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se encuentra Publicado el Artículo Científico en la Revista Indizada de Investigaciones de la ULCB. Volumen 2 numero 2 (2015) http://revistas.ulcb.edu.pe/index.php/REVISTAULCB/articled/view/20
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 de almidón de yuca Manihot esculenta Crantz y estudios comparativos entre los métodos de hidrólisis ácida y enzimática	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 del 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/o procesamiento de alimentos	Alicia Dehecho Eguisquiza	Si			01-2014	12-2014	S/1.260,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se encuentra Publicado el Artículo Científico en la Revista Indizada de Investigaciones de la ULCB. Volumen 2 numero 2 (2015) . http://revistas.ulcb.edu.pe/index.php/REVISTAULCB/articled/view/17
Elaboración de néctar de granada (Punica granatum L.) variedad Wonderful con camu camu (Myrcaria dubia) y esteviosido	Determinar los parámetros y la formulación más aceptable sensorialmente para elaborar néctar de granada con camu camu y esteviosido		Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos	Flor de Maria Vasquez Castillo	No			01-2014	12-2014	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se encuentra Publicado en el Repositorio Institucional de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/ULCB/19

**UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN**

REGISTRO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN - 2015												
Evaluación de la Forma, Redondez, Esfericidad y Ecuatidad en granos comerciales de maíz amarillo duro (Zea mays L.) y arveja (Pisum sativum).	Describir investigaciones relacionadas, las características de redondez, esfericidad y la ecuaticidad de los granos alimentarios, permiten tener una visión más clara de los parámetros que condicionan la velocidad de rodamiento o pivotabilidad	Diseñar un sistemas de transporte de alimentos granulares, consecuentemente resultan importantes las determinaciones numéricas de estos parámetros en granos alimentarios.	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Damian Manayay Sanchez	Sí	Luis Taramona Ruiz Oscar Jordan Suarez		01-2015	12-2015	S/3.600,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se encuentra Publicado el Artículo Científico en la Revista Indexada de Investigaciones de la ULCB. Volumen 3 numero 1 (2016) . http://revistas.ulcb.edu.pe/index.php/REVISTAULCB/articulo/view/29
Efecto de los métodos físicos por presión y reducción de partículas por cortado 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 partícula por cortado, 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	Sí	Carlos A. Lon Kan Prado		01-2015	12-2015	S/3.600,00	Universidad Le Cordon Bleu	El informe Final se encuentra Publicado en el Repositorio Institucional de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/UlCB/31
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	Cuantificar 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 comercializar 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	Sí	• Damian Manayay Sancez • Miguel Angel Barrera Gurbillón • Yoandro Rodríguez Ponce	UNIVERSIDAD NACIO	01-2015	12-2015	S/4.050,00	Universidad Le Cordon Bleu	El informe Final se encuentra Publicado en el Repositorio Institucional de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/UlCB/25
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	Yrene Cecilia Uribe Hernandez	Sí	Horna Bances, Esteban Vicente Tamara Tamariz, Stalein Jackson		01-2015	12-2015	S/2.700,00	Universidad Le Cordon Bleu	El informe Final se encuentra Publicado en el Repositorio Institucional de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/UlCB/34
El turismo termal en el Perú según la percepción del turista limeño	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 existen 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	Florisia Graciela Garcia Chumiquique	Sí	Pedro Pizarro Ramos		01-2015	12-2015	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	El informe Final se encuentra Publicado en el Repositorio Institucional de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/UlCB/28
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 lo cual se probaron dos niveles de alginato de sodio		Conservación de carnes, pescado, frutas y hortalizas, tratadas térmicamente a niveles comerciales.	Oscar Jordan Suarez	Sí	Damian Manayay Sanchez Miriam Ramos Ramirez	Universidad Nacional Hermilio Valdizan - Huanuco	01-2015	12-2015	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	El informe Final se encuentra Publicado en el Repositorio Institucional de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/UlCB/30
Aplicación de una enzima alfa Amilasa fungal a la harina integral de Arracacha (Arracacia xanthorrhiza) para la elaboración de una bebida natural energética y vitamínica	• Determinar el efecto de la aplicación de una enzima α -amilasa fungal estándar a la harina de arracacha (Arracacia xanthorrhiza) para la elaboración de una bebida natural energética y vitamínica	• Determinar el efecto de la aplicación de una enzima α -amilasa fungal estándar a la harina de arracacha (Arracacia xanthorrhiza) para la elaboración de una bebida natural energética y vitamínica	Conservación de carnes, pescado, frutas y hortalizas, tratadas térmicamente a niveles comerciales.	Alicia Decheco Eguisquiza	Sí			01-2015	12-2015	S/1.260,00	Universidad Le Cordon Bleu	El informe Final se encuentra Publicado en el Repositorio Institucional de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/UlCB/27
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 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 Tamariz	Sí	Uribe Hernandez Yrene Horna Bances Esteban		01-2015	12-2015	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	El informe Final se encuentra Publicado en el Repositorio Institucional de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/UlCB/33
Condiciones óptimas de extracción de antocianinas 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.	Flor de María Vasquez Castillo	No			01-2015	12-2015	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	El informe Final se encuentra Publicado en el Repositorio Institucional de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/UlCB/29
Efecto de las gomas guar y xantán en la viscosidad de la Salsa de tarwi (Lupinus mutabilis) libre de gluten y lactosa en envases de vidrio.	Evaluar el efecto de gomas las 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 proporcione 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 Agüero	Sí	Fausto B. Terrazos-Briceño	Universidad Nacional Federico Villareal	01-2015	12-2015	S/1.260,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se encuentra Publicado el Artículo Científico en la Revista Indexada de Investigaciones de la ULCB. Volumen 3 numero 1. (2016) . http://revistas.ulcb.edu.pe/index.php/REVISTAULCB/articulo/view/w/31
Investigación del tamarindo (Tamarindus indica L.) y planteamiento de propuesta gastronómica	Realizar un estudio de las propiedades de la fruta de Tamarindo y plantear innovadora propuesta en el campo de la gastronomía peruana.	• Recolectar 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 tamarindo para proponer una nueva propuesta gastronómica.	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Juan Carlos Bravo Aranibar	Sí	Noemi Bravo Aranibar		01-2015	12-2015	S/1.260,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se encuentra Publicado el Artículo Científico en la Revista Indexada de Investigaciones de la ULCB. Volumen 3 numero 2 (2016) . http://revistas.ulcb.edu.pe/index.php/REVISTAULCB/articulo/view/32 . Sustentado en el ECI Invierno. Lima 2018
Comparación nutricional de variedades de arracacha, achira, mashua, oca, cañihua y tarwi para el diseño de productos con valor agregado	Comprobar si los valores nutricionales de las diferentes variedades de arracacha, achira, mashua, oca, cañihua y tarwi son útiles como criterio para el diseño de productos alimentarios con valor agregado.	Determinar el valor nutricional de las diferentes variedades de arracacha, achira, mashua, oca, cañihua y tarwi. Evaluar el nivel de consistencia y validez del valor nutricional como criterio para el diseño de productos alimentarios con valor agregado	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Alevis Dueñas Davila	No	Maribel M. Huatuco Lozano		01-2015	12-2015	S/1.260,00	Universidad Le Cordon Bleu	EL informe final se encuentra en registrado y en el archivo general del Centro de Investigación.

**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, periodo 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 periodo 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	S/3,600,00	Universidad Le Cordon Bleu	El informe Final se encuentra Publicado en el Repositorio Institucional de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/ULCB/39
Efecto del tiempo de almacenamiento en refrigeración sobre sus principios bioactivos de la pitaya amarilla (Stenocereus queretaroensis)	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	S/3,600,00	Universidad Le Cordon Bleu	El informe Final se encuentra Publicado en el Repositorio Institucional de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/ULCB/36
Eficiencia energética de colectores solares de tubos verticales de pvc y de cobre para termasolar 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 termasolar en la Universidad Le Cordon Bleu.	Describir el nivel energético solar con la utilización de la termasolar, fil Determinar la eficiencia energética en días soleados, nublados y combinados. fil Comparar la eficiencia energética de los colectores de tubos verticales de PVC de 1/2" y de 1" con la del colector de tubos verticales de cobre de 1/2".	Metodologías educativas para el desarrollo de la seguridad alimentaria a través de medios pertinentes con la comunidad.	Luis Alberto Taramona Ruiz	Si	• Damian Manayay Sancez • Miguel Ángel Barrena Gurbillón • Stalein Tamara Tamariz	Universidad Nacional Toribio Rodriguez de Mendoza.	01-2016	12-2016	S/4,050,00	Universidad Le Cordon Bleu	El informe Final se encuentra Publicado en el Repositorio Institucional de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/ULCB/38
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	Hona Bancas, Esteban Vicente Tamara Tamariz, Stalein Jackson Ochoa Paredes Fernando		01-2016	12-2016	S/2,700,00	Universidad Le Cordon Bleu	El informe Final se encuentra Publicado en el Repositorio Institucional de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/ULCB/40
Impacto de las tics de turismo en el distrito de Miraflores	Determinar en qué medida el uso de las tics favorece al turismo en el distrito de Miraflores	Evaluar de qué manera son utilizadas las tics en turismo en el distrito de Miraflores. I Evaluar de qué manera ayudan en la decisión de viaje las tics en el distrito de Miraflores. I Evaluar de qué manera favorece las tics en turismo al distrito de Miraflores	Patrimonio y Recursos Turísticos	Florisia Graciela Garcia Chumioque	Si	Pedro Pizarro Ramos		01-2016	12-2016	S/2,000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Publicado en el repositorio de trabajos de Investigación de la ULCB http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/ULCB/41
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	S/2,000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Publicado en el repositorio de trabajos de Investigación de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/ULCB/43
Aprovechamiento de residuos de Ananas comosus (piña) para la producción de etanol por vía fermentativa de Saccharomyces cerevisiae	Obtener etanol por vía fermentativa a partir de cáscaras de Ananas comosus (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 comosus (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, tratadas térmicamente a niveles comerciales.	Alicia Decheco Equisquiz	Si			01-2016	12-2016	S/1,280,00	Universidad Le Cordon Bleu	El informe Final se encuentra Publicado en el Repositorio Institucional de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/ULCB/35
Estimación de los residuos grasos arrojados en las bahías del mar de Huacho, impacto en la población de las 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 el las consecuencias de los residuos grasos en las cañerías de las aves guaneras. I 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 Hemedaz Yrene Hona Bancas Esteban		01-2016	12-2016	S/2,000,00	Universidad Le Cordon Bleu	El informe Final se encuentra Publicado en el Repositorio Institucional de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/ULCB/41
Evaluación sensorial de mazamorra de granada (Punica granatum L.), utilizando como espesantes: chuño, maicena y almidón de camote	Determinar la formulación más aceptable sensorialmente para elaborar mazamorra de granada	Determinar el flujo de procesamiento de la mazamorra de granada. Realizar análisis sensorial de aceptabilidad para obtener la mejor formulación de mazamorra de granada en cuanto a su consistencia.	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Flor de María Vasquez	No			01-2016	12-2016	S/2,000,00	Universidad Le Cordon Bleu	El informe Final se encuentra Publicado en el Repositorio Institucional de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/ULCB/29
Formulación y aceptabilidad de una mezcla en polvo de chocolate con harina de Linaza (Linum usitatissimum L.), enriquecida con harina gelatinizada de quinua y kiwicha (Chenopodium quinua W. y 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.	Precisar los parámetros tecnológicos: Temperatura de cocción, tiempo de cocción y temperatura de secado para la obtención de la harina gelatinizada de quinua y kiwicha. Determinar los porcentajes de harinas gelatinizadas de quinua, kiwicha presentes en la mezcla en polvo que confieran un enriquecimiento superior a las mezclas comerciales del mercado	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Carmen del Pilar Minaya Agüero	Si	Fausto B. Terrazos-Briceño	Universidad Nacional Federico Villareal	01-2016	12-2016	S/1,280,00	Universidad Le Cordon Bleu	El informe Final se encuentra Publicado en el Repositorio Institucional de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/ULCB/37
Pastas enriquecidas con omega 3, harinas de Musa paradisiaca (plátano), Chenopodium quinua (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 hortaliza	Obtener pastas de alto valor proteico, vitamínico y mineral a partir de harina de quinua, trigo, kiwicha, plátano y saborizadas con espinaca, albahaca, betarraga, zanahoria, zapallo y pimiento rojo. I Determinar el porcentaje en la mezcla de harina de pastas fortificadas con productos andinos y de la selva, con buenas características sensoriales y mejor valor nutricional. I Evaluar la calidad sanitaria de las pastas fortificadas. I Determinar la composición química bromatológica de las pastas fortificadas. I Valorar la aceptabilidad de las pastas fortificadas mediante el método de aceptación global.	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Oscar Otlio Osso Ariz	Si	Pablo Hugo, Alfaro Jiménez		01-2016	12-2016	S/1,280,00	Universidad Le Cordon Bleu	El informe Final se encuentra Publicado en el Repositorio Institucional de la ULCB . http://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/ULCB/38
Estabilidad de la pulpa de Myrcaria dubia (camu camu) concentrada a vacío, considerando al ácido ascórbico y la temperatura de almacenamiento como indicador	Estabilidad de la pulpa de Myrcaria 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 pulpa de camu camu, a través de la relación: Peso de pulpa de camu camu/ Peso de materia prima. Asimismo caracterización química de la pulpa de camu camu Determinar el orden de la reacción de deterioro de la vitamina C a temperaturas de almacenamiento de 25 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.	Victor Terry Calderón	Si	Rubén Castro Morales		01-2015	12-2015	S/1,280,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se encuentra Publicado el Artículo Científico en la Revista Indexada de Investigaciones de la ULCB. Volumen 2 numero 2 (2015). http://revistas.ulcb.edu.pe/index.php/REVISTAULCB/articulo/view/22

**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	Determinar si la congelación y cocción del brócoli reduce los compuestos bioactivos anticancerígenos del brócoli (Brassica oleracea italica) orgánico	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos	Danián Manayay Sánchez	SI	Luis Taramona Ruz Oscar Jordán Suárez Alicia Dechecho Eguisquiza		01-2017	12-2017	S/3,600.00	Universidad Le Cordon Bleu	EL informe final se encuentra en registrado y en el archivo general del Centro de Investigación.
Determinación espectrofotométrica del compuesto bioactivo anticancerígeno 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	Carlos A. Lon Kan Prado		01-2017	12-2017	S/3,600.00	Universidad Le Cordon Bleu	EL informe final se encuentra en registrado y en el archivo general del Centro de Investigación.
Rendimiento de un aerogenerador con multiplicador de velocidad de rotación del alternador en la Universidad Le Cordon 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 para 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 escala, 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 Taramona Ruz	SI	Danián Manayay Sánchez, Tamara Tamariz, Stalein Jackson Miguel Ángel Barrena Gurbilón	UNIVERSIDAD NACIONAL TORIBIO RODRIGUEZ DE MENDOZA.	01-2017	12-2017	S/4,050.00	Universidad Le Cordon Bleu	EL informe final se encuentra en registrado y en el archivo general del Centro de Investigación.
Utilización de quinua y maca en chorizo bajo en grasa con carne de alpaca	Desarrollar un chorizo fresco bajo en grasa con carne de alpaca con inclusión de quinua cocida y harina de maca que sea agradable para el consumidor	Realizar el análisis proximal (humedad, proteína, fibra, cenizas y grasa) de las principales materias primas (carne de alpaca, quinua cocida y harina de maca) y del chorizo con la formulación más agradable para los consumidores. Evaluar el nivel de agrado de los consumidores e incluir diferentes porcentajes de quinua cocida y harina de maca en un chorizo con carne de alpaca. Determinar cambios físico-químicos y microbiológicos que ocurren durante el almacenamiento de un chorizo con carne de alpaca con inclusión de quinua cocida y harina de maca.	Conservación de carnes, pescado, frutas y hortalizas, tratadas térmicamente a niveles comerciales.	Betti Salva Ruiz	SI	Jorge Lopez Herren Marco Silva James	Universidad Agraria La Molina	01-2017	12-2017	S/4,050.00	Universidad Le Cordon Bleu	EL informe final se encuentra en registrado y en el archivo general del Centro de Investigación.
Ambiente laboral y su relación con la calidad de servicios en los restaurantes del distrito 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 de 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 y hoteleras.	Yrene Cecilia Uribe Hernández	SI	Horna Bancos, Esteban Vicente Fernando Ochoa Paredes Tamara Tamariz, Stalein Jackson		01-2017	12-2017	S/2,700.00	Universidad Le Cordon Bleu	EL informe final se encuentra en registrado y en el archivo general del Centro de Investigación.
Diseño de una ruta de turismo de montaña en el distrito de Chica, provincia de Huacochiri en la Región Lima	Diseñar una ruta de turismo de montaña en el distrito de Chica.	Determinar el objetivo de la ruta de turismo de montaña. Determinar la diagramación de la ruta de turismo de montaña.	Patrimonio y Recursos Turísticos	Florisia Graciela García Chumoque	SI	Pedro Pizarro Ramos		01-2017	12-2017	S/2,000.00	Universidad Le Cordon Bleu	EL informe final se encuentra en registrado y en el archivo general del Centro de Investigación.
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 (check-all-that-apply) 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 técnica CATA en la evaluación sensorial de yogurt de fresa con tres paneles diferentes de consumidores	Conservación de carnes, pescado, frutas y hortalizas, tratadas térmicamente a niveles comerciales.	Oscar Jordán Suárez	SI	Pilar Minaya Agüero Maldite Tenorio Dominguez	Universidad Nacional Agraria La Molina	01-2017	12-2017	S/2,000.00	Universidad Le Cordon Bleu	EL informe final se encuentra en registrado y en el archivo general del Centro de Investigación.
El liderazgo del personal administrativo docente, y el cambio organizacional en la Universidad Le Cordon 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 afecta al cambio organizacional 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 Tamariz	SI	Tamariz Grados, Nelly Norma Uribe Hernández, Yrene Cecilia Horna Bancos, Esteban	Universidad Nacional Jose Faustino Sanchez Carrion-Huacho	01-2017	12-2017	S/2,000.00	Universidad Le Cordon Bleu	EL informe final se encuentra en registrado y en el archivo general del Centro de Investigación.
Cinética de la destrucción térmica de la vitamina C, en la pulpa de camu camu (Myrciaria dubia)	Evaluar la cinética de degradación térmica de la vitamina C en frutos de camu camu, en un rango de temperaturas de 60 °C a 115°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 permitientes para varias diferentes temperaturas.	Conservación de carnes, pescado, frutas y hortalizas, tratadas térmicamente a niveles comerciales	Victor Terry Calderón	SI			01-2017	12-2017	S/2,000.00	Universidad Le Cordon Bleu	EL informe final se encuentra en registrado y en el archivo general del Centro de Investigación.
Formulación y aceptabilidad de una conserva de kiwicha con tocinno (Amaranthus caudatus L.) en envases de vidrio.	Obtener la formulación y grado de aceptabilidad de una conserva de kiwicha con tocinno en envases de vidrio.	Precisar los parámetros tecnológicos: Temperatura y tiempo de pre cocción de la kiwicha. Determinar los parámetros tecnológicos: pH, tiempo, temperatura de esterilización para la elaboración de la conserva de kiwicha con tocinno en envases de vidrio Determinar el porcentaje de pasta de ají panca y salsa de tomate que estará presente en la conserva de kiwicha con tocinno en envases de vidrio. Determinar el grado de aceptabilidad del color, sabor y textura de la conserva de kiwicha con tocinno	Vida en anaquel de frutas y hortalizas mínimamente procesadas.	Carmen del Pilar Minaya Agüero	SI	Oscar Jordán Suárez Manuel Figueroa Vargas Machuca Fausto B. Terrazos-Briceño	Universidad Nacional Federico Villareal	01-2017	12-2017	S/1,260.00	Universidad Le Cordon Bleu	EL informe final se encuentra en registrado y en el archivo general del Centro de Investigación.
Recuperación de saberes ancestrales sobre uso medicina fitoquímica para el cuidado de la salud con enfoque intercultural en la Región Lima	Recuperar los saberes ancestrales sobre medicina fitoquímica 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 fitoquímica para el cuidado de la salud con enfoque intercultural en la región Lima Documentar los saberes ancestrales sobre plantas medicinales y recetarios 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 Yllesas Rodríguez	SI			01-2017	12-2017	S/1,260.00	Universidad Le Cordon Bleu	EL informe final se encuentra en registrado y en el archivo general del Centro de Investigación.

UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

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 - Ancash	Determinar el rendimiento de biogas en biodigestores tubulares para el desarrollo rural sostenible del C.P. Huaripampa- Distrito de Santa Cruz - Ancash.	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 e iluminación de un ambiente. 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 en el C.P. Huaripampa.	Gestión Ambiental	Luis Alberto Taramona Ruiz	SI	Damian Sanchez, Manaya Maximiliano Toribio Rodriguez de Choy Wong, Miguel Ángel Barrena Gurbilón	Universidad Nacional Toribio Rodriguez de Mendoza, Universidad Santiago Antunez de Mayolo	01-2018	12-2018	\$/4,050.00	Universidad Le Cordon 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	Carlos A. Lon Kan Prado		01-2018	12-2018	\$/4,050.00	Universidad Le Cordon Bleu	En Ejecución
Factores relacionados con la empleabilidad de egresados de 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	Precisar los factores individuales relevantes relacionados con la empleabilidad de los 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 Uribe Hernández	SI	Horna Bancos, Esteban Vicente Fernando Ochoa Paredes Tamara Tamariz, Stalein Jackson		01-2018	12-2018	\$/2,700.00	Universidad Le Cordon 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.	Determinar el valor testimonial con el que aporta el museo de sitio de Pachacamac a 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.	Florisia Graciela Garcia Chumique	SI	Pedro Pizarro Ramos		01-2018	12-2018	\$/2,000.00	Universidad Le Cordon Bleu	En Ejecución
Optimización de parámetros de microencapsulación de extracto de hojas de guanábana (Annona muricata) vía secado por atomización	Determinar los parámetros óptimos del microencapsulamiento de extracto de hojas de guanábana (Annona muricata) vía 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 Pualet	Universidad Nacional Agraria La Molina	01-2018	12-2018	\$/2,000.00	Universidad Le Cordon 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.		Investigación de mercado.	Stalein Tamara Tamariz	SI	Tamariz Grados, Nelly Norma Uribe Hernández, Yrene Cecilia Horna Bancos, Esteban	Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrón- Huacho	01-2018	12-2018	\$/2,000.00	Universidad Le Cordon Bleu	En Ejecución
Obtención de jarabes glucosados a partir de cáscaras de Musa paradisiaca L. (Plátano) mediante hidrólisis 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 Dehecho Eguquizza	SI			01-2018	12-2018	\$/1,200.00	Universidad Le Cordon Bleu	En Ejecución
Optimización de la incorporación de harina de cañihua (Chenopodium pallidicaule sellon) en la formulación de hamburguesas de alpaca	Determinar el nivel óptimo de incorporación de harina extruida de cañihua que permitan obtener hamburguesas con aceptable calidad sensorial, nivel proteico y calórico. Desarrollar un chorizo fresco bajo en	Optimizar la incorporación de harina extruida de cañihua en la formulación de hamburguesas de carne de alpaca. Comparar la influencia del uso de harina texturizada de soya y harina extruida de cañihua en la textura, sabor y color de hamburguesas. Evaluar características químicas de la hamburguesa con carne de alpaca y harina extruida de cañihua, mediante análisis proximal	Procesamiento mínimo y definitivo de alimentos	Bettit Salva Ruiz	SI	Jorge López Herrera		06-2018	12-2018	\$/4,050.00	Universidad Le Cordon Bleu	En Ejecución
Micro encapsulación de la pulpa camu camu (Myrciaria dubia)	Evaluar la proporción del polímero orgánico requerido para realizar la micro encapsulación de la pulpa de camu		Procesamiento mínimo y definitivo de alimentos	Victor Manuel Terry Calderón	SI	Oscar Osso Ariz		06-2018	12-2018	\$/1,260.00	Universidad Le Cordon Bleu	En Ejecución
Gelatina en polvo a partir del colágeno de patitas de pollo con extracto de (Vaccinium myrtillus) arandanos.	Desarrollar la producción de gelatinas en polvo a partir del colágeno de patitas de pollo.		Procesamiento mínimo y definitivo de alimentos	Oscar Otiso Osso Ariz	SI	Pablo Hugo Alfaro Jiménez William Dextre Mendoza	Universidad Nacional José Faustino Sánchez	06-2018	12-2018	\$/1,260.00	Universidad Le Cordon Bleu	En Ejecución
Formulación de helados a base de pulpa de tamarindo con hidrocoloides y enriquecidos con vitamina c	Desarrollar formulaciones de helados a base de pulpa de tamarindo con hidrocoloides y enriquecidos con vitamina C	base de pulpa de tamarindo con hidrocoloides y enriquecidos con vitamina C. Realizar las pruebas del análisis sensorial de los helados a base de pulpa de tamarindo con hidrocoloides y enriquecidos con vitamina C para determinar el nivel de aceptabilidad por los consumidores. Determinar el valor nutricional que aporta el producto.	Procesamiento mínimo y definitivo de alimentos	Juan Carlos Bravo Aranibar	SI	Noemi Bravo Aranibar	Universidad Nacional Mayor de San Marcos.	06-2018	12-2018	\$/1,260.00	Universidad Le Cordon Bleu	En Ejecución
Condiciones históricas y socioculturales de las danzas folclóricas declaradas patrimonio cultural de la región lima para desarrollar un producto turístico cultural en la ciudad de lima	Determinar cuáles son las condiciones históricas y socioculturales de las danzas folclóricas de la región Lima para desarrollar un producto turístico cultural en la ciudad de lima	Identificar cuáles son las condiciones históricas de las danzas folclóricas de la región Lima año 2018. Identificar cuáles son las condiciones sociales de las danzas folclóricas de la región Lima año 2018. Identificar cuáles son las condiciones culturales de las danzas folclóricas de la región Lima año 2018	Cultura e innovación en gastronomía	Patricia Maribel Yllescas Rodriguez	SI	Augusto Dalmay Garcia Bedoya		06-2018	12-2018	\$/1,260.00	Universidad Le Cordon Bleu	En Ejecución
Efecto esterilizador total para el tratamiento térmico de la conserva del alimento elaborado asado de res (Bos taurus)	Determinar el efecto esterilizador total para el tratamiento térmico de la conserva del alimento elaborado asado de res (Bos taurus).	Determinar la letalidad parcial en función del tiempo exposición durante el tratamiento térmico de la conserva del alimento elaborado asado de res.	Procesamiento mínimo y definitivo de alimentos	Rubén Gustavo Castro Morales	SI			06-2018	12-2018	\$/1,260.00	Universidad Le Cordon Bleu	En Ejecución