

Año	Nombre del Proyecto	Objetivo General	Objetivos Específicos	Presupuesto asignado (S/.)	Presupuesto ejecutado (S/.) (2)	Producto final	Publicación (link de publicación de artículos / tesis / actividad de investigación)
2018	Investigaciones de cacao y aguaje	Realizar investigaciones de cacao y aguaje	Investigar y desarrollar soluciones con los insumos de cacao y aguaje	S/27,181.00	S/ 22,847.10	Artículos publicados: octubre 2020; julio 2021 Prototipo desarrollado: https://facultades.usil.edu.pe/ingenieria/logro/delegacion-usil-consiguio-premio-a-la-innovacion-agroindustrial-2/	Artículos aceptados: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2405844020320521 https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S002
2018	Bioensayos de Toxicidad: Herramientas para evaluar la fitotoxicidad de contaminantes emergentes sobre matriz terrestre.	Determinar la eficiencia de los bioensayos terrestres como herramienta para medir la fitotoxicidad de contaminantes emergentes en presentes efluentes.	Determinar el rango de concentraciones a ser usado en el bioensayo a través de una prueba preliminar para cada especie. Determinar los valores de los endpoints planteados: NOEC, LOEC, IC50 y EC50. Determinar diferencias significativas entre las pilas de bioensayos y comparar resultados.	S/2,297.00	S/ 485.00	Informes de investigación entregados	Pendiente
2018	Estrategias de arquitectura vernácula y ecológica con quincha-bambú para el desarrollo del turismo en San Pedro de Coris.	Determinar que implicancias tienen las estrategias de arquitectura vernácula y ecológica con quincha – bambú en el desarrollo del turismo de San Pedro de Coris	Analizar si la arquitectura y sistemas constructivos tradicionales con materiales locales, intervienen en las estrategias de arquitectura vernácula y ecológica con quincha - bambú, y tienen implicancias en el desarrollo del turismo y recuperación de la identidad de San Pedro de Coris.	S/3,000.00	S/ 836.00	Informe 1 y 2 entregados	Pendiente
2018	Harina de hojas de mango (Manguifera) como sucedáneo funcional en la elaboración de panes.	Usar las propiedades de las hojas de mango (Manguifera Indica), como harina en un sustituto funcional de panes.	Desarrollar una formulación apropiada de harina de hojas de mango en panes que sea aceptable para el consumidor. Prevenir enfermedades, mediante el uso de harina de hojas de mango como sucedáneo. Diseñar el proceso de producción de la harina de las hojas de mango y que mantenga sus propiedades benéficas que contiene.	S/3,000.00	S/ 1,700.00	Informe 1 y 2 entregados	Pendiente
2018	Obtención de una bebida funcional a partir de hojas de Verdolaga (Portulaca oleracea L.): Caracterización fisicoquímica y evaluación in vitro de la capacidad antioxidante.	Obtención de una bebida funcional a partir de hojas de Verdolaga (Portulaca oleracea L.) con potencial actividad antioxidante.	Caracterización fisicoquímica de las fracciones de compuestos bioactivos (polifenoles y flavonoides totales) de las hojas de Verdolaga (Portulaca oleracea L.). Evaluación de la capacidad antioxidante in vitro de las fracciones de compuestos bioactivos de las hojas de Verdolaga (Portulaca oleracea L.). Desarrollar una bebida funcional	S/3,000.00	S/ 501.00	Informe 1 y 2 entregado. Sustentación de tesis de bachiller - 21 de agosto del 2020 / Han realizado ensayos en el laboratorio de docencia e investigación	http://repositorio.usil.edu.pe/handle/USIL/10444
2018	Alergia al gluten: Identificación de 16 péptidos alérgicos mediante cromatografía líquida asociada a espectrofotometría de masas (LC-ESI-MS) en 5 harinas de trigo comerciales, con un alto contenido de gluten, utilizadas en la industria	Fortalecer el equipamiento de la Unidad de Investigación en Nutrición, Salud, Alimentos Funcionales y Nutraceuticos de la Universidad San Ignacio de Loyola (UNUSAN-USIL) a través	El objetivo de este proyecto es evaluar la seguridad alimentaria a través del contenido del gluten en 5 harinas comerciales, con altos niveles de gluten, utilizadas en la industria panadera del Perú, basada en 16 péptidos inmunogénicos de enfermedad celíaca de las proteínas gliadina y glutenina, reportados por Schalk y col. (10). El contenido total de gluten	S/1,094,662.00	S/1,094,662.00	Hito 1: 1) Quince investigadores capacitados localmente 2) Informe de instalación de equipo mayor; Hito 2: 1) Dos investigadores capacitados internacionalmente 2) Informe de avance de resultados de proyecto 3)	Pendiente de documento de finalización de proyecto (PROCIENCIA)
2018	Modelo de investigación para la producción de alimentos funcionales que previenen enfermedades neurológicas y neurodegenerativas: Aguaje y Camu Camu (6)	Obtener extractos y compuestos de alta calidad de Camu Camu y Aguaje. Evaluar las actividades antioxidantes y citoprotectoras de los compuestos más abundantes de Camu Camu y	Analizar la actividad neuroprotectora de Camu Camu y Aguaje en modelos experimentales de enfermedades neurodegenerativas, Parkinson y Alzheimer. Desarrollar productos nutraceuticos. Evaluar la eficacia de los productos en beneficio de la salud.	S/450,000.00	S/450,000.00	Hito 1: 1) Tesis identificadas con asignación de título de tesis 2) Diagrama de flujos de extracción de compuestos bioactivos en aguaje y camu camu y evaluación biológica de los modelos de enfermedades	Proyecto culminado. Pendiente de documento de finalización de proyecto (PROCIENCIA)
2018	Optimización del proceso de extracción de aceite de sinami (Oenocarpus mapora H. Karst), con la finalidad de evaluar la calidad del aceite y su estabilidad para su uso cosmético y nutracéutico (6)	Optimizar el proceso de extracción de aceite de sinami (Oenocarpus mapora H. Karst), con la finalidad de evaluar la calidad del aceite y su estabilidad para su uso cosmético y nutracéutico.	Implementar y promover el manejo sostenible y adecuado de cosecha y post cosecha del fruto del sinami (Oenocarpus mapora H. Karst) para la extracción del aceite de la pulpa del fruto mediante los métodos de extrusión en frío, por extrusado-prensado que es una extracción mecánica con prensa expeller, fluidos super críticos y extracción sólido líquido	S/662,000.00	S/662,000.00	Hito 1: 1) Avance de identificación etnobotánica y caracterización del Sinami. 2) Mapa de Biodiversidad georreferencial 3.) Dos planes de tesis de postgrado aprobados. 4) Inicio de proceso de compra a través de LPN	Proyecto culminado. Pendiente de documento de finalización de proyecto (PROCIENCIA)
2018	Osmodehidratación de cáscara de naranja tangelo (Citrus reticulata x citrus paradisi) como alimento saludable	Evaluar las características saludables de un producto osmodehidratado a base de cáscaras de naranja tangelo (Citrus reticulata x citrus paradisi)	Determinar el contenido de fibra, azúcares reductores, contenido de pigmentos vegetales (carotenos y clorofila), vitamina C, polifenoles y flavonoides totales, actividad antioxidante, parámetros cromáticos, aceptabilidad y evaluación sensorial).	S/1,350.00	S/ 480.00	Informe 1, 2 y 3 entregados (Pendiente envío de manuscrito a la revista Foods)	Pendiente
2018	Desarrollo de una bebida malteada en base a sangre de pollo y Chenopodium pallidicaule (cañihua) a ser utilizada para elevar los niveles de hierro en sangre	Desarrolla una bebida malteada en base a sangre de pollo y Chenopodium pallidicaule (cañihua) a ser utilizada para elevar los niveles de hierro en sangre	Aprovechar el alto contenido de hierro que contiene la sangrecita de pollo, que en muchas ocasiones es desperdiciada, considerándola como merma. Hacer uso de materias primas muy poco aprovechadas y difundidas en el Perú, que cuentan con un alto contenido de hierro. Determinar los parámetros más adecuados en la elaboración de este producto. Elaborar un	S/3,000.00	S/ 930.00	Cancelado	Cancelado