

**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 (\$)	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	\$/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 bromatológicos	Manejo integrado de proyectos alimentarios con responsabilidad social.	Luis Alberto Taramona Ruiz	Si	Yrene Cecilia Uribe Hernandez Esteban Vicente Horna Bances Luis Marcelo Obillas Quispe	Universidad Nacional de Trujillo	08-2013	12-2013	\$/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Aún 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 promedio y que estos, son muy variables, esto se debe a que dependen de muchos factores como la variedad (genéticos), fotoperiodo, tipo de suelo, humedad entre otros. Todos los factores estudiados mostraron influir significativamente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias en los restaurantes estudiados en Santa Anita y Miraflores
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 Bances Luis Marcelo Obillas		08-2013	12-2013	\$/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. 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 Escurre Estrada, Nelly Norma Tamariz Grados		08-2013	12-2013	\$/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 (Mangifera indica L) variedad Haden, en el procesamiento térmico de pasteurización a diferentes temperaturas	Identificar del tipo de flujo, 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 Sanchez	Si	Alberto Barz Ribas Williams Castillo Martinez Lenin Palacios Ambrosc	Universidad Nacional del Santa Universidad de Leida - España	01-2014	12-2014	\$/3.600,00	Universidad Le Cordon Bleu	Las pulpas simple de mango variedad Haden, obtenidas directamente del pulpeado de los frutos no presentan tixotropía. La pulpa simple de mango variedad Haden tiene comportamiento de flujo tipo Herschel - Bulky entre 80 a 90°C de temperatura de proceso térmico, a temperaturas mayores a la indicada la pulpa simple tiene comportamiento del tipo fluido de la potencia, por mostrar mínimos valores de esfuerzo umbral.
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 Calderon Miguel Angel Barrera Gurbillon Yoandro Rodriguez Ponce	Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza Universidad de Gramma Cuba	01-2014	12-2014	\$/4.050,00	Universidad Le Cordon Bleu	La relación esteóico-agua empleada fue de 1:5, la temperatura ambiente promedio en Chica es de 19°C y se ubicó 40 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 m3 (volumen del gasómetro más el de la campana 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 servicio de restaurantes en los distritos de Santa Anita, Miraflores y San Isidro	Gestión de Empresas Turísticas y hoteleras.	Gestión de Empresas Turísticas y hoteleras.	Yrene Cecilia Uribe Hernandez	Si	Horna Bances, Esteban Vicente Tamariz Tamariz, Stalein Jackson		01-2014	12-2014	\$/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 educacionales 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 su aporte 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	Patrimonio y Recursos Turísticos	Florencia Graziella García Chumique	Si			01-2014	12-2014	\$/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Según la encuesta aplicada los dos lugares turísticos menos conocidos y visitados son aquellos que ofrecen el "agroturismo", 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 Manantial de la Juventud, ubicado en el Centro Poblado Rural Cantal, 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 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.	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Oscar Jordan Suarez	Si	Miriam Ramos Ramirez	Universidad Nacional Hermilio Valdizan - Huancayo	01-2014	12-2014	\$/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	El factor que influye significativamente en la aceptabilidad del pisco 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 pisco sour a partir de 100ml de pisco, consta de: 50g de hielo, 36ml de jarabe de goma, 36ml 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 ácido y enzimático	Establecer un proceso de producción de jarabe de alto contenido de glucosa a partir del almidón de yuca Manihot esculenta Crantz y adaptar procesos de hidrólisis ácido y enzimáticos 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 ácido y enzimático 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 Deheco Egúsquiza	Si			01-2014	12-2014	\$/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 ácido y enzimático 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 ácido.
Elaboración de néctar de granada (Punica granatum L.) variedad Wonderfull con camu camu (Myrciaria dubai) 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	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos	Florencia María Vasquez Castillo	No			01-2014	12-2014	\$/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-Brix. 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 13% de esteviosido, 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 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	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 disco, esfericidad media, es un grano muy redondeado y para la gráfica ecuantidad frente a redondez, se ubica en la zona no esférica. La arveja seca o arvejon, tiene forma muy próxima a la esférica, esfericidad alta, es un grano muy redondeado y para la gráfica ecuantidad frente a redondez se ubica en la zona esférica.
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	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	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	Si	Damian Manayay Sanchez Miguel Ángel Barrena Gurbillán Yandro Rodríguez Ponce	UNIVERSIDAD NACIO		01-2015	12-2015	S/4.050,00	Universidad L	Es necesaria una capacitación a los docentes, estudiantes y personal administrativo de la ULCB en temas de reuso, reducción y reciclaje de residuos sólidos.- La producción per capita de residuos sólidos en el Campus de la ULCB es de 446,17 soles. Los residuos sólidos generados en el Campus de la ULCB 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 ULCB es el de restos de cocina que llega a 87,5%, los demás comercializables representan: 10,7% papel blanco tipo bond, 7,2% botellas de vidrio, 2,4% cartón y 1,5% botellas plásticas transparentes. La comercialización de los residuos sólidos aportará fondos para hacer sostenible la actividad de reciclaje en la ULCB.
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	Si	Horna Bances, Esteban Vicente Tamara Tamariz, 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 ha sido 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 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 existentes en el Perú. ¿ Determinar el potencial de las aguas termales en 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	Floris Graciela García Chumique	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 INGENIERO Y MINICETUR, la mayor cantidad de aguas termales las encontramos en las regiones de Cajamarca, Cusco, Ancash, Lima y Arequipa siendo Cajamarca la región que destaca en número (30) y en servicios especializados en la atención al huésped que viaja 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 Ancash y Lima, 14 en Junín, 13 en Pasco y 6 en Huánuco; Ancash 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 esterificada	Evaluar el efecto de la concentración de alginato de sodio y cloruro de calcio en la textura sensorial de chicha morada esterificada 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	Si	Damian Manayay Sanchez Miriam Ramos Ramirez	Universidad Nacional Hermilio Valdizan - Huanuco		01-2015	12-2015	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se encontraron diferencias significativas para la Textura de la chicha morada esterificada en todos los tratamientos ensayados. La formulación más aceptable corresponde al 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 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 Deheco Eguisquiza	Si				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 α Amilasa Fungal. - 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 hidrólisis ácida y enzimática a diferentes temperaturas de licuefacción de la enzima α amilasa al 1%, siendo la temperatura de mayor actividad para la hidrólisis enzimática la de 70°C. - Existe diferencia significativa entre el porcentaje de azúcares reductores y porcentaje de equivalente de dextrosa (ED) medida por hidrólisis ácida y enzimática a diferentes concentraciones de ácido clorhídrico para la licuefacción del almidón de yuca al 30% (g/L), 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 Tamariz	Si	Uribe Hernandez Yrene Horna Bances Esteban			01-2015	12-2015	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	La encuesta realizada mediante los cuestionarios y entrevistas tiene un valor alfa 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 no 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 ejerceremos 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 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 Vasquez 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 de solución de 1:5, con un tiempo de 50°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 46.1 mg/100 mg de piel de granada en base húmeda, semejante a las fresa y framboesas rojas.

UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

<p>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.</p>	<p>Evaluar el efecto de gomas guar y xantán en la viscosidad de la salsa de tarwi libre de gluten y lactosa envasada en vidrio.</p>	<p>Determinar los parámetros tecnológicos para la elaboración de la salsa de tarwi libre de gluten y lactosa envasada en vidrio.</p> <p>Determinar los porcentajes de gomas guar y xantán que proporcione viscosidad a la salsa de tarwi libre de gluten y lactosa envasada en vidrio.</p> <p>Determinar la aceptabilidad de la salsa de tarwi libre de gluten y lactosa envasada en vidrio.</p>	<p>Vida en anaquel de frutas y hortalizas mínimamente procesadas.</p>	<p>Carmen del Pilar Minay Agüero</p>	<p>Sí</p>	<p>Fausto B. Terrazos-Briceno</p>	<p>Universidad Nacional Federico Villarreal</p>	<p>01-2015</p>	<p>12-2015</p>	<p>S/1.260,00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>Se obtuvieron las curvas de las viscosidades de la Huancaina Alacena y la salsa de tarwi libre de gluten, lactosa y caseína, utilizando el método RV, equipos Brix modelo DV-E 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 67850 hasta 41750 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 huancaina alacena con valores comprendidos entre 1.1544 – 1.22 (g/cm3). No se utilizó el método LV – DV – 1 Brix versión 6.1 ni el modelo T, debido a que la huancaina alacena solo mostro lectura con el spindle LV 4 desde 0.5 a 20 rpm con un 75% de torque.</p>
<p>Investigación del tamarindo (Tamarindus indica L.) y plantamiento de propuesta gastronómica</p>	<p>Realizar un estudio de las propiedades de la fruta de Tamarindo y plantear (innovar) propuesta en el campo de la gastronomía peruana.</p>	<p>Recopilar información de fuentes primarias y secundarias con el fin de obtener la mayor información posible referente al tema.</p> <p>Investigar las propiedades de la composición nutricional para poder conocer su aporte dentro de la gastronomía.</p> <p>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.</p>	<p>Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.</p>	<p>Juan Carlos Bravo Aranibar</p>	<p>Sí</p>	<p>Noemi Bravo Aranibar</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>01-2015</p>	<p>12-2015</p>	<p>S/1.260,00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>Los encargados de los restaurantes de Miraflores presentan predisposición para utilizar la pulpa de tamarindo 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 tamarindo en la preparación de platos en la gastronomía peruana. La aceptación que tendría esta propuesta gastronómica del uso de tamarindo 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 tamarindo de ser ácido dulce, lo cual le dio una característica interesante a los distintos platos preparados en la ULCB.</p>
<p>Comparación nutricional de variedades de arracacha, achira, mashua, oca, calihua y tarwi para el diseño de productos con valor agregado</p>	<p>Comprobar si los valores nutricionales de las diferentes variedades de arracacha, achira, mashua, oca, calihua y tarwi son útiles como criterio para el diseño de productos alimentarios con valor agregado.</p>	<p>Determinar el valor nutricional de las diferentes variedades de arracacha, achira, mashua, oca, calihua y tarwi.</p> <p>Evaluar el nivel de consistencia y validez del valor nutricional como criterio para el diseño de productos alimentarios con valor agregado</p>	<p>Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.</p>	<p>Alexis Dueñas Davila</p>	<p>No</p>	<p>Maribel M. Huatuco Lozano</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>01-2015</p>	<p>12-2015</p>	<p>S/1.260,00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>El valor nutricional de las diferentes variedades de arracacha, achira, mashua, oca, calihua 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, mashua, oca, calihua y tarwi varía significativamente según las variedades de los diferentes cultivos y las zonas de producción.</p>
REGISTRO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN - 2016												
<p>Estado de investigaciones científicas de contaminantes químicos del procesamiento térmico de alimentos; período 1990-2015. Universidad Le Cordon Bleu, Perú</p>	<p>Determinar el estado de las investigaciones científicas de contaminantes químicos del procesamiento térmico de los alimentos, en el período 1990 -2015.</p>	<p>Comportamiento histórico de la gastronomía tradicional y moderna en el Perú.</p>	<p>Metodologías educativas para el desarrollo de la seguridad alimentaria a través de medios pertinentes con la comunidad.</p>	<p>Damian Manayay Sanchez</p>	<p>Sí</p>	<p>Luis Taramona Ruiz Oscar Jordan Suarez</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>01-2016</p>	<p>12-2016</p>	<p>S/3.600,00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>Todas las investigaciones refieren que los procesos térmicos aplicados a los alimentos, sí 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 dioxopropenos y sus ésteres, los contaminantes derivados de la reacción de Maillard, como las aminas heterocíclicas, el furano, el hidroximetil furfural 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.</p>
<p>Efecto del tiempo de almacenamiento en refrigeración sobre sus principios bioactivos de la pitaya amarilla (Stenococcus queretarensis)</p>	<p>Determinar el tiempo máximo de almacenamiento refrigerado apto para la comercialización.</p>	<p>Determinar el pH, grados Brix, ácidos titulable y antioxidantes.</p>	<p>Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.</p>	<p>Elena Lonkan Prado</p>	<p>Sí</p>	<p>Carlos A. Lori Kan Prado</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>01-2016</p>	<p>12-2016</p>	<p>S/3.600,00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>Si bien es cierto se espera descenso 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.</p>
<p>Eficiencia energética de colectores solares de tubos verticales de pvc y de cobre para termas solar en la Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>Determinar la eficiencia energética de colectores solares de 1 m2 de tubos verticales de PVC y de cobre para termas solar en la Universidad Le Cordon Bleu.</p>	<p>Describir el nivel energético solar con la utilización de la termas solar. II Determinar la eficiencia energética en días soleados, nublados y combinados. III Comparar la eficiencia energética de los colectores de tubos verticales de PVC de 1" y de 1.5" con la del colector de tubos verticales de cobre de 1".</p>	<p>Metodologías educativas para el desarrollo de la seguridad alimentaria a través de medios pertinentes con la comunidad.</p>	<p>Luis Alberto Taramona Ruiz</p>	<p>Sí</p>	<p>Damian Manayay Sanchez Miguel Ángel Barrena Curbilán Stalain Tamara Tamariz</p>	<p>Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza.</p>	<p>01-2016</p>	<p>12-2016</p>	<p>S/4.050,00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>La termas 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 día soleado 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 termas solar evaluada en la presente investigación, para día combinado fue de 31,2% y una ganancia de temperatura de 15°C; para día nublado fue de 24,4%, con una ganancia de temperatura de 10°C; para día sin cambiar el agua de la termas, su eficiencia fue de 38,5% y una ganancia de temperatura de 18°C.</p>
<p>Demanda de servicios relacionados con las carreras profesionales de la Universidad Le Cordon Bleu por empresas en el distrito de Miraflores</p>	<p>Determinar las características de la demanda de servicios relacionados con las carreras profesionales de la ULCB por empresas de Miraflores</p>	<p>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</p>	<p>Investigación de mercado</p>	<p>Yrene Cecilia Urbe Hernandez</p>	<p>Sí</p>	<p>Horna Bancos, Esteban Vicente Tamara Tamariz, Stalain Jackson Ochoa Paredes Fernando</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>01-2016</p>	<p>12-2016</p>	<p>S/2.700,00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>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 las características de sus propias empresas, consideraron más importante las características relacionadas con la evaluación de sus servicios y productos. Los principales factores de éxito de las empresas fueron su capacidad tecnológica, costes y precio y calidad del servicio</p>
<p>Impacto de las tics de turismo en el distrito de Miraflores</p>	<p>Determinar en qué medida el uso de las tics favorece al turismo en el distrito de Miraflores.</p>	<p>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. II Evaluar de qué manera favorece las tics en turismo al distrito de Miraflores</p>	<p>Patrimonio y Recursos Turísticos</p>	<p>Flavia Graciela García Chumique</p>	<p>Sí</p>	<p>Pedro Pizaro Ramos</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>01-2016</p>	<p>12-2016</p>	<p>S/2.000,00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>Los turistas que utilizan las tics 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 de nacionalidad estadounidense, quienes son el porcentaje de turistas extranjeros 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.</p>
<p>Influencia del tipo de carbohidrato (azúcares simples, almidón y fibra) en los valores de Índice Glucémico y Carga Glucémica</p>	<p>Determinar la influencia del tipo de carbohidrato (azúcares simples, almidón y fibra) en los valores de Índice Glucémico y Carga Glucémica de alimentos seleccionados</p>	<p>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.</p>	<p>Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.</p>	<p>Oscar Jordan Suarez</p>	<p>Sí</p>	<p>Damian Manayay Sanchez</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>01-2016</p>	<p>12-2016</p>	<p>S/2.000,00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>Se calcularon los IG y CG de alimentos empleando 07 individuos sanos post ingesta de 100 g de plátano, papaya, leche, fideos y camote, registrando valores de 67±2, 45±0, 42, 97 y 36 para índices glucémicos; y 14, 4, 2, 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 alto, el plátano presenta un IG moderado y una CG media, y tres alimentos (papaya, leche y camote) registran un IG y CG bajos. 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 atribuiría a un nuevo indicador, para el cual habría que tomar en cuenta el tipo de carbohidrato.</p>

UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

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 Decheo Eguazquita	Si				01-2016	12-2016	S/1.260,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se pudo aprovechar un residuo orgánico muy poco valorizado elaborando etanol a partir de la cascara de Piña Ananas comosus. - Se obtuvo etanol de la cascara de Piña que fue cuantificado por alcoholimetría en los diferentes grados brix y pH estudiados. - Se pudo demostrar todo el proceso de formación y destilación de alcohol etanol, 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, 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 cotorritas de las aves guaneras. 1 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.	Stalén Tamara Tamaz	Si				01-2016	12-2016	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	La Prueba de Tukey y una confianza del 95% nos muestra que las Zonas 01 (Puerto de Huacho) y 02 (Frente Plaza del Sol) no existe diferencias significativas respecto a la cantidad de residuos grasos (p=0,860<0,05) y esto se comprobó con la prueba de comparación de grupos que nos muestra que los subgrupos homogéneos son la Zona 01 y 02. La zona que se diferencia de las demás zonas por la presencia de mayor cantidad residuos grasos es la Zona 03 (Calle de Carquin) con (p=0,00<0,05) y la que se diferencia por tener menor cantidad de residuos grasos de las demás es Zona 04 (Luzas de Véguela) con (p=0,00<0,05). El modelo planteado por el investigador nos muestra que existe diferencias significativas en la caería de las aves en este caso (piquero y pelicano) en condiciones normales respecto cuando existe la presencia de residuos grasos arrojados al mar poniendo en peligro a dichas especies.
Evaluación sensorial de mazamorra de granada (Punica granatum L.), utilizando como espesantes: chuto, 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.	Fir de Maria Vasquez	No				01-2016	12-2016	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se concluye que no hay diferencias significativas entre los tratamientos T2 (que tiene 3% de chuto y 3% de maicena) y T1 (6% de chuto). También entre los tratamientos T5 (3% de chuto 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 satissimum L.), enriquecida con harina gelatinizada de quinua y kiwicha (Chenopodium quinoa W. y Amarantus 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, 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 Mena Agüero	Si		Fausto B. Terrazos-Briñón	Universidad Nacional Federico Villarreal	01-2016	12-2016	S/1.260,00	Universidad Le Cordon Bleu	Se determinó que la mezcla de un 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 un polvo de chocolate con harina de Linaza enriquecida con harina gelatinizada de quinua y kiwicha tuvo una puntuación promedio de 7 "me gusta moderadamente" mediante la degustación de un panel semi entrenado 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 F y prueba de Tukey con un nivel de significancia del 5%, determinando la variabilidad del grado de aceptación entre las formulaciones.
Pastas enriquecidas con omega 3, harinas de Musa paradisiaca (plátano), Chenopodium quinoa (quinua), Triticum aestivum (trigo), Amarantus 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, abajaca, betarraga, zanahoria, zapallo y pimienta roja. 1.Determinar el porcentaje en la mezcla de harinas de pastas fortificadas con productos andinos y de la selva, con buenas características sensoriales y mejor valor nutritivo 2.Evaluar la calidad sanitaria de las pastas fortificadas 3.Determinar la composición química bromatológica de las pastas fortificadas. 4.Valorar la aceptabilidad de las pastas fortificadas mediante el método de aceptación global.	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Oscar Otello Osso Ariz	Si		Pablo Hugo Alfaro Viveros		01-2016	12-2016	S/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, coloreada y saborizada con extracto de pimienta y huevo de codorniz con omega 3 en 14.1 %. El tratamiento que presentó mayor porcentaje de acidez en el análisis proximal fue el de harina de trigo, plátano, quinua, kiwicha, coloreada y saborizada con extracto de pimienta con 0,55 expresado en ácido sulfúrico. El tratamiento que mostró mayor porcentaje de pH fue el de harina de trigo, plátano, quinua, kiwicha, coloreada y saborizada con extracto de zanahoria con 7,2
Estabilidad de la pulpa de Mytilina dubia (camu camu) concentrada a vacío, considerando el ácido ascórbico y la temperatura de almacenamiento como indicadores	Estabilidad de la pulpa de Mytilina dubia (camu camu) concentrada a vacío, considerando el 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 35 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 pertinentes para varias diferentes temperaturas desde 35 °C hasta 40 °C	Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos.	Victor Terry Cacerón	Si		Rubén Castro Morales		01-2015	12-2015	S/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 1350 a 1520 mg/100 los grados Brix fueron de 5.9 a 6.9 El rendimiento obtenido (la relación peso de pulpa/peso de materia prima) varía de 0,397 a 0,487 kg/kg En la operación de concentración la pérdida de vitamina alcanza el orden 8,07%. La variación de vitamina C en la pulpa de camu camu concentrada varía drásticamente en 4 semanas, debido al empaque flexible que se utilizó y no fue el apropiado. Su variación fue de 15600 a 6000 mg/100 g de muestra. La curva de pérdida Vitamina C en función del tiempo y una temperatura de almacenamiento ambiental 20 ± 25 °C y RH de 81% sigue una tendencia exponencial propia de las reacciones de orden 1. (se deben considerar film metálico con gas de nitrógeno y un secado por aspersión o liofilizado)
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		Innovaciones en la formulación, conservación y/o procesamiento de alimentos	Damian Manayez Sanchez	Si		Luis Taramona Ruz Oscar Alicia Suarez Decheo Eguazquita		01-2017	12-2017	S/3.800,00	Universidad Le Cordon Bleu	El perejil es un interesante antioxidante, que contiene altas dosis de beta caroteno y vitamina C, colaborando en la prevención de cáncer y problemas cardíacos, y catarras, entre aquellas enfermedades que afectan la vista. La vitamina C tiene diversas funciones. Es el antioxidante soluble en agua primero del cuerpo, reduciendo radicales libres de otra manera peligrosos tóxicos en todas las áreas solubles en agua del cuerpo.
Determinación espectrofotométrica del compuesto bioactivo anticancerígeno glucosafarina 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) orgánico	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		Cecilia A. Lon Kan Prado		01-2017	12-2017	S/3.800,00	Universidad Le Cordon Bleu	La congelación y cocción del brócoli reduce por lo menos el 10 % en la determinación del compuesto bioactivo anticancerígeno glucosafarina de brócoli (Brassica oleracea italica) orgánico.
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 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 Taramona Ruz	Si		Damian Manayez Sanchez, Tamara Tamaz, Stalén Jackson Miguel, Argel Barreto Gurbillon	UNIVERSIDAD NACIONAL TORIBO RODOQUEZ DE MENDOZA.	01-2017	12-2017	S/4.050,00	Universidad Le Cordon Bleu	Tiempo para carga completa de una batería de automóvil de 12 voltos Voltaje y amperaje generado en función a la velocidad del viento. Tiempo de iluminación con un foco de 12 voltos x 3 Watt Tiempo de iluminación con cuatro focos de 12 voltos x 3 Watt cada uno. Tiempo de funcionamiento de un receptor de radio
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 los 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 al 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.	Bett Salva Ruz	Si		Jorge Lopez Herrera Marco Silva James	Universidad Agraria La Molina	01-2017	12-2017	S/4.050,00	Universidad Le Cordon Bleu	El chorizo fresco bajo en grasa elaborado a base de carne de alpaca y con inclusión de quinua cocida y harina de maca, es el prototipo de generar un producto que pueda introducirse al mercado y ser elaborado por los mismos productores de estos cárnidos, para lo cual se crea conveniente la utilización de materias primas de la zona (quinua cocida y harina de maca) con la consiguiente aplicación de tecnologías de obtención y procesamiento adecuadas.

**UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN**

<p>Ambiente laboral y su relación con la calidad de servicios en los restaurantes del distrito de Miraflores, Lima-Perú</p>	<p>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</p>	<p>Establecer las características de la percepción de los clientes internos sobre variables relacionadas con el ambiente laboral que tienen relación con la calidad de servicio</p> <p>Establecer las características de la percepción de los clientes externos sobre las variables relacionadas con el ambiente laboral que tienen relación con la calidad de servicio</p> <p>Determinar los principales factores que influyen en estas variables</p>	<p>Gestión de Empresas Turísticas y Hoteles.</p>	<p>Yrene Cecilia Urbe Hernández</p>	<p>SI</p>	<p>Horna Bancos, Esteban Vicente Fernando Ochoa Paredes Tamara Tamariz, Stalén Jackson</p>	<p>01-2017</p>	<p>12-2017</p>	<p>\$2,700.00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>Existe relación estadísticamente significativa entre el grado de satisfacción de los clientes internos (trabajadores) y los clientes externos (comensales) de los restaurantes de Miraflores</p>	
<p>Diseño de una ruta de turismo de montaña en el distrito de Chicla, provincia de Huarochiri en la Región Lima</p>	<p>Diseñar una ruta de turismo de montaña en el distrito de Chicla</p>	<p>Determinar el objetivo de la ruta de turismo de montaña</p> <p>Determinar la diagramación de la ruta de turismo de montaña</p>	<p>Patrimonio y Recursos Turísticos</p>	<p>Florencia Graciela García Chumique</p>	<p>SI</p>	<p>Pedro Pizarro Ramos</p>	<p>01-2017</p>	<p>12-2017</p>	<p>\$2,000.00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p></p>	
<p>Efecto del diseño de una ficha CATA para evaluación sensorial de yogur en la respuesta de los analistas.</p>	<p>Evaluar el efecto del diseño de una ficha CATA (check-all-that-apply) para la evaluación sensorial de yogur en la respuesta de los analistas.</p>	<p>Generar descriptores para caracterizar el yogur mediante un panel experto.</p> <p>Diseñar tres modelos de ficha CATA incluyendo los descriptores generados.</p> <p>Aplicar la técnica CATA en la evaluación sensorial de yogur de fresa con tres paneles diferentes de consumidores</p>	<p>Conservación de carnes, pescado, frutas y hortalizas, tratadas térmicamente a niveles comerciales.</p>	<p>Oscar Jordan Suarez</p>	<p>SI</p>	<p>Pilar Minaya Agüero Matilde Tenorio Dominguez</p>	<p>01-2017</p>	<p>12-2017</p>	<p>\$2,000.00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>El diseño de las fichas CATA influye significativamente en las respuestas de los analistas durante la evaluación sensorial del yogur.</p>	
<p>El liderazgo del personal administrativo docente, y el cambio organizacional en la Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>Establecer de qué manera el liderazgo del personal administrativo - docente afecta al cambio organizacional en la ULCB, para el periodo 2017</p>	<p>Determinar de qué manera los rasgos primarios del liderazgo del personal administrativo - docente afecta al cambio organizacional en la ULCB, para el periodo 2017</p> <p>Determinar de qué manera los rasgos secundarios del liderazgo del personal administrativo - docente afecta al cambio organizacional en la ULCB, para el periodo 2017</p>	<p>Metodologías educativas para el desarrollo de la seguridad alimentaria a través de medios pertinentes con la comunidad.</p>	<p>Stalén Tamara Tamariz</p>	<p>SI</p>	<p>Tamariz Grados, Nely Norma Urbe Hernández, Yrene Cecilia Horna Bancos, Esteban</p>	<p>01-2017</p>	<p>12-2017</p>	<p>\$2,000.00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>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.</p>	
<p>Crítica de la destrucción mecánica de la vitamina C, en la pupa de camu camu (Myrciaria dubai)</p>	<p>Evaluar la crítica de degradación térmica de la vitamina C en frutas de camu camu, en un rango de temperaturas de 60 °C a 115°C</p>	<p>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.</p> <p>Formular la crítica 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.</p>	<p>Conservación de carnes, pescado, frutas y hortalizas, tratadas térmicamente a niveles comerciales</p>	<p>Victor Terry Calderón Agüero</p>	<p>SI</p>	<p></p>	<p>01-2017</p>	<p>12-2017</p>	<p>\$2,000.00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>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.</p>	
<p>Formulación y aceptabilidad de una conserva de kiwicha con tocino en envases de vidrio.</p>	<p>Obtener la formulación y grado de aceptabilidad de una conserva de kiwicha con tocino en envases de vidrio.</p>	<p>Precisar los parámetros tecnológicos: Temperatura y tiempo de pre cocción de la kiwicha</p> <p>Determinar los parámetros tecnológicos: pH, tiempo, temperatura de esterilización para la elaboración de la conserva de kiwicha con tocino en envases de vidrio</p> <p>Determinar el porcentaje de pasta de ají panca y salsa de tomate está presente en la conserva de kiwicha con tocino en envases de vidrio.</p> <p>Determinar el grado de aceptabilidad del color, sabor y textura de la conserva de kiwicha con tocino</p>	<p>Vida en anaquel de frutas y hortalizas mínimamente procesadas.</p>	<p>Carmen del Pilar Minaya Agüero</p>	<p>SI</p>	<p>Oscar Jordan Suarez Manuel Figueroa Vargas Machuca Fausto B. Terrazos-Briceno</p>	<p>01-2017</p>	<p>12-2017</p>	<p>\$1,260.00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>La formulación final la conserva de kiwicha 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 kiwicha previa a la esterilización. Los parámetros tecnológicos: pH, tiempo, temperatura de esterilización influyen positivamente en la elaboración de la conserva de kiwicha con tocino en envases de vidrio. Los porcentajes porcentaje de pasta ají de panca y salsa de tomate influye positivamente en la formulación de la conserva de kiwicha con tocino en envases de vidrio. El grado de aceptabilidad en el color, sabor y textura proporcionará la formulación final de la conserva de kiwicha con tocino en envases de vidrio.</p>	
<p>Recuperación de saberes ancestrales sobre uso medicina folclórica para el cuidado de la salud con enfoque intercultural en la Región Lima</p>	<p>Recuperar los saberes ancestrales sobre medicina folclórica para el cuidado de la salud con enfoque intercultural en la región Lima.</p>	<p>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</p> <p>Documentar los saberes ancestrales sobre plantas medicinales y recetas andinos para el cuidado de la salud con enfoque intercultural en la región Lima</p> <p>Sistematizar los saberes ancestrales sobre las propiedades curativas de los minerales para el cuidado de la salud con enfoque intercultural en la región Lima</p>	<p>Metodologías educativas para el desarrollo de la seguridad alimentaria a través de medios pertinentes con la comunidad.</p>	<p>Patricia Yllescas Rodríguez</p>	<p>SI</p>	<p></p>	<p>01-2017</p>	<p>12-2017</p>	<p>\$1,260.00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>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 intercultural e interdisciplinaria cobra trascendental importancia. Pues, es necesario rescatar, documentar, sistematizar, revalorar y difundir los grandes aportes y valores de la medicina milenaria andina.</p>	
REGISTRO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN - 2018												
<p>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</p>	<p>Determinar el rendimiento de biogas en biodigestores tubulares para el desarrollo rural sostenible del C.P. Huaripampa - Distrito de Santa Cruz - Ancash.</p>	<p>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.</p> <p>Determinar el rendimiento de biogas como fuente de energía para la preparación de alimentos e iluminación de un ambiente.</p> <p>Evaluar la influencia de los bioabonos en las etapas fenológicas del cultivo de alfalfa.</p> <p>Determinar las principales externalidades positivas a nivel económico, social y ambiental en la producción de biogás en el C.P. Huaripampa.</p>	<p>Gestión Ambiental</p>	<p>Luis Alberto Taramona Ruiz</p>	<p>SI</p>	<p>Damian Manayay Sanchez, Maximiliano Choy Wong, Miguel Ángel Barrera Guribón</p>	<p>Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza</p>	<p>01-2018</p>	<p>12-2018</p>	<p>\$4,050.00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>En Ejecución</p>
<p>Determinación de la capacidad antioxidante (método DPPH) y polifenoles totales de dos especies de Acai, Euterpe oleracea (asaí) y Euterpe precatoria (huasaí).</p>	<p>Determinar la relación entre la capacidad antioxidante (método DPPH) y polifenoles totales de dos especies de Acai, Euterpe oleracea (asaí) y Euterpe precatoria (huasaí).</p>	<p>Identificar los niveles de capacidad antioxidante (método DPPH) de dos especies de Acai, Euterpe oleracea (asaí) y Euterpe precatoria (huasaí).</p> <p>Identificar los niveles de polifenoles totales de dos especies de Acai, Euterpe oleracea (asaí) y Euterpe precatoria (huasaí).</p> <p>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).</p>	<p>Bioactividad de los componentes naturales de frutas, hortalizas y plantas medicinales en la preservación de la salud.</p>	<p>Elena LonKan Prado</p>	<p>SI</p>	<p>Carlos A. Lon Kan Prado</p>	<p>01-2018</p>	<p>12-2018</p>	<p>\$4,050.00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>En Ejecución</p>	
<p>Factores relacionados con la empleabilidad de egresados de carrera universitaria de gastronomía en Lima-Perú</p>	<p>Determinar los factores relacionados con la empleabilidad de los egresados de la carrera universitaria de gastronomía en Lima-Perú</p>	<p>Precisar los factores individuales relevantes relacionados con la empleabilidad de los egresados de la carrera universitaria de Gastronomía en Lima-Perú</p> <p>Precisar las circunstancias personales relevantes relacionadas con la empleabilidad de los egresados de la carrera universitaria de Gastronomía en Lima-Perú</p> <p>Precisar los factores externos relevantes relacionados con la empleabilidad de los egresados de la carrera universitaria de Gastronomía en Lima-Perú</p>	<p>Investigación de mercado.</p>	<p>Yrene Cecilia Urbe Hernández</p>	<p>SI</p>	<p>Horna Bancos, Esteban Vicente Fernando Ochoa Paredes Tamara Tamariz, Stalén Jackson</p>	<p>01-2018</p>	<p>12-2018</p>	<p>\$2,700.00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>En Ejecución</p>	
<p>Evolución del museo de sitio de Pachacamac y su aporte a la identidad cultural del distrito</p>	<p>Precisar la evolución del museo de sitio de Pachacamac y su aporte a la identidad cultural del distrito.</p>	<p>Determinar el valor testimonial con el que aporta el museo de sitio de Pachacamac a la identidad cultural del distrito.</p> <p>Identificar la percepción que posee el público sobre el museo de sitio de Pachacamac.</p>	<p>Gestión de Patrimonio y Recursos Turísticos.</p>	<p>Florencia Graciela García Chumique</p>	<p>SI</p>	<p>Pedro Pizarro Ramos</p>	<p>01-2018</p>	<p>12-2018</p>	<p>\$2,000.00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>En Ejecución</p>	
<p>Optimización de parámetros de microencapsulación de extracto de hojas de guaraná (Annona muricata) vía secado por atomización</p>	<p>Determinar los parámetros óptimos del microencapsulamiento de extracto de hojas de guaraná (Annona muricata) vía secado por atomización</p>	<p>Evaluar el efecto de la temperatura y almacenamiento sobre la estabilidad del contenido polifenólico del extracto.</p> <p>Analizar el efecto de la concentración de maltodextrina sobre la estabilidad antioxidante del extracto, a diferentes condiciones de tiempo y temperatura de almacenamiento</p>	<p>Cambios fisicoquímicos, bioquímicos y organolépticos de alimentos tratados térmicamente.</p>	<p>Oscar Jordan Suarez</p>	<p>SI</p>	<p>Patricia Gloria Paulet</p>	<p>Universidad Nacional Agraria La Molina</p>	<p>01-2018</p>	<p>12-2018</p>	<p>\$2,000.00</p>	<p>Universidad Le Cordon Bleu</p>	<p>En Ejecución</p>

UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

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.	Stalen Tamara Tamaz	Si	Tamaz Grados, Nelly Norma Uribe Hernández, Yrene Cecilia Horta Bances, Esteban	Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carmon- Huacho	01-2018	12-2018	S/2.000,00	Universidad Le Cordon Bleu	En Ejecución
Obtención de jarabes glucosados a partir de cáscaras de Musa paradisiaca L.	Determinar a nivel de laboratorio el efecto de la aplicación de las enzimas celulósicas a las cáscaras de Plátano (Musa paradisiaca L.) para la producción de jarabe glucosado.	Determinar a nivel de laboratorio las concentraciones de enzimas celulósicas 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 celulósicas 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 Deheco Eguquizuza	Si			01-2018	12-2018	S/1.200,00	Universidad Le Cordon Bleu	En Ejecución
Optimización de la incorporación de harina de cañihua (Chenopodium pallidicaule aellen) en la formulación de hamburguesas de alpaca	Determinar el nivel óptimo de incorporación de harina extraída 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 extraída de cañihua en la formulación de hamburguesas de carne de alpaca. • Comparar la influencia del uso de harina texturizada de soya y harina extraída de cañihua en la textura, sabor y color de hamburguesas. • Evaluar características químicas de la hamburguesa con carne de alpaca y harina extraída de cañihua, mediante análisis proximal	Procesamiento mínimo y definitivo de alimentos	Bettit Salva Ruiz	Si	Jorge López Herrera		06-2018	12-2018	S/4.060,00	Universidad Le Cordon Bleu	En Ejecución
Micro encapsulación de la pulpa camu camu (Myrcaria 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 Arntz		06-2018	12-2018	S/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 Otilio Osso Arntz	Si	Pablo Hugo Alfaro Jiménez William Dastre Mendoza	Universidad Nacional José Faustino Sánchez	06-2018	12-2018	S/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	de pulpa de tamarindo con hidrocoloides y enriquecidos con vitamina C. • Realizar las pruebas de 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 aporte el producto. • Realizar los análisis físicos químicos del 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	S/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 Ylesca Rodríguez	Si	Augusto Damau García Becerra		06-2018	12-2018	S/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	S/1.260,00	Universidad Le Cordon Bleu	En Ejecución