



CONSEJO UNIVERSITARIO

RESOLUCIÓN N° 074-CU-ULCB-2024

Lima, agosto 12 de 2024

CONSIDERANDO:

La investigación como función esencial y obligatoria de la universidad que la fomenta y realiza, respondiendo a través de la producción de conocimiento y desarrollo de tecnologías a las necesidades de la sociedad, con especial énfasis en la realidad nacional.

La propuesta presentada por el Centro de Investigación aprobado por el Vicerrectorado, solicitando la actualización de las Líneas de Investigación en concordancia a los planes de estudio de pre y posgrado, a la normatividad sobre investigación e innovación y, estando a lo acordado en sesión ordinaria del 7 de agosto del 2024, el Consejo Universitario:

RESUELVE:

PRIMERO: Aprobar las **LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN** de los Programas Universitarios de Pregrado y Posgrado de la Universidad Le Cordon Bleu y que forman parte de la presente resolución.

SEGUNDO: El Centro de Investigación es el órgano responsable del cumplimiento de la presente Resolución.

TERCERO: Dejar sin efecto las Resoluciones N° 072-CU-ULCB-2022 y N° 085-CU-ULCB-2021 en todos sus extremos.

Regístrese, comuníquese y archívese.

Meri Consuelo Trigoso Guadalupe
Secretario General



AUGUSTO ENRIQUE DALMAU GARCÍA BEDOYA
Rector



CONSEJO UNIVERSITARIO

RESOLUCIÓN N° 074-CU-ULCB-2024

UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

1. INTRODUCCIÓN

En concordancia con el Reglamento General de Investigación, se entiende como investigación científica, humanística y tecnológica al ejercicio metódico, previamente normado y ubicado dentro de una o más disciplinas, de una secuencia de tareas intelectuales específicas destinada a generar conocimientos nuevos o a emplear creativamente los ya existentes, ya sean de carácter teórico o práctico.

La Universidad Le Cordon Bleu, a través del Centro de Investigación, organiza y gestiona los temas de líneas, grupos y proyectos de investigación, desarrollados por docentes y estudiantes, asimismo, el Centro de Investigación, tiene entre una de sus funciones, proponer al Vicerrectorado, la propuesta del Consejo Científico, las Políticas en Ciencia y Tecnología de la Universidad; así como la propuesta de las Líneas de Investigación a partir de las iniciativas de las Facultades con sus Programas Universitario y Escuela de Posgrado; teniendo en cuenta, los recursos y sustento correspondiente.

Las Líneas de Investigación deben estar alineadas con los planes y acciones de la Universidad, estando dirigidas a contribuir a solucionar las necesidades actuales y futuras de la sociedad.

La Universidad Le Cordon Bleu y el Vicerrectorado, conscientes de la realidad nacional, regional e internacional a propuesta del Centro de Investigación, ha elaborado las Líneas de Investigación, las mismas que se desarrollarán a través de las Facultades con sus Programas Universitarios y la Escuela de Posgrado; toda vez, que la investigación es labor inherente a la actividad académica. Este documento se encuentra alineada al marco establecido en la Resolución de Presidencia N° 015-2019-CONCYTEC-P¹

2. ALCANCE

El presente documento aplica a las Facultades con sus Programas Universitarios y Escuela de Posgrado.

3. MARCO NORMATIVO

- Ley N° 30220 – Ley Universitaria y sus modificatorias.
- Ley N° 30806, Ley que modifica diversos artículos de la Ley 28303, Ley Marco de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica; y de la Ley 28613, Ley del Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica (CONCYTEC).
- Ley N° 28613, Ley del Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica.
- Decreto Supremo N° 345-2018-EF que aprueba la Política Nacional de Competitividad y Productividad.
- Decreto Supremo N° 016-2015-MINEDU que aprueba la Política de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior Universitaria.
- Reglamento General de Investigación.

4. LÍNEA DE INVESTIGACIÓN²

Una línea de investigación es un eje temático (disciplinario o interdisciplinario) lo suficientemente amplio y con orientación disciplinaria y conceptual, que se utiliza para organizar, planificar y construir, con una cierta programación, sistematización y prospectiva, el conocimiento científico en un campo específico de la ciencia y la tecnología. La línea de investigación se enmarca en un área de investigación. En ese sentido, una línea de investigación:

¹ Guía Práctica para la Identificación, Categorización, Priorización y Evaluación de Líneas de Investigación.

² Ídem.



CONSEJO UNIVERSITARIO

RESOLUCIÓN N° 074-CU-ULCB-2024

- Es un compromiso sistemático institucional que plantea generar corrientes de pensamiento cuyos avances y definiciones permitan enriquecer la producción y la divulgación de conocimientos pertinentes y concretos en su vinculación con las necesidades del área de investigación;
- Es una sucesión continua y ordenadora de actividades de investigación, reflexiones sistemáticas y creativas, y discusiones alrededor de un eje-problema, que realizan docentes-investigadores, articulados entre sí a partir de uno o varios proyectos de trabajo para desarrollar actividades académicas e intelectuales dinámicas, con el propósito común de producir, construir y aumentar conocimientos con un determinado enfoque;
- Es una acción colectiva que permite la integración y continuidad del trabajo acerca de un cuerpo de problemas que demandan respuestas obtenidas mediante procesos de investigación sistemáticos, interdisciplinarios y multimetodológicos;
- Es un medio para incentivar la confluencia de procesos de investigación, dirigido a condensar más orgánicamente los recursos materiales y humanos institucionales, así como transitar más integralmente a resolver problemas cuyo tratamiento exige continuidad en periodos de tiempos que exceden los de un proyecto en particular.

Asimismo, en concordancia con el artículo 20 del Reglamento General de Investigación, las líneas de investigación se definen para un periodo mínimo de dos años, al término de los cuales se evalúa la conveniencia de continuar estas mismas o realizar los cambios pertinentes.

5. ÁREA DE INVESTIGACIÓN³

El área de investigación es la unidad temática del conocimiento científico o tecnológico de carácter general, de la cual se derivan líneas de investigación. Para las instituciones de investigación, el área de investigación debe tener un vínculo con sus programas de estudio.

6. GRUPOS DE INVESTIGACIÓN⁴

Son unidades básicas de organización de las actividades de investigación científica y desarrollo tecnológico (I+D) de la Universidad. Es un conjunto de personas que conforman un equipo para realizar investigación en una temática determinada, que incluye una o más disciplinas relacionadas.

7. IDENTIFICACIÓN DE LAS LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN⁵

Según la Guía Práctica del Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica (CONCYTEC), la identificación es un proceso clave para fortalecer la investigación en el ámbito universitario y para orientar los esfuerzos de los investigadores a temas de interés regional, nacional o incluso internacional.

Es así como la identificación es el proceso que se sigue para reconocer el tema disciplinario o interdisciplinario que desarrolla un grupo de investigadores en una institución, reflejado en la producción científica.

Asimismo, se ha considerado los ejes prioritarios de organismos nacionales e internacionales los mismos que promueven investigaciones en diferentes modalidades para resolver problemática nacional e internacional. Los organismos son los siguientes:

- **Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica – CONCYTEC.**
Es una entidad del gobierno peruano encargada de promover y coordinar el desarrollo de la ciencia, la tecnología y la innovación en el país. Su objetivo es impulsar políticas y programas que fortalezcan la capacidad científica y tecnológica de Perú, fomentando la investigación y la vinculación entre instituciones académicas, empresas y el Estado; asimismo, gestiona financiamiento para proyectos de investigación y desarrollo.
- **Instituto Nacional de salud - INS**

³ Ídem.

⁴ Ley 30806. Modificación del Anexo 1. Glosario de Términos.

⁵ Guía Práctica para la Identificación, Categorización, Priorización y Evaluación de Líneas de Investigación.



CONSEJO UNIVERSITARIO

RESOLUCIÓN N° 074-CU-ULCB-2024

Es una entidad pública del Perú dedicada a la investigación y promoción de la salud.

- **Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico – OCDE.**

Es una organización internacional que agrupa a 38 países con el objetivo de promover políticas que mejoren el bienestar económico y social en todo el mundo. Fundada en 1961, la OCDE se enfoca en:

- ✓ Desarrollo económico: Fomentar el crecimiento sostenible.
- ✓ Políticas públicas: Proporcionar análisis y recomendaciones a los gobiernos.
- ✓ Educación y formación: Mejorar la calidad y la equidad en los sistemas educativos.
- ✓ Innovación y tecnología: Promover la investigación y el desarrollo.

- **Objetivos de Desarrollo Sostenible – ODS.**

Son un conjunto de 17 objetivos establecidos por la Asamblea General de la ONU en 2015, como parte de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. Su propósito es abordar los desafíos globales, como la pobreza, la desigualdad y el cambio climático, promoviendo un desarrollo equitativo y sostenible.

- **Centro Nacional de Planeamiento Estratégico – CEPLAN.**

Encargada de promover y coordinar la planificación estratégica del país. Su objetivo principal es apoyar la formulación de políticas públicas y el desarrollo de planes que contribuyan al crecimiento sostenible y al bienestar de la población.

8. CATEGORIZACIÓN DE LAS LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN⁶

La categorización permite determinar el grado de madurez de una Línea de Investigación, así como el impacto de las investigaciones. Por lo tanto, este proceso es importante para identificar las fortalezas en investigación en ciencia y tecnología de la universidad.

Este proceso ayuda a mejorar la toma de decisiones y establecer políticas internas para fortalecer y/o fomentar las líneas de investigación de acuerdo con su categoría. En ese sentido, la categorización es un insumo importante para la priorización de las Líneas de Investigación.

9. PRIORIZACIÓN DE LAS LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN⁷

En esta etapa inicial es fundamental plantearse una buena definición de los ejes temáticos con los que comenzarán a organizar, planificar y construir de manera programada y sistemática, el conocimiento científico en un campo específico de la ciencia y la tecnología.

10. EVALUACIÓN DE LAS LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN⁸

La evaluación de las Líneas de Investigación permite declarar su continuidad o cese, de acuerdo con sus resultados, así como determinar la necesidad de modificarlas o de incorporar nuevas Líneas de Investigación.

Los resultados de la evaluación pueden emplearse para dar soporte tanto a decisiones de política interna como a la programación y formulación presupuestal vinculada a la investigación, proponer recomendaciones de mejora para las Líneas de Investigación y ejecutar las evaluaciones de impacto que se estimen pertinentes.

⁶ Ídem.

⁷ Ídem.

⁸ Ídem.



CONSEJO UNIVERSITARIO

RESOLUCIÓN N° 074-CU-ULCB-2024

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

11. CONTEXTUALIZACIÓN DE LAS LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN CON LOS PROGRAMAS UNIVERSITARIOS

11.1. PREGRADO

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS

Programa Universitario	Línea de Investigación	Líder de la línea	Objetivos estratégicos para el desarrollo de la investigación	Contextualización
Administración de Negocios Hoteleros y Turísticos	Gestión Turística y Hotelera	Mariel Quea Campos	Optimizar las operaciones hoteleras: Implementar procesos eficientes y herramientas tecnológicas que mejoren la gestión de reservas, el mantenimiento de instalaciones y la atención al cliente	<p>La industria turística ha experimentado un crecimiento constante durante las últimas décadas, con un incremento notable en el número de viajeros y la diversificación de las ofertas turísticas; sin embargo, también ha enfrentado importantes desafíos, como la pandemia de COVID-19, que ha afectado drásticamente los patrones de viaje y la operación de los establecimientos hoteleros. La recuperación está en marcha, pero el sector sigue enfrentando cambios en las expectativas de los clientes, la tecnología y la sostenibilidad.</p> <p>La implementación de esta línea de investigación es esencial para enfrentar los desafíos actuales y futuros del sector. A través de la mejora de la eficiencia operativa, la adopción de nuevas tecnologías y el compromiso con la sostenibilidad, el establecimiento puede fortalecer su posición en el mercado, ofrecer una experiencia superior a sus huéspedes y contribuir al desarrollo económico y social de las diferentes regiones del Perú.</p>
			Mejorar las experiencias de los huéspedes: Desarrollar estrategias para personalizar el servicio, anticipar las necesidades de los clientes y superar sus expectativas.	
			Fomentar prácticas sostenibles: Incorporar prácticas ecológicas y responsables en las operaciones diarias del hotel, basadas en la optimización de los recursos.	
			Mejorar la rentabilidad: Aumentar la ocupación y la satisfacción del cliente mediante una gestión eficaz de tarifas, promociones y servicios adicionales.	



CONSEJO UNIVERSITARIO

RESOLUCIÓN N° 074-CU-ULCB-2024

Programa Universitario	Línea de Investigación	Líder de la línea	Objetivos estratégicos para el desarrollo de la investigación	Contextualización
<p style="text-align: center;">Administración de Empresas y Servicios</p>	<p style="text-align: center;">Calidad de Servicio y Satisfacción del Cliente</p>	<p style="text-align: center;">Enrique Pollack Celis</p>	<p>Evaluar y mejorar la calidad del servicio: Identificar las áreas clave donde se puede mejorar la calidad del servicio y desarrollar estrategias para abordar estas áreas.</p>	<p>Las expectativas de los clientes están en evolución debido a diferentes factores como el avance tecnológico, la globalización y el acceso a información en tiempo real. Los consumidores están más informados y son más exigentes, buscando experiencias personalizadas y de alta calidad en todos los aspectos de sus interacciones con las empresas. La transformación digital ha facilitado la recopilación de datos y la obtención de retroalimentación instantánea, lo que permite a las organizaciones identificar y abordar áreas de mejora de manera más eficiente.</p> <p>El proyecto de calidad de servicio y satisfacción del cliente es esencial para asegurar que una empresa no solo cumpla con las expectativas de sus clientes, sino que las supere. A través de la implementación de estándares de calidad rigurosos, la medición continua de la satisfacción del cliente y la promoción de una cultura centrada en el cliente, la empresa puede fortalecer su posición en el mercado, mejorar su reputación y fomentar una base de clientes leales y satisfechos.</p>
			<p>Medir la satisfacción del cliente: Implementar herramientas y métodos para recolectar y analizar la retroalimentación de los clientes, identificando patrones y áreas de mejora.</p>	
			<p>Desarrollar e implementar estándares de servicio: Establecer y comunicar claramente los estándares de calidad del servicio y asegurarse de que todo el personal esté capacitado para cumplir con estos estándares.</p>	
			<p>Fomentar una cultura centrada en el cliente: Promover una mentalidad y prácticas orientadas al cliente dentro de la organización, asegurando que cada miembro del equipo entienda la importancia de la satisfacción del cliente.</p>	



CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 074-CU-ULCB-2024

Programa Universitario	Línea de Investigación	Líder de la línea	Objetivos estratégicos para el desarrollo de la investigación	Contextualización
<p style="text-align: center;">Marketing y Gestión Comercial</p>	<p style="text-align: center;">Comportamiento del Consumidor</p>	<p style="text-align: center;">Fernando Terry Toledo</p>	<p>Analizar los patrones de compra y consumo: Identificar y entender los patrones y tendencias en el comportamiento de compra de los consumidores en relación con productos y servicios específicos.</p>	<p>En un entorno de mercado cada vez más complejo y dinámico, el comportamiento del consumidor está siendo influenciado por una serie de factores emergentes, incluyendo el avance tecnológico, el acceso a información en tiempo real, y el cambio en las preferencias y expectativas de los consumidores. La digitalización ha transformado la manera en que los consumidores investigan y compran productos, y el auge de las redes sociales ha permitido una mayor influencia de las recomendaciones y reseñas en las decisiones de compra.</p> <p>Comprender el comportamiento del consumidor es esencial para el éxito en un mercado competitivo y en constante cambio. A través de la investigación y el análisis detallado, el proyecto de comportamiento del consumidor proporcionará a la empresa una visión integral de las motivaciones y preferencias de sus clientes, permitiéndole diseñar estrategias más efectivas, mejorar la experiencia del cliente y aumentar la competitividad en el mercado.</p>
			<p>Explorar las motivaciones y factores de decisión: Investigar los factores que influyen en las decisiones de compra de los consumidores, como las emociones, la percepción de valor, y las influencias externas.</p>	
			<p>Segmentar el mercado de manera efectiva: Utilizar los conocimientos adquiridos para segmentar el mercado en grupos específicos de consumidores con características y comportamientos similares.</p>	
			<p>Desarrollar estrategias basadas en datos: Crear estrategias de marketing, producto y servicio basadas en un entendimiento profundo del comportamiento del consumidor.</p>	



CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 074-CU-ULCB-2024

Programa Universitario	Línea de Investigación	Líder de la línea	Objetivos estratégicos para el desarrollo de la investigación	Contextualización
<p style="text-align: center;">Gestión de Negocios Internacionales</p>	<p style="text-align: center;">Inteligencia de Mercados</p>	<p style="text-align: center;">Jorge Cosío Soto</p>	<p>Recopilar y analizar datos relevantes del mercado: Obtener datos sobre tendencias del mercado, comportamientos del consumidor, y actividades de los competidores.</p>	<p>El mercado global está en constante evolución, influenciado por factores como la transformación digital, los cambios en los comportamientos del consumidor, y las fluctuaciones económicas y políticas. La rápida innovación tecnológica y la creciente disponibilidad de datos han permitido una mayor recopilación y análisis de información, ofreciendo a las empresas nuevas oportunidades para comprender y anticipar las tendencias del mercado; sin embargo, también ha aumentado la complejidad y la competencia, haciendo que la inteligencia de mercados sea más crucial que nunca.</p> <p>Un proyecto de inteligencia de mercados es esencial para que las empresas puedan navegar en un entorno competitivo y en constante cambio. Al proporcionar una comprensión profunda del mercado, los competidores y los consumidores, la inteligencia de mercados permite a las empresas desarrollar estrategias informadas, identificar nuevas oportunidades y mitigar riesgos, contribuyendo así a un crecimiento sostenible y una ventaja competitiva duradera.</p>
			<p>Evaluar el entorno competitivo: Identificar y analizar los principales competidores y su posición en el mercado, así como evaluar sus estrategias y prácticas.</p>	
			<p>Identificar oportunidades de crecimiento: Detectar nuevas oportunidades de mercado, segmentos emergentes y tendencias que puedan ser aprovechadas.</p>	
			<p>Desarrollar estrategias basadas en datos: Formular recomendaciones estratégicas basadas en los análisis realizados, orientadas a mejorar la posición de la empresa en el mercado y alcanzar sus objetivos.</p>	



CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 074-CU-ULCB-2024

Programa Universitario	Línea de Investigación	Líder de la línea	Objetivos estratégicos para el desarrollo de la investigación	Contextualización
Gastronomía y Gestión Empresarial	Gestión Gastronómica	Jorge Cerna Hernández	Desarrollar investigaciones relacionadas con la gestión de establecimientos gastronómicos que garanticen la calidad en los servicios	La investigación en tendencias e innovación gastronómica se centra en identificar y analizar las nuevas corrientes y prácticas que están surgiendo en el mundo de la gastronomía. Esto incluye estudiar las preferencias de los consumidores, las influencias culturales, las técnicas culinarias emergentes, los ingredientes innovadores, las tendencias de sostenibilidad, la recuperación de preparaciones e insumos ancestrales, entre otros aspectos. El objetivo es comprender cómo evoluciona la gastronomía y cómo los profesionales del sector pueden adaptarse y aprovechar estas tendencias para ofrecer experiencias culinarias únicas y atractivas.
			Establecer actividades de Responsabilidad Social dentro del marco de las actividades empresariales asociadas a la gastronomía.	
			Ampliar las distintas formas de comercialización de actividades gastronómicas acorde con el crecimiento de negocios de comidas y bebidas en el mercado actual.	
	Tendencias e Innovación Gastronómica	Jorge Cerna Hernández	Implementar el campo de investigación en actividades innovadoras, mediante la propuesta de nuevas tendencias vertidas del adecuado uso de nuevos insumos y materia prima que se oferta en el mercado nacional e internacional.	
Establecer rutas gastronómicas que permitan ampliar la oferta gastronómica dentro del marco del patrimonio cultural de nuestro país.				



CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 074-CU-ULCB-2024

FACULTAD DE CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Programa Universitario	Líneas de Investigación	Líder de Línea	Objetivos Estratégicos para el Desarrollo de la Investigación	Contextualización
Nutrición y Dietética	Nutrición Clínica	Jessica Lizana Rodríguez	<p>Desarrollar intervenciones nutricionales en la prevención y tratamiento de enfermedades, para mejorar el estado nutricional del individuo, principalmente en:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nutrición y dietoterapia. -Gastronomía Hospitalaria. 	<p>Diseño de ensayos clínicos de intervención proceso de atención nutricional y dietético, para evaluar los efectos beneficiosos del tratamiento dietoterapéutico sobre diversas patologías. Según fuentes del INEI solo el 24,8 de varones y mujeres de 40 a 59 años, se realizó un chequeo médico para descartar algún tipo de cáncer. Con respecto al IMC, El 37,1 % de personas presentan sobrepeso y el 27,9% obesidad, En niños menores de 5 años el 12,8 % presentaron enfermedad diarreica aguda y las infecciones respiratorias agudas presentaron una prevalencia del 14,9 según el ENDES (2023).</p>
	Nutrición y Salud Pública	Gloria Santos Yábar	<p>Evaluar la situación alimentaria para la promoción, prevención y control de los problemas de salud y nutrición, a nivel individual y poblacional, principalmente en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Anemias nutricionales. ▪ Hábitos alimentarios e intervenciones nutricionales. ▪ Seguridad alimentaria. 	<p>Se centra en la investigación de la cultura alimentaria, es decir, en los aspectos sociales y culturales que se le otorgan los alimentos, la alimentación y la nutrición utilizando herramientas de la metodología cualitativa y cuantitativa para comprender la dinámica de las comunidades alrededor de la alimentación y la nutrición y su percepción frente a la seguridad alimentaria, además de la valoración del estado nutricional de diversos colectivos de la población de la población peruana: ancianos, deportistas, mujeres gestantes, niños y adolescentes. A la fecha siguen existiendo brechas nutricionales el 30.7% de la población no recibe lactancia materna, la prevalencia de anemia ferropénica es 43,1% en niños de 6 a 35 meses, el 11,5% de niños presentan desnutrición crónica de los cuales el 19,9 tienen madres con desnutrición. El 65 % de mujeres entre 15 y 49 años de edad presentan el 65% de malnutrición por exceso (sobrepeso y obesidad). Fuente: ENDES (2023).</p>
	Nutrición y Alimentos Funcionales	Karen Quiroz Cornejo	<p>Evaluar los componentes bioactivos de alimentos, para el desarrollo de productos de innovación tecnológica destinados a:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentación. ▪ Nutrición. ▪ Salud. 	<p>Se centra en la investigación en nutrición y alimentos funcionales en el contexto de la biodiversidad alimentaria con contenido fitoquímico, que contribuya a la prevención de enfermedades, así como evaluar los efectos beneficiosos de forma preventiva y terapéutica sobre diversas patologías. El consumo de alimentos funcionales ricos en antioxidantes se propone como coadyuvante en la prevención de enfermedades virales como la COVID-19. Los principales efectos benéficos se asocian con la presencia de compuestos fenólicos, flavonoides, carotenoides, fibra dietética, ácidos grasos, prebióticos y probióticos. Por lo que, el consumo de alimentos funcionales son una alternativa para mejorar la salud según Villagrán (2022).</p>
	Gestión en Servicios de Nutrición.	Gustavo Abad Fernández	<p>Elaborar estrategias de mejora en los servicios de alimentación colectiva, principalmente en la:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Higiene e inocuidad. • Mejora de la calidad Nutricional y organoléptica. 	<p>La investigación en el marco de la gestión de servicios de alimentación enfocada en el marco de favorecer al consumo de una dieta equilibrada y nutritiva que repercuta en el estado nutricional de los usuarios de los servicios de alimentación, así como el impacto de la intervención en el bienestar general de los empleados en la búsqueda de la capacitación continua que repercuta en la inocuidad, calidad alimentaria y organoléptica (MINSA,2021). Plan de vigilancia sanitaria de alimentos.</p>



CONSEJO UNIVERSITARIO

RESOLUCIÓN N° 074-CU-ULCB-2024

Programa Universitario	Líneas de Investigación	Líder de Línea	Objetivos Estratégicos para el Desarrollo de la Investigación	Contextualización
Ingeniería en Industrias Alimentarias	Diseño, desarrollo e innovación de productos, maquinarias e instalaciones para la industria alimentaria.	Heber Cornelio Santiago	<p>Desarrollar investigaciones con aprovechamiento integral de materias primas que promueva la generación de nuevas líneas de producción industrial.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diseño de nuevos productos y procesos de producción. ▪ Innovación tecnológica 	Prioriza el diseño óptimo de producto y proceso de producción industrial y que ésta se ajuste a los estándares de calidad previstos por la normativa técnica nacional e internacional incluyendo la adopción o diseño de la tecnología o maquinaria correspondiente. Esta línea de investigación permite sostener la innovación científica y tecnológica destinada al diseño e implementación de nuevas líneas de producción industrial, conforme a las exigencias del crecimiento de la producción de alimentos y la demanda de su consumo procesado del mercado nacional o internacional.
	Tecnología de procesamiento y conservación de alimentos	Bettit Karim Salvá Ruiz	<p>Desarrollar investigaciones que permitan implementar operaciones de procesos de producción que preserven las bondades nutricionales y funcionales de los alimentos desde su almacenamiento como materia prima y como procesado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conservación en almacenamiento de materias primas. ▪ Conservación de la calidad durante el procesado industrial. ▪ Métodos de conservación de alimentos. 	Su contexto más visible es la implementación de nuevos procesos de producción industrial con minuciosos controles de tiempo, temperatura, concentración de solutos y de operaciones de manipuleo que permita preservar las bondades nutricionales y el contenido de compuestos bioactivos o funcionales de los alimentos.
	Aseguramiento de la calidad alimentaria	Oscar Jordán Suarez	<p>Desarrollar investigaciones que adopten protocolos innovadores en el aseguramiento del manejo postcosecha y de alimentos procesados.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manejo postcosecha y alimentos procesados. ▪ Protocolos innovadores de aseguramiento de la calidad. ▪ Conservación nutricional y funcional de los alimentos. 	Esta línea de investigación esta contextualizada en el marco del establecimiento de tecnologías innovadoras de manejo postcosecha y el análisis, adopción e implementación de nuevos protocolos para la preservación de la calidad en cantidad y composición nutricional y funcional de los alimentos frescos y procesados.
	Gestión de materias primas, productos terminados y subproductos alimentarios.	Luis Taramona Ruiz	<p>Desarrollar investigaciones que permitan optimizar el abastecimiento de materias primas, previa producción de variedades mejoradas y recomendadas por la tecnología o maquinaria de la producción industrial, no dejando de considerar el aprovechamiento de los subproductos resultantes de la industria alimentaria existente en el país.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Biotecnología del mejoramiento de variedades. ▪ Gestión del abastecimiento de materia prima. 	El contexto de esta línea de investigación se relaciona fundamentalmente en realizar indagaciones en el lado de la biotecnología del mejoramiento de variedades para la industria alimentaria, que no sólo permita abastecer oportunamente de materia prima a la industria, sino que también asegure mínimas pérdidas en el proceso y consecuentemente del productor.



CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 074-CU-ULCB-2024

11.2. POSGRADO

ESCUELA DE POSGRADO

Programa Universitario	Línea de Investigación	Líder de la línea	Objetivos estratégicos para el desarrollo de la investigación	Contextualización
<p><u>Maestría:</u> Master Degree of International Culinary & Hospitality Management</p>	<p>Gestión de la Hospitalidad y de la Experiencia.</p>	<p>Marco Antonio Huertas Camino</p>	<p>Investigar el impacto, influencia, relación o efectos de las prácticas utilizadas por la industria de la hospitalidad en el mercado y clientes.</p> <p>Incorporar prácticas sostenibles en las operaciones de negocios hoteleros y turísticos; mediante la identificación de problemas, generación de hipótesis, o implementación de propuestas que impacten en la gestión económica, social y ambiental.</p> <p>Analizar la experiencia del cliente (turista, viajero, visitante, huésped, comensal), y su comportamiento de compra frente a los servicios de hospitalidad.</p>	<p>Previo a la pandemia COVID-19, el sector de la hospitalidad representaba el 3.9% del PBI nacional, dando empleo a casi un millón y medio de peruanos (Mincetur, 2022a).</p> <p>La recuperación del sector de la hospitalidad en el Perú, se soporta en más de 26,000 empresas de alojamiento, 270,000 restaurantes, 16,000 agencias de viaje, 681 empresas de transporte terrestre, y 25 de transporte aéreo, principalmente (Mincetur, 2022b).</p> <p>En un contexto de recuperación económica, incertidumbre política local, nuevos modelos de negocio, y avances tecnológicos radicales, esta industria necesita investigar nuevas formas de planificar, organizar, dirigir y ejecutar, que emanen del conocimiento actualizado de grupos de investigación.</p>



CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 074-CU-ULCB-2024

Programa Universitario	Línea de Investigación	Líder de la línea	Objetivos estratégicos para el desarrollo de la investigación	Contextualización
<p><u>Maestría:</u> Gastronomía Circular, Sostenibilidad y Responsabilidad Social Empresarial</p>	<p>Gestión sostenible, gestión circular, gastronomía circular.</p>	<p>Heber Cornelio Santiago</p>	<p>Investigar el impacto, influencia, relación o efectos de las prácticas sostenibles de 'gastronomía circular' en la gestión de las operaciones gastronómicas y de hospitalidad.</p> <p>Incorporar prácticas sostenibles en las operaciones de negocios gastronómicos; mediante la identificación de problemas, generación de hipótesis, o implementación de propuestas sostenibles que impacten en la gestión económica, social y ambiental.</p> <p>Generar nuevo conocimiento en la industria gastronómica nacional e internacional, especializado en 'Gastronomía circular', 'gastronomía inclusiva', y 'gestión responsable de alimentos y bebidas'.</p>	<p>Según cifras del Banco de Alimentos Perú (BAP, 2023), en nuestro país se desperdician 12.8 millones de toneladas de alimentos por año, equivalente al 47.7% de los alimentos que se producen. Un indicador muy por encima de la media global (Bedoya-Perales & Dal' Magro, 2021).</p> <p>Nuestro país, tiene una débil gestión del reciclaje, escasa gestión de sus residuos sólidos, e incluso fuertes casos de contaminación ambiental: atmosférica, hídrica, del suelo, acústica, lumínica, visual y térmica. A lo que suma, la poca conexión entre el campo (agro) y la creación gastronómica urbana.</p> <p>A la luz de esta realidad nacional, se necesita evidenciar, mayores investigaciones y propuestas de mejora que logren un impacto positivo en la industria, la sociedad y en su medioambiente.</p>