

UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
REGISTRO DE INVESTIGACIONES

ITEM	NOMBRE DEL PROYECTO	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN ASOCIADAS	NOMBRE DEL INVESTIGADOR PRINCIPAL	REGISTRADO EN ULCB	RECURSOS HUMANOS	SEDE FILIAL ASOCIADA	CRONOGRAMA (mm-aaaa)		PRESUPUESTO (S./)	ENTIDAD QUE FINANCIÓ	PORCENTAJE DE AVANCE	PRODUCTOS Y DIFUSIÓN DE RESULTADOS
									Inicio	Fin				
REGISTRO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN - 2020 - 2021														
1	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. Víctor Manuel Terry Calderón	si			jul-20	jun-21	S/ 10.000,00	ULCB	CANCELADO	CANCELADO
2	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 cushuro que tendrán mayor nivel de aceptabilidad entre la población de Rimac - Lima.	Determinar el valor nutricional, físico químicas y microbiológicas del Cushuro. Seleccionar los tipos de platos elaborados a partir del uso de cushuro por recomendación de la cultura tradicional gastronómica de la zona. Determinar los platos que tendrán mayor aceptabilidad por los consumidores e la población especialmente de niños.	Desarrollo de estrategias nutricionales innovadoras que resuelvan problemas de desnutrición y malnutrición	Mg. Juan Carlos Bravo Aranibar	si	Dr. Cristobal Noriega Cardo Mg. Noemi Bravo Aranibar Ing. Cinthia Sanchez Huapaya	Universidad San Martín de Porres Universidad Nacional Mayor de San Marcos Estrategic E.I.R.L.	abr-20	sep-21	S/ 3.422,00	ULCB	50%	EN EJECUCIÓN
3	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 Falconí Lic. Roxana Cerda-Cosme Milagros Cerda Cosme Douglas Bejarano Cárdenas	Universidad Carlos III de Madrid Cibertec	oct-19	oct-20	S/ 20.000,00	ULCB	100%	CONCLUIDO, EN PROCESO DE PUBLICACIÓN
4	Alternativas tecnológicas para el aprovechamiento comercial de aceite de pepas y cáscara de naranja de jugo (<i>Citrus sinensis</i>)	Identificar alternativas tecnológicas para el aprovechamiento del aceite de las pepas y cáscara de naranja de jugo.	Describir la composición química del aceite de pepas y cáscara de naranja a través de una búsqueda de información. Identificar las tecnologías disponibles para el aprovechamiento comercial de aceite de pepas y cáscaras de naranja.	Metodologías para minimizar las grandes mermas en las diferentes etapas de la cadena agroalimentaria.	Dr. Oscar Jordan Suarez	si	Mg. Jorge López Herrera Dra. Bettit Salvá Ruiz Mg. Pilar Minaya Agüero		jun-20	mar-21	S/ 1.863,75	ULCB	95%	EN EJECUCIÓN
5	Microencapsulación de polvo de Hierro Hemínico bovino para la fortificación de productos de Panificación.	Microencapsular Hierro Hemínico para añadirlo 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 Zuñiga	Gerenta ADN Biological Nutritión I+D+I ADN Biological Nutritión	2020	2021	S/ 15.000,00	ULCB	5%	EN EJECUCIÓN
6	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.	Demostrar 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.	Roque Manuel Francisco Burga Solar				jul-20	feb-21	S/ 8.000,00	ULCB	85%	SUSPENSIÓN TEMPORAL POR EL ESTADO DE EMERGENCIA SANITARIA
7	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 isorecetas familiares como documentos históricos que revelan el acontecer culinario de cada época. Exponer la tradición familiar cusqueña que influyó en la vocación, habilidad y talento gastronómico de Teresa Ocampo.	Comportamiento histórico de la gastronomía tradicional en el Perú.	Mg. Julio Navarro Falconí	si	Lic. Paola Puig		nov-19	dic. 20	S/ 44.500,00	ULCB	90%	EN EJECUCIÓN
8	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 Benjamín Jordán Suárez Mg. Maribel Margot Huatuco Lozano Dr. José Mostacero León Mg. Anthony Jordán De La Cruz Castillo Dr. Heraclio Fernando Castillo Picón	Universidad Nacional de Trujillo Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo - Huaraz	jul-20	jul-21	S/ 8.260,00	ULCB	90%	EN EJECUCIÓN

**UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
REGISTRO DE INVESTIGACIONES**

9	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	S/	1.000,00	ULCB	100%	CONCLUIDO, PUBLICADO: https://repositorio.ulcb.edu.pe/handle/ULCB/252
10	"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 altas 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.	Mg. Yohny Luz Martínez Trujillo	Si	Mg. Pizarro	Univ. Andina del Cusco	ene-19	ene-21	S/	42.248,00	CONCYTEC	50%	EN EJECUCIÓN
11	Validación de suplementos alimenticios a base de proteína de alto valor biológico provenientes del huevo	Optimización de la formulación de los suplementos alimenticios de alto valor biológico, considerando los atributos de solubilidad y estabilidad requeridos para la producción industrial. Evaluación de aceptabilidad de los suplementos alimenticios de alto valor biológico desarrollados		Nutrición y Dietética	Dra. Betit Salvá Ruiz	si	Dr. Eduardo Menéndez Álvarez Dr. Oscar Benjamín Jordán Suárez	OVOSUR S.A.	nov-19	may-21	S/	48.693,00	INNOVATE PERÚ	70%	EN EJECUCIÓN
12	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 Díaz Cordova	si	Dra. Bettit Salvá Dra. Karen Quiroz	UNAC	2019	2021			FONDECYT	50%	EN EJECUCIÓN
13	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 fisicoquimicamente adecuado para usarse como intensificador de aromas y sabores para el mercado gastronómico.	Innovaciones en la formulación y conservación de jugos, néctares, licores y cremas alimenticias.	Optimización de formulaciones en la industria alimentaria: láctea y cárnica, etc.	Dra. Bettit Salvá Ruiz	si	Mg. Jorge López Herrera Chef. Fernando Oré Lund	AFS CONSUMO E.I.R.L.	may-20	nov-21	S/	39.976,00	INNOVATE PERÚ	30%	EN EJECUCIÓN

**UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
REGISTRO DE INVESTIGACIONES**

14	Identificación de desafíos y selección de propuestas de innovación abierta para mejorar la competitividad del Grupo Santa Elena S.A.	Desarrollar nuevas alternativas alimenticias con alto valor nutricional a partir de la optimización de la recolección, tratamiento, transformación de la sangre de pollo.	Dimensionamiento de los problemas de la empresa. Identificación de la(s) alternativa(s) de solución. Identificación y selección de proponentes de solución. Gestión y Cierre del Proyecto	Metodologías para minimizar las grandes mermas en las diferentes etapas de la cadena agroalimentaria.	Johny Leon Mejias	No	Dra. Bettit Salvá Ruiz Mg. Jorge López Amador	Santa Elena S.A.	2020	2021	S/	500.000,00	INNOVATE PERÚ- Categoría 2	20%	EN EJECUCIÓN
15	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	S/	1.200,00	ULCB	100%	EN EJECUCIÓN
16	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- 20	S/	50.000,00	Universidad de Zurich	La entidad que financió el proyecto, canceló el envío del dinero debido a la emergencia sanitaria	CANCELADO
17	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 Herrera	si	Bettit Salvá Ruiz Oscar Jordán Suárez Maribel Huatuco Lozano Rafael Valencia Fajardo Marie Córdova Valenzuela Luis Haro Fernández Katia Wong Manrique	ULCB	2020	2021	S/	15.000,00	ULCB	30%	EN EJECUCIÓN