

**UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU  
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN**

Nombre del Proyecto	Objetivo General	Objetivo Específicos	Lineas de Investigación asociadas	Nombre del Investigador Principal	Registrado en ULCB	Recursos Humanos	Sede Filial Asociada	Cronograma (mm-aaaa)		Presupuesto (S.)	Entidad que Financia	Productos y Difusión de Resultados
								Inicio	Fin			
<b>REGISTRO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN - 2020</b>												
Cálculos en Proceso térmico y Determinación de vida útil (LIBRO)	Diseñar problemas resueltos y también para resolver en lo que se refiere a Cinética de la Destrucción de térmica de microorganismos y factores de calidad	Determinar la evaluación de proceso térmico en alimentos envasados en envases utilizando los métodos habituales, así como como realizar simulaciones de tratamiento térmico. Determinar las técnicas de evaluación de vida útil de los alimentos procesados y frescos. Determinando también las simulaciones que se derivan de los problemas. Determinar la información cuantitativa acerca de los componentes químicos y bromatológicos.	Vida en anaquel de alimentos.	Mg. Victor Manuel Terry Calderón	si			jul-20	jun-21	10 000.00	Universidad Le Cordon Bleu	En ejecución
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.	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 en la población especialmente de niños.	Desarrollo de estrategias nutricionales innovadoras que resuelvan problemas de desnutrición y malnutrición	Mg. Juan Carlos Bravo Aranibar	si	Dr. Cristobal Noniega Cardo Mg. Noemi Bravo Aranibar Ing. Cinthia Sanchez Huapaya	Universidad San Martin de Porres Universidad Nacional Mayor de San Marcos Estrategic E.I.R.L.	abr-20	sep-21	3 422.00	Universidad Le Cordon Bleu	En ejecución
Publicación de la colección de Teresa Ocampo en el repositorio Institucional	Dar mayor visibilidad a la colección Teresa Ocampo.	Definir una arquitectura web optima 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	si	Mg. Julio Navarro Falconi Lic. Roxana Cerda Cosme Milagros Cerda Cosme Douglas Bejarano Cárdenas	Universidad Carlos III de Madrid Cibertec	oct-19	oct-20	20 000.00	Universidad Le Cordon Bleu	En ejecución
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 comercial de aceite de pepas y cáscara de naranja de jugo.	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 Benjamin Jordan Suarez	si	Mg. Jorge López Herrera Dra. Bettit Salvá Ruiz Mg. Pilar Minaya Agüero		jun-20	mar-21	1863.75	Universidad Le Cordon Bleu	En Ejecución.
Nuevos marcadores de anemia para la población andina del Perú.	Identificar nuevos marcadores de anemia en los nativos de los andes.	Determinar valores de corte para el nuevo biomarcador de anemia, identificar la altura sobre el nivel del mar en donde los biomarcadores tradicionales dejan de funcionar.	Desarrollo de estrategias nutricionales innovadoras que resuelvan problemas de desnutrición y malnutrición: Anemia nutricional y enfermedades crónicas no transmisibles	Dr. Victor Samillan Soto	si			nov-19	dic- 2020	50 000.00	Universidad de Zurich	En Ejecución.
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	Si			2020	2021	1 200.00	ULCB	En ejecución
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.	Johnny Leon Mejias	No	Dra. Bettit Salvá Ruiz Mg. Jorge López Amador	Santa Elena S.A.	2020	2021	500 000.00	INNOVATE PERÚ- Categoría 2	En ejecución
Obligatoriedad de comunicar suspensión de las actividades como Establecimiento de Hospedaje al órgano competente a efectos de no incurrir en desnaturalización del Contrato de Hospedaje.	Mostrar la aplicación del contrato de arrendamiento como alternativa jurídica sin desnaturalizar el contrato de hospedaje a partir del Reglamento de Establecimientos de Hospedaje y del Código Civil en Perú.		Gestión de Empresas Turísticas y hoteleras.	Abog. Roque Manuel Francisco Burga Solar				jul-20	feb-21	8 000	Universidad Le Cordon Bleu	En ejecución.
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.	Destacar el rol de la mujer peruana en la conservación , transmisión y difusión de la memoria gastronómica nacional. Resaltar el valor patrimonial de Isorecetaros 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 Falconi	si	Lic. Paola Puig		nov-19	dic. 20	44500.00	Universidad Le Cordon Bleu	En ejecución.

**UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU  
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN**

Morfotaxonomía, ecofitogeografía 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.	Describir las características ecofitogeográficas 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	si	Dr. Oscar Benjamin Jordán Suárez Mg. Maribel Margot Huatuco Lozano Dr. José Mostacero León Mg. Anthony Jordán De La Cruz Castillo Dr. Heracleo Fernando Castillo Picón	Universidad Nacional de Trujillo Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo - Huaraz	jul-20	jul-21	8260.00	Universidad Le Cordon Bleu	En ejecución
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.	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 Falconi	si	66 Alumnos matriculados en el curso de deontología profesional en el semestre 2020-I.		may-20	ago-20	1000.00	Universidad Le Cordon Bleu	En ejecución
"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.	Recursos Humanos 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	Si	Mg. Lieve Coppin	Univ. Andina del Cusco	ene-19	ene-21	42 2048.00	CONCYTEC	En Ejecución
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. Bettí Salvá Ruiz	SI	Dr. Eduardo Menéndez Alvarez Dr. Oscar Benjamin Jordán Suarez	OVOSUR S.A.	nov-19	may-21	48 6925.00	INNOVATE PERÚ	En ejecución
Aprovechamiento integral de los hongos comestibles de la variedad <i>Stropharia</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>Stropharia</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. Zoila Margarita Diaz Cordova		Dra. Bettí Salvá Dra. Karen Quiroz	UNAC	2019	2021		FONDECYT	En ejecución
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 físicoquímicamente 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. Bettí Salvá Ruiz	SI	Mg. Jorge López Herrera Chef. Fernando Oré Lund	AFS CONSUMO E.I.R.L.	may-20	nov-21	39 9763	INNOVATE PERÚ	En ejecución

**UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU  
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN**

Microencapsulación de polvo de Hierro Hemínico bovino para la fortificación de productos de Panificación.	Microencapsular Hierro Hemínico para adicionarlo como aditivo en la elaboración de productos de panificación.	Determinar el tipo y concentración de encapsulante para optimizar la eficiencia de encapsulación del hierro hemínico. Realizar evaluación de Hierro Total y Hierro Libre antes y después de proceso de horneado. Hacer prueba con modelos animales para ver efectividad y digestibilidad gástrica.	Innovación tecnológica en panadería y pastelería para grupos vulnerables: Celíacos, diabéticos, anémicos, etc.	Dr. Oscar Jordan Suarez	si	Anka W. Sockevic Silvera Andrés M. Anampa Monzón Laura Isabel Quispe Zuhiga	Gerenta ADN Biological Nutrión I+D+I ADN Biological Nutrión	2020	2021	15 000	ULCB	En ejecución
Optimización de parámetros de desinfección de hortalizas comunes usando UV-C para la reducción superficial microbiana.	Optimizar los parámetros de desinfección superficial de hortalizas comunes mediante radiación UV-C.	Determinar el efecto del tiempo de exposición de luz UV-C en la reducción de la carga microbiana aislada de la superficie de hortalizas comunes. Determinar el efecto de la fluencia de luz UV-C en la reducción de la carga microbiana aislada de la superficie de hortalizas comunes. Determinar el efecto de la distancia entre la fuente de luz UV-C y la superficie en estudio sobre la reducción de la carga microbiana aislada de la superficie de hortalizas comunes.	Vida en anaquel de alimentos	Mg. Jorge Lopez	si	Bettí Salvá Ruiz Oscar Jordán Suarez Maribel Huatuco Lozano Rafael Valencia Fajardo Marie Córdova Valenzuela Luis Haro Fernández Katia Wong Manrique	ULCB	2020	2021	15 000	ULCB	En ejecución

**REGISTRO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN - 2019**

"Formulación de mezcla de harinas extruidas y leche enriquecida con DHA, minerales y vitaminas para desayunos instantáneos escolares"	Desarrollar tres formulaciones de mezcla de	•Determinar la formulación necesaria para la elaboración del producto. •Determinar el valor nutricional del producto. •Realizar las pruebas del análisis sensorial del producto para determinar el nivel de aceptabilidad por los consumidores. •Realizar los análisis físicos químicos del producto. •Realizar los análisis microbiológicos del producto.	Procesamiento mínimo y definitivo de alimentos	Juan Carlos Bravo Aranibar	Si	Cesar Quispe Sicha Cinthia Sanchez Huapaya Noemi Bravo Aranibar	Univ. Nac. Callao Univ. Nac. Federico Villarreal Univ. Nac. Mayor de San Marcos	02-2019	12-2019	S/ 3360.00	Universidad Le Cordon Bleu	Se realizaron tres formulaciones de desayunos de sabor chocolate, vainilla y cookies. Las tres formulaciones tienen estadísticamente similar nivel de aceptabilidad de llegar a Me gusta y Me gusta Mucho. En relación del análisis físico químico de acuerdo a la ficha técnica la humedad es de 5- 6 %. El análisis microbiológico de acuerdo a la R.M. 591 - 2008/Minsa. Se determina ausencia de Salmonella por 25 g. Las aflotoxinas en ppb es menor de 1,7 y ausencia de saponina. El valor nutricional por porción seco de 25 g, la proteína es de 6,89%, carbohidrato total es de 15,77% y grasa 3,20 %.
"Encapsulación de pulpa de pescado hidrolizada utilizando alginato de sodio"	Desarrollar una técnica de encapsulación teniendo en cuenta en alimentos donde se van aplicar los compuestos activos.	Determinar la proporción: Acido Alginato, Hidrolizado de pescado y Cloruro de sodio. Proteger extractos mediante las técnicas de encapsulación para mejorar su estabilidad, características físico químicas y fácil manipuleo.	Procesamiento mínimo y definitivo de alimentos	Victor Terry Calderón	Si	Oscar Osso José Candela Díaz	Univ. Nac. Federico Villarreal	02-2019	12-2019	S/ 5000.00	Universidad Le Cordon Bleu	Se conformó las "perlas" de encapsulación de hidrolizado de anchovetas. Se ampliará esta investigación con la evaluación de la estabilidad de nutrientes.
"Influencia de los guías de turismo en la calidad del servicio en el museo del Convento de San Francisco"	Identificar qué tipo de relación e influencia existe entre el guiado turístico y la calidad del servicio en el museo del Convento de San Francisco.	Identificar el perfil del guía de turismo del museo del convento de San Francisco.	Cultura e innovación en gastronomía	Floris Garcia Chumioque	Si	Pedro Pizarro Ramos		02-2019	12-2019	S/ 1200.00	Universidad Le Cordon Bleu	Según los visitantes encuestados el Guía de turismo le pone mucho entusiasmo a su trabajo cuando tiene un buen manejo del idioma. Existe dos segmentos de visitantes, a uno de ellos les interesa conocer del Museo del Convento de San Francisco solo los aspectos básicos y elementales y el otro está muy interesados en los aspectos técnicos-artísticos de las colecciones. Se requiere que los Guías de Turismo hagan uso de equipamiento tecnológico "micrófono tipo vincha", cuando se encuentren en las Catacumbas para una mejor recepción del mensaje por parte de los visitantes. Elaborar un manual de procedimientos administrativos.
"Reutilización de residuos orgánicos en restaurantes criollos de Lima para la creación de recetas gastronómicas novedosas"	Determinar la medida en que la reutilización de los residuos orgánicos en los restaurantes criollos de Lima puede ser aprovechada en la elaboración de recetas gastronómicas novedosas.	Realizar la caracterización física, química y microbiológica de residuos orgánicos generados en los restaurantes del estudio de caso. Diseñar el plan de manejo de los residuos orgánicos en los restaurantes criollos. Elaborar nuevas recetas a partir de los residuos orgánicos caracterizados.	Gestión sostenible y energías limpias	Lieve Coppin	Si	Maribel Huatuco Esteban Horna Fernando Oré		08-2018	09-2019	S/13250.00	Universidad Le Cordon Bleu	Se caracterizaron física, química y microbiológicamente los residuos orgánicos en dos restaurantes criollos con el objetivo de elaborar nuevas recetas. Se propuso un plan de manejo de los residuos orgánicos. Se elaboraron platos salados y dulces a partir de estos residuos, los que fueron caracterizados organolépticamente.
"Efecto del solvente de extracción en la cuantificación de antocianina en extracto micro encapsulado de Annona muricata L. Mediante HPLC"	Evaluar el efecto del solvente de extracción	Microencapsular el extracto de Annona muricata L. via liofilizado. Estandarizar el método de cuantificación de Anonacina por HPLC. Cuantificar Anonacina en analitos preparados con distintos solventes.	Responsabilidad Social y Medio Ambiente.	Oscar Jordán Suarez	Si	Patricia Glorio Paulet Damián Manayay Sánchez	Universidad Nacional Agraria La Molina	02-2019	12-2019	S/ 2683.80	Universidad Le Cordon Bleu	Para la extracción del metabolito con fines analíticos puede emplearse diclorometano o cloroformo de igual forma dado que los cromatogramas indican curvas sin variación significativa. El polvo microencapsulado analizado por HPLC tiene un contenido de anonacina de 222 ± 2.64µg/g.

**UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU  
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN**

"Factores de mayor incidencia en la gestión ambiental del humedal paraíso en Chancay, Lima-Perú. 2014-2018"	¿Cuáles son los principales factores que han...	Cómo han variado las principales características ambientales del Humedal Paraíso en el periodo de estudio? ¿Cuál ha sido el grado de aplicación de los principales instrumentos de gestión ambiental aplicados en el Humedal Paraíso durante el periodo de estudio? ¿Cuál es la percepción de los actores sociales sobre la gestión ambiental del Humedal Paraíso durante el periodo de estudio?	Responsabilidad Social y Medio Ambiente.	Maribel Huatuco	Si	Esteban Horna Yrene C. Uribe Hernández Stalein J. Tamara Tamariz	Univ. Nac. de Cañete Univ. Privada del Norte	02-2019	12-2019		Universidad Le Cordon Bleu	En ejecución, se solicitó prórroga para su finalización.
"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.	Recursos Humanos 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 ecotrials 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.	Greta Aurora Gamarra González	No	Lieve Coppin	Univ. Andina del Cusco	01-2019	01-2021	SI/ 422048.00	CONCYTEC	En ejecución, se solicitó prórroga para su finalización.
"Libro "Desarrollo Sustentable: Capacidades y actividades sostenibles"	Facilitar la adquisición y consolidación de los conceptos y métodos de trabajo en desarrollo sostenible para el Perú	Proceso documentado y sistematizado de Desarrollo Ecológico y sostenible que incluya su implicaciones y aportes al desarrollo regional. Apoyar a los estudiantes de Ingeniería de industrias alimentarias, Nutrición y técnicas alimentarias, Gastronomía y gestión empresarial y Administración de Negocios Hoteleros y Turísticos, a las empresas regionales y a la comunidad que cumplen con buenas prácticas ambientales y sociales para generar alianzas estratégicas que le ayuden a penetrar mercados y captar los recursos financieros necesarios.	Responsabilidad Social y Medio Ambiente.	Luis Taramona	Si	Damián Manay Florisa Garcia Oscar Jordán		03-2019	12-2019	SI/ 10000.00	Universidad Le Cordon Bleu	En ejecución, se solicitó prórroga para su finalización.
"Programa de desarrollo humano y formación en liderazgo ético: JALCA"	La presente investigación busca demostrar o	Apoyar a los estudiantes de Ingeniería de industrias alimentarias, Nutrición y técnicas alimentarias, Gastronomía y gestión empresarial y Administración de Negocios Hoteleros y Turísticos, a las empresas regionales y a la comunidad que cumplen con buenas prácticas ambientales y sociales para generar alianzas estratégicas que le ayuden a penetrar mercados y captar los recursos financieros necesarios.	Responsabilidad Social y Medio Ambiente.	Julio Navarro Falconi	Si	Niko Cruz Gonzáles	Univ. Nacional Mayor de San Marcos	03-2019	07-2020			En ejecución, se solicitó prórroga.