

**UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN**

ÍTEM	NOMBRE DEL PROYECTO	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN ASOCIADAS	INVESTIGADOR PRINCIPAL	REGISTRADO EN ULCB	RECURSOS HUMANOS	SEDE FILIAL ASOCIADA	CRONOGRAMA (mm-aaaa)		PRESUPUESTO (S/-)	ENTIDAD QUE FINANCIÓ	PORCENTAJE DE AVANCE	PRODUCTOS Y DIFUSIÓN DE RESULTADOS
									Inicio	Fin				
REGISTRO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN - 2023														
1	Rutas patrimoniales vía streaming y su influencia en los niveles de identidad de los estudiantes de administración de negocios hoteleros y turísticos de la ULCB.	Determinar si existen diferencias significativas entre los niveles de identidad del grupo que fue expuesto al streaming y el grupo que no fue expuesto al streaming.	* Creación de contenido digital. * Determinar los niveles de identidad de los estudiantes de Administración de Negocios Hoteleros y Turísticos de la ULCB que no fueron expuestos al streaming. * Determinar los niveles de identidad de los estudiantes de Administración de Negocios Hoteleros y Turísticos de la ULCB que fueron expuestos al streaming.	Nuevos modelos de negocio	Dr. Fernando Alonso Pino Apablaza	Sí		ULCB	Ene.23	Dic. 23	S/ 1,572.60	ULCB	75%	
2	Metodología para el diseño de una ruta gastronómica en el distrito de Pachacamac.	Proponer una metodología para elaborar una ruta gastronómica en el distrito de Pachacamac.	* Identificar los restaurantes más representativos del distrito de Pachacamac. * Identificar los platos típicos del distrito de Pachacamac. * Elaborar el perfil del visitante de Pachacamac. * Identificar los recursos turísticos culturales y/o naturales con los cuales trabajar en la ruta gastronómica.	Tendencias gastronómicas. Patrimonio cultural y recursos turísticos	Mg. Pedro Luis Pizarro Ramos	Sí	* Dra. Florisa Graciela García Chumioque. * Mg. Jorge Alberto Cerna Hernández. * Raúl Adolfo Idelfonso Tello. (Estudiante) * Lia Danayra Serván Montállico. (Estudiante)	ULCB	Ene.23	Dic. 23	S/ 7,800.00	ULCB	50%	
3	Evaluación de la eficiencia de marcadores moleculares en la selección de variedades de maíz criollo por su calidad proteica.	Evaluar la eficiencia de los marcadores moleculares en la selección de variedades de maíz criollo por su calidad proteica	* Evaluar 25 variedades criollas de maíz utilizando los marcadores moleculares pH057, umc1066, y phi112 para seleccionar materiales de alta calidad de proteína	Tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos. Aseguramiento de la calidad alimentaria.	Dr. Luis Alberto Taramona Ruiz	Sí	* Mg. Maribel Margot Huatuco Lozano. * Dra. Iris Betzaida Pérez Almeida. * Dr. Federico Alexis Dueñas Dávila.	ULCB	Abr.23	Nov.23	S/ 10,000.00	ULCB	75%	
4	Caracterización de las variedades del maíz (Zea, mays) con mayor nivel de agrado para la elaboración de snack salado.	Caracterizar las variedades de maíz (Zea mays, subsp. mays) con mayor nivel de agrado para la elaboración de snack salado.	* Caracterizar el maíz canchero con mayor nivel de agrado.	Procesamiento de alimentos y técnicas de preservación	Dr. Oscar Benjamín Jordán Suárez	Sí	* Mg. Rafael Valencia Fajardo. * Dra. Bettit Karim Salvá Ruiz. * Richard Jair Braithwaite Toro.	ULCB	Abr.23	Oct.23	S/ 4,200.00	ULCB	20%	
5	Maduración en seco aplicado en la mejora de la calidad de carne bovina producida en la selva alta peruana.	Mejorar la calidad de la carne bovina producida en la Selva Alta del Perú mediante la aplicación de la tecnología de envejecimiento en seco con inoculación de cepas de mohos mucorales y la aplicación de sus extractos intracelulares.	* Aislar cepas mucorales como <i>Mucor flavus</i> y <i>Helicostylum pulchrum</i> , presentes en la superficie de carne envejecida en seco en la provincia de Oxapampa. * Aplicar el proceso de envejecimiento en seco con la adición superficial de las cepas mucorales aisladas, tanto en forma de suspensión de esporas, como de extracto intracelular obtenido de su micelio. * Evaluar la efectividad de los tratamientos para mejorar la calidad de la carne, caracterizando físicoquímica, microbiológica y sensorialmente los cortes obtenidos.	Procesamiento de alimentos y técnicas de preservación	Dra. Bettit Karim Salvá Ruiz	Sí	* Dr. Bernardo Onagar Yépez Silva Santisteban. * Nikolas Witting Köhel. (Estudiante)	ULCB	May.23	May. 24	S/ 10,000.00	ULCB	20%	
6	Evaluación de los parámetros de desinfección usando cabina UV-C en ají limo (<i>Capsicum baccatum</i>).	Evaluar los parámetros de desinfección usando cabina UV-C en ají limo (<i>Capsicum baccatum</i>).	* Determinar el efecto del tiempo de exposición de luz UV-C en la reducción de la carga microbiana aislada de la superficie de ají limo (<i>Capsicum baccatum</i>). * Determinar el efecto de la fluencia de luz UV-C en la reducción de la carga microbiana aislada de la superficie de ají limo (<i>Capsicum baccatum</i>).	Diseño, desarrollo e innovación de productos, maquinarias e instalaciones para la industria alimentaria. Tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos. Aseguramiento de la calidad alimentaria.	Mg. Jorge Amador López Herrera	Sí	* Dra. Bettit Karim Salvá Ruiz. * Dr. Oscar Benjamín Jordán Suárez. * Maribel Margot Huatuco Lozano. * Mg. Rafael Alonso Valencia Fajardo. * Dr. Luis Alberto Taramona Ruiz. * Aaron Arturo Rizarri Cava. (Tesisista). * Miguel Ángel Ayquipa Rosas. (Tesisista). * Luis Gustavo Taramona Espinola. (Tesisista).	ULCB	Abr.23	Dic. 23	S/ 10,000.00	ULCB	75%	

**UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN**

ÍTEM	NOMBRE DEL PROYECTO	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN ASOCIADAS	INVESTIGADOR PRINCIPAL	REGISTRADO EN ULCB	RECURSOS HUMANOS	SEDE FILIAL ASOCIADA	CRONOGRAMA (mm-aaaa)		PRESUPUESTO (\$/-)	ENTIDAD QUE FINANCIÓ	PORCENTAJE DE AVANCE	PRODUCTOS Y DIFUSIÓN DE RESULTADOS
									Inicio	Fin				
REGISTRO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN - 2022														
1	Bebida a base de harinas de quinoa (<i>Chenopodium Quinoa w.</i>) y Kiwicha (<i>Amaranthus caudatus</i>) con adición de omega 3 (DHA) y vitaminas	Desarrollar tres formulaciones para obtener una bebida a base de harina quinoa (<i>Chenopodium quinoa W.</i>) y harina de kiwicha (<i>Amaranthus caudatus</i>) con adición de omega 3 y vitaminas.	* Determinar la formulación necesaria para la elaboración del producto. * Determinar las características microbiológicas. * Determinar las características fisicoquímicas. * Determinar el valor nutricional. * Determinar el nivel de aceptabilidad de la bebida.	Innovación de Productos Alimenticios.	Mg. Juan Carlos Bravo Aranibar	Sí	* Mg. Noemi Bravo Aranibar.	ULCB	Ene.22	Dic. 22	S/ 15,000.00	ULCB	100%	INFORME
2	Efecto de la Temperatura sobre la capacidad antioxidante del Solanum lycopersicum (Tomate), Petroselinum sativum Latifolium (Perejil) y Brassica oleracea var. sabellica L (KALE), solos y combinados.	Determinar el efecto de la temperatura de Solanum Lycopersicum (Tomate), Petroselinum Sativum Latifolium (Perejil) y Brassica oleracea var. sabellica L (KALE), solos y combinados sobre su capacidad antioxidante.	* Determinar el efecto de la temperatura de Solanum Lycopersicum (Tomate), solo y combinado sobre su capacidad antioxidante. * Determinar el efecto de la temperatura de Petroselinum Sativum Latifolium (Perejil) solo y combinado sobre su capacidad antioxidante. * Determinar el efecto de la temperatura de Brassica oleracea var. sabellica L (KALE), solo y combinado sobre su capacidad antioxidante.	Desarrollo de productos en nutrición deportiva. (ÁREA: Nutrición y Alimentos funcionales.)	Mg. Karen Vanessa Quiroz Cornejo	Sí	* Lic. Paulo Eder Recoba Obregón.	ULCB	Nov.21	Nov.22	S/ 6,675.00	ULCB	100%	INFORME EL ARTÍCULO SE ENCUENTRA EN PROCESO DE REDACCIÓN.
3	Análisis de la estrategia digital del Museo de la Gastronomía y su influencia en los niveles de satisfacción de los visitantes, en tiempos de pandemia.	Determinar si existen diferencias significativas entre los niveles de satisfacción del grupo que visitó el museo de forma virtual y el grupo que visitó el museo de forma física	* Determinar los niveles de satisfacción de los visitantes del museo presencial. * Determinar los niveles de satisfacción de los visitantes del museo virtual. * Medir el nivel de uso de las tecnologías digitales utilizadas por el museo. * Determinar las principales limitantes para la transformación digital de los museos. * Determinar si la experiencia del museo virtual es un motivador para la visita presencial.	Nuevos modelos de negocio	Dr. Fernando Pino Apablaza	si	* Dr. Elías Mejía Mejía * Dr. Campana Concha Abelardo. * Alison Estefany Cárdenas Fernández	ULCB	Ene-22	Ene-23	S/ 1,572.60	ULCB	100%	CON FECHA 22.04.2023 ENVIÓ ARTÍCULO A LA REVISTA CUADERNOS DE TURISMO DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA PARA LA REVISIÓN CORRESPONDIENTE. https://revistas.um.es/turismo/author/Dashboard/submission/567461
4	Estudio sobre las condiciones organizativas para la aplicación de herramientas de investigación de operaciones en los sectores de la gastronomía y el turismo en Lima Metropolitana, Perú.	Evaluar las condiciones técnico organizativas para la aplicación de técnicas y herramientas de investigación de operaciones que contribuyan a la mejora de la eficacia y eficiencia de procesos en los sectores de la gastronomía y el turismo en Lima metropolitana.	* Analizar el estado del arte relativo a las técnicas y herramientas de investigación de operaciones, en particular en procesos de los sectores de la gastronomía y el turismo. * Identificar las condiciones técnico organizativas para la aplicación de técnicas y herramientas de investigación de operaciones en los sectores de la gastronomía y el turismo en Lima metropolitana. * Capacitar al personal involucrado en el proyecto (investigadores y empresarios) * Definir proyectos de mejora de la eficiencia y eficacia de los procesos a partir de las condiciones técnico organizativas identificadas.	Innovación en gestión de destinos	Dr. Luis Alberto Taramona Ruiz	si	* Dr. Florisa Graciela Garcia Chumioque. * Mg. Maribel Margot Huatuco Lozano. * Dr. Antonio Sánchez Batista. * Dr. Héctor Eduardo Sánchez Vargas. * Mg. Amyrza Salgado Rodríguez.	ULCB	Ene-22	Ene-23	S/ 10,000.00	ULCB	100%	CUENTA CON CARTA DE ACEPTACIÓN DE FECHA 17.03.2023 EN LA REVISTA CIENTÍFICA RETOS DE LA DIRECCIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE CAMAGUEY "IGNACIO AGRAMONTE LOYNAZ"
5	Análisis de la aplicación de la estrategia aula inversa, y su influencia en los estudiantes de la Facultad de Administración y Negocios de la ULCB en tiempos de pandemia.	Realizar un análisis de la aplicación de la estrategia aula inversa, y su influencia en los estudiantes de la Facultad de Administración y Negocios de la ULCB en tiempos de pandemia.	* Determinar como la aplicación de la estrategia aula inversa, influye en los niveles de satisfacción de los estudiantes de La carrera de Administración de Negocios Hoteleros y Turísticos de la universidad Le Cordon Bleu. * Determinar como la aplicación de la estrategia aula inversa, influye en los niveles de aprendizaje de los estudiantes de la carrera de Administración de Empresas y Servicios de la universidad Le Cordon Bleu	Nuevos modelos de negocio	Dr. Fernando Alonso Pino Apablaza	Sí	* Elías Mejía Mejía. * Dr. Eduardo Menéndez Alvarez. * Marisol Taipe Mayhuire.	ULCB	Ene-22	Dic-22	Autofinanciado	Autofinanciado	100%	INFORME

**UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN**

ITEM	NOMBRE DEL PROYECTO	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN ASOCIADAS	INVESTIGADOR PRINCIPAL	REGISTRADO EN ULCB	RECURSOS HUMANOS	SEDE FILIAL ASOCIADA	CRONOGRAMA (mm-)		PRESUPUESTO (\$/)	ENTIDAD QUE FINANCIÓ	PORCENTAJE DE AVANCE	PRODUCTOS Y DIFUSIÓN DE RESULTADOS
									Inicio	Fin				
REGISTRO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN - 2020 - 2021														
1	Preparaciones culinarias a base de Cuchuro (<i>Nostoc lichenoides</i>) como alternativa de consumo de hierro de los pobladores de Rimac- Lima	Determinar que preparaciones culinarias a base de cuchuro que tendrán mayor nivel de aceptabilidad entre la población de Rimac- Lima.	<ul style="list-style-type: none"> * Determinar el valor nutricional, físico químicas y microbiológicas del Cuchuro. * Seleccionar los tipos de platos elaborados a partir del uso de cuchuro por recomendación de la cultura tradicional gastronómica de la zona. * Determinar los platos que tendrán mayor aceptabilidad por los consumidores e la población especialmente de niños. 	Desarrollo de estrategias nutricionales innovadoras que resuelvan problemas de desnutrición y malnutrición	Mg. Juan Carlos Bravo Aranibar	Sí	Dr. Cristóbal Noriega Cardo Mg. Noemi Bravo Aranibar Ing. Cinthia Sanchez Huapaya	Universidad San Martín de Porres Universidad Nacional Mayor de San Marcos Estrategia E.I.R.L.	Abr-20	Set-21	S/ 3,422.00	ULCB	60%	CUENTA CON LA RESOLUCIÓN DE AMPLIACIÓN N° 096-CU-ULCB-2023
2	Publicación de la colección de Teresa Ocampo en el repositorio Institucional	Dar mayor visibilidad a la colección Teresa Ocampo.	<ul style="list-style-type: none"> * Definir una arquitectura web óptima en el repositorio institucional basados en la usabilidad web para que el usuario pueda tener autonomía de navegación, facilidad de aprendizaje y su experiencia sea satisfactoria. * Implementar un sistema de control de calidad para asegurar que los ficheros de imagen digital raster puedan ser visibles y útiles para la consulta final de los usuarios, así como para la efectiva conservación por parte de la institución. 	Comportamiento histórico de la gastronomía tradicional en el Perú.	Dr. Eduardo Menéndez Alvarez	Sí	Mg. Julio Navarro Falconí Lic. Roxana Cerda-Cosme Milagros Cerda Cosme Douglas Bejarano Cárdenas	Universidad Carlos III de Madrid Cibertec	Oct-19	Oct-20	S/ 20,000.00	ULCB	100%	INFORME
3	Alternativas tecnológicas para el aprovechamiento comercial de aceite de pepas y cáscara de naranja de jugo (<i>Citrus sinensis</i>)	Identificar alternativas tecnológicas para el aprovechamiento del aceite de las pepas y cáscara de naranja de jugo.	<ul style="list-style-type: none"> * Describir la composición química del aceite de pepas y cáscara de naranja a través de una búsqueda de información. * Identificar las tecnologías disponibles para el aprovechamiento comercial de aceite de pepas y cáscaras de naranja. 	Metodologías para minimizar las grandes mermas en las diferentes etapas de la cadena agroalimentaria.	Dr. Oscar Jordan Suarez	Sí	Mg. Jorge López Herrera Dra. Bettit Salvá Ruiz Mg. Pilar Minaya Agüero		Jun-20	Mar-21	S/ 1,863.75	ULCB	100%	INFORME
4	Teresa Ocampo, del Recetario familiar a la gastronomía nacional, 200 años de recetas, vocación y linajes culinarios	Desarrollar una obra de gran valor cultural que destaca la importancia femenina en la historia de la cocina peruana.	<ul style="list-style-type: none"> * Destacar el rol de la mujer peruana en la conservación, transmisión y difusión de la memoria gastronómica nacional. * Resaltar el valor patrimonial de los recetarios familiares como documentos históricos que revelan el acontecer culinario de cada época. * Exponer la tradición familiar cusqueña que influyó en la vocación, habilidad y talento gastronómico de Teresa Ocampo. 	Comportamiento histórico de la gastronomía tradicional en el Perú.	Mg. Julio Navarro Falconí	Sí	Lic. Paola Puig		Nov-19	dic. 20	S/ 44,500.00	ULCB	100%	CONCLUIDO Y PUBLICADO https://www.ulcb.edu.pe/noticia/libro_teresa_ocampo
5	Morfotaxonomía, ecotogeografía y etnomedicina de la flora nativa con potencial agroindustrial del Callejón de Huaylas- Ancash. 2020	Determinar cuántas especies vegetales nativas del Callejón de Huaylas poseen potencial agroindustrial como recursos medicinales promisorios.	<ul style="list-style-type: none"> * Describir las características ecotogeográficas y medicinales de la flora nativa con potencial agroindustrial del Callejón de Huaylas Perú. 2020. * Determinar el potencial agroindustrial de las especies nativas esta región del Perú. 	Hábitos de vida saludable	Dr. Luis Alberto Taramona Ruiz	Sí	Dr. Oscar Benjamín Jordán Suárez Mg. Maribel Margot Huatuco Lozano Dr. José Mostacero León Mg. Anthony Jordán De La Cruz Castillo Dr. Heraclio Fernando Castillo Pícion	Universidad Nacional de Trujillo Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo - Huaraz	Jul-20	Jul-21	S/ 8,260.00	ULCB	100%	INFORME
6	Publicación de una compilación de trabajos de investigación bibliográfica de los alumnos del curso de deontología profesional del ciclo 2020-I:Objetivos del Desarrollo Sostenible: Una mirada desde las aulas	Busca crear conciencia en los estudiantes de la universidad para que exploren, identifiquen, reconozcan y se involucren, de manera activa, para su contribución a la consecución de los ODS dentro de los plazos establecidos en la Agenda 2030. Asimismo, promueve el uso de métodos de investigación y elaboración de artículos académicos que contribuyan a la divulgación de la ciencia y el conocimiento, en este caso, sobre los ODS.	<ul style="list-style-type: none"> Los alumnos conocerán los ODS y comprenderán la importancia de los mismos con una mirada desde la ética y al servicio de la humanidad. * Desarrollar las capacidades y habilidades en los alumnos para la investigación y elaboración de artículos académicos. * Formar éticamente a los estudiantes durante su etapa de educación universitaria, para comprometerlos en la recuperación del tejido social a través de una formación en valores, de tal manera que puedan estar preparados para enfrentar y revertir los principales problemas que afecta al país así como los desafíos que enfrenta el planeta. 	Responsabilidad Social y Medio Ambiente.	Mg. Julio César Navarro Falconí	Sí	66 Alumnos matriculados en el curso de deontología profesional en el semestre 2020-I.		May-20	Ago-20	S/ 1,000.00	ULCB	100%	CONCLUIDO Y PUBLICADO https://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/ULCB/252
7	Adaptación de senderos en zonas andinas y alto andinas para la recreación de la población local. Caso: Cusco, Perú	Elaborar una propuesta metodológica para el diseño de senderos de ecoturismo, a partir de rutas de trekking de las zonas periurbanas rurales andinas y alto andinas que circundan la ciudad de Cusco, dirigida a mejorar la recreación de la población local del Valle de Cusco, con divulgación de la riqueza natural observable en estas rutas; mediante mapas interactivos basados en web, usando SIG y material visual de alta calidad.	<ul style="list-style-type: none"> * Identificar las rutas de trekking del Valle del Cusco aptas para el desarrollo del ecoturismo en zonas rurales andinas y altas andinas. * Caracterizar la flora observable y recursos paisajísticos en las rutas de trekking en el Valle del Cusco y evaluar su aptitud para el desarrollo del ecoturismo en zonas rurales andinas y alto andinas. * Elaborar un protocolo para el diseño de senderos de ecoturismo basado en la metodología propuesta. * Elaborar mapas interactivos web de las zonas rurales andinas y alto andinas evaluadas y de los ecotrails identificados, con información de recursos paisajísticos, flora y senderos, con material visual de alta calidad, utilizando GIS. Gestión y Cierre del Proyecto 	Responsabilidad Social y Medio Ambiente.	Mg. Yohny Luz Martínez Trujillo	Sí	Mg. Pizarro Ramos Luis	Univ. Andina del Cusco	Ene-19	Ene-21	S/ 42,248.00	CONCYTEC	100%	INFORME
8	Validación de suplementos alimenticios a base de proteína de alto valor biológico provenientes del huevo	Optimización de la formulación de los suplementos alimenticios de alto valor biológico, considerando los atributos de solubilidad y estabilidad requeridos para la producción industrial. Evaluación de aceptabilidad de los suplementos alimenticios de alto valor biológico desarrollados.		Nutrición y Dietética	Dra. Betit Salvá Ruiz	Sí	Dr. Eduardo Menéndez Alvarez Dr. Oscar Benjamín Jordán Suarez	OVOSUR S.A.	Nov-19	May-21	S/ 48,693.00	INNOVATE PERÚ	100%	INFORME

**UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN**

9	Identificación de desafíos y selección de propuestas de innovación abierta para mejorar la competitividad del Grupo Santa Elena S.A.	Desarrollar nuevas alternativas alimenticias con alto valor nutricional a partir de la optimización de la recolección, tratamiento, transformación de la sangre de pollo.	* Dimensionamiento de los problemas de la empresa. Identificación de la(s) alternativa(s) de solución. * Identificación y selección de proponentes de solución. Gestión y Cierre del Proyecto	Metodologías para minimizar las grandes mermas en las diferentes etapas de la cadena agroalimentaria.	Johny Leon Mejias	No	Dra. Bettit Salvá Ruiz Mg. Jorge López Amador	Santa Elena S.A.	2020	2021	S/	500,000.00	INNOVATE PERÚ- Categoría 2	100%	INFORME
10	Oferta informal de servicios y la insatisfacción del visitante en el monumento arqueológico de Rúpac	Determinar en qué medida la oferta informal de servicios influye en la satisfacción del visitante en el monumento arqueológico de Rúpac	* Conocer en qué medida se da la oferta informal de servicios en el monumento arqueológico de Rúpac. * Determinar cómo influye la oferta informal del servicio en la satisfacción del turista en el monumento arqueológico de Rúpac.	Gestión de Patrimonio y Recursos Turísticos.	Mg. Pedro Pizarro	Sí			2020	2021	S/	1,200.00	ULCB	100%	INFORME
11	Aprovechamiento integral de los hongos comestibles de la variedad <i>Stiullus</i> y <i>Boletus</i> para el desarrollo de alimentos proteicos mediante la implementación de un prototipo de horno solar altamente eficiente en Provincia de Calca - distrito de Lares y Pisac, departamento de Cusco	Aprovechamiento integral de los hongos comestibles de la variedad <i>Stiullus</i> y <i>Boletus</i> para el desarrollo de alimentos proteicos destinados a combatir la desnutrición en la población infantil en la Provincia de Calca - distrito de Lares y Pisac.	* Caracterizar el hongo a nivel nutricional, físico químico, biológico. * Diseñar y construir los secadores solares. * Desarrollar las formulas alimenticias. * Implementar en la Provincia de Calca - distrito de Lares y Pisac.	Bioactividad de los componentes naturales de frutas, hortalizas y plantas medicinales en la preservación de la salud.	Dra. Zolla Margarita Diaz Cordova		Dra. Bettit Salvá Dra. Karen Quiroz	UNAC	2020	2021			FONDECYT	100%	INFORME
12	Desarrollo de un proceso estandarizado para la obtención de una salsa base concentrada de chicha de jora y su aplicación en 3 salsas culinarias con fines de venta en el mercado de consumo masivo	Producción de una salsa base concentrada de chicha de jora partiendo de los protocolos ya establecidos para la producción de la chicha de jora como bebida y adaptando otras tecnologías para extender los tiempos de fermentación a fin de lograr un producto fisicoquímicamente adecuado para usarse como intensificador de aromas y sabores para el mercado gastronómico.	* Innovaciones en la formulación y conservación de jugos, néctares, licores y cremas alimenticias.	Optimización de formulaciones en la industria alimentaria: láctea y cárnica, etc.	Dra. Bettit Salvá Ruiz	si	Mg. Jorge López Herrera Chef. Fernando Oré Lund	AFS CONSUMO E.I.R.L.	2020	2021	S/	39,976.00	INNOVATE PERÚ	100%	INFORME