



UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN – AÑO 2024

Nº	AUTOR	PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
1	Heber Peleg Cornelio Santiago	EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIBACTERIANA Y SENSOMETRIA BASADA EN LA METODOLOGÍA RATE-ALL-THAT-APPLY (RATA) DE BEBIDAS DE MUÑA.	* Aseguramiento de la calidad alimentaria.
2	Gustavo Adolfo Abad Fernández	COMPARACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LA MICROBIOTA INTESTINAL EN LACTANTES SEGÚN TIPO DE LACTANCIA.	* Nutrición clínica
3	Rafael Alonso Valencia Fajardo	ELABORACIÓN DE MACARRONES DULCES CON CAMU CAMU (Myrciaria Dubia) DESHIDRATADO A TRAVÉS DE LIOFILIZACIÓN Y ATOMIZACIÓN.	* Diseño, desarrollo e innovación de productos, maquinarias e instalaciones para la industria alimentaria. * Tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos
4	Jorge Alberto Cerna Hernández	EFFECTO DE TRES TÉCNICAS DE COCCIÓN SOBRE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE POLLO (Gallus gallus domesticus), PAPA (Solanum tuberosum) Y MANZANA (Malus domestica).	* Tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos.
5	Bettit Karim Salvá Ruiz	APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS DE LA PRODUCCIÓN DE CHICHA MORADA, COMO ALTERNATIVA DE RECICLAJE CULINARIO, EN MEZCLAS PARA PANIFICACIÓN.	* Diseño, desarrollo e innovación de productos, maquinarias e instalaciones para la industria alimentaria. * Gestión de materias primas, productos terminados y subproductos alimentarios.
6	Luis Alberto Taramona Ruiz	CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA DE LAS PRINCIPALES VARIEDADES DE MAÍZ AMILÁCEO CON POTENCIAL AGROINDUSTRIAL.	* Tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos. * Aseguramiento de la calidad alimentaria.