



## CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 049-CU-ULCB-2026

Lima, mayo 13 de 2026

### CONSIDERANDO:

La modificación de los planes y mallas curriculares de los Programas Universitarios de pregrado;

La Guía práctica para la identificación, categorización, priorización y evaluación de las líneas de investigación del CONCYTEC.

La propuesta presentada por el Centro de Investigación, aprobado por el Vicerrectorado, para actualizar y fortalecer las líneas de investigación institucionales, garantizando su coherencia con las prioridades del desarrollo sostenible, en concordancia a los planes de estudio, a la normatividad vigente y, estando a lo acordado en sesión ordinaria del 13 de mayo del 2026, el Consejo Universitario:

### RESUELVE:

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

**SEGUNDO:** El Centro de Investigación es el órgano responsable de supervisar la correcta aplicación de la presente Resolución.

Los Programas Universitarios deberán vigilar que las tesis y trabajos de investigación se circunscriban dentro de las líneas y sub líneas de investigación que aprueba la presente resolución.

**TERCERO:** Dejar sin efecto la Resolución N° 074-CU-ULCB-2024 en lo referido a las líneas de investigación de los Programas Universitarios de pregrado, quedando vigente las correspondientes a posgrado.

Regístrese, comuníquese y archívese.

Meri Consuelo Trigoso Guadalupe  
Secretaria General



AUGUSTO ENRIQUE DALMAU GARCÍA BEDOYA  
Rector



## CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 049-CU-ULCB-2026

### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

#### FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS

#### PROGRAMA UNIVERSITARIO: ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	SUBLÍNEA DE INVESTIGACIÓN	ODS RELACIONADOS	EJES OCDE RELACIONADOS	FUNDAMENTACIÓN
Gestión de la Hospitalidad.	• Gestión de la experiencia.	ODS 8, ODS 12 y ODS 16.	Habilidades y Talento.	Centrada en la creación de experiencias significativas y memorables para el cliente. Esto va más allá de la satisfacción, buscando un impacto positivo en la comunidad y el medio ambiente.
	• Innovación tecnológica.	ODS 9, ODS 11 y ODS 17.	Habilidades y Talento.	
Gestión de la Sostenibilidad de Empresas Hoteleras y Turísticas.	• Planificación y gestión del patrimonio natural.	ODS 13, ODS 14 y ODS 15.	Productividad y Economía.	Fundamental para preservar el patrimonio natural y cultural, activos intrínsecos de la industria turística.
	• Planificación y Gestión del patrimonio cultural	ODS 4, ODS 11 y ODS 16.	Productividad y Economía.	
Planificación y Gestión Sostenible de Destinos Turísticos.	• Gestión pública de la actividad turística.	DS 10 y ODS 17.	Gobernanza y Regulación.	Vital para establecer marcos regulatorios, promover políticas sostenibles y asegurar una distribución equitativa de los beneficios del turismo.
	• Turismo circular	ODS 6, ODS 7 y ODS 12.	Gobernanza y Regulación.	
	• Infraestructura sostenible	ODS 9 y ODS 11.	Gobernanza y Regulación.	
Interpretación del Patrimonio.	• Interpretación del patrimonio natural	ODS 4 y ODS 15.	Bienestar y Sostenibilidad.	Busca transformar la visita turística en una experiencia educativa y de concienciación ambiental y cultural, enriqueciendo la experiencia del visitante y fomentando el respeto intercultural.
	• Interpretación del patrimonio cultural	ODS 4 y ODS 16.	Bienestar y Sostenibilidad.	

#### PROGRAMA UNIVERSITARIO: ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y SERVICIOS

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	SUBLÍNEA DE INVESTIGACIÓN	ODS RELACIONADOS	EJES OCDE RELACIONADOS	FUNDAMENTACIÓN
Calidad de servicio y satisfacción del cliente	• Gestión de la experiencia del cliente y mejora continua sostenible	ODS 8, ODS 9 y ODS 12	Gobernanza empresarial, calidad de servicio, transformación digital y protección del consumidor.	Desde el enfoque del marketing y la gestión empresarial, la calidad de servicio se concibe como la capacidad de una organización para cumplir o superar las expectativas del cliente, lo cual influye directamente en su nivel de satisfacción, lealtad y comportamiento de compra. En síntesis, esta línea de investigación no solo aporta al desarrollo académico y científico, sino que también tiene un alto impacto práctico, al proporcionar herramientas para mejorar la gestión organizacional, incrementar la satisfacción del cliente y generar valor sostenible



## CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 049-CU-ULCB-2026

### PROGRAMA UNIVERSITARIO: MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL

LINEA DE INVESTIGACIÓN	SUBLÍNEA DE INVESTIGACIÓN	ODS RELACIONADOS	EJES OCDE RELACIONADOS	FUNDAMENTACIÓN
<b>Comportamiento del consumidor</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumo sostenible y responsable en contextos de cambio social y ambiental</li> </ul>	ODS 9, ODS 11, ODS 12 y ODS 13.	Consumo responsable, economía circular y comportamiento del consumidor informado.	Se fundamenta en la necesidad de comprender y transformar los patrones de consumo frente a los desafíos globales derivados del cambio climático, la degradación ambiental y las desigualdades sociales. Desde un enfoque interdisciplinario que articula la economía, el marketing, la sociología y la gestión empresarial, esta sublínea analiza cómo los individuos y las organizaciones adoptan decisiones de consumo más conscientes, éticas y sostenibles, considerando el impacto ambiental, social y económico a lo largo del ciclo de vida de los productos y servicios.

### PROGRAMA UNIVERSITARIO: GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL

LINEA DE INVESTIGACIÓN	SUBLÍNEA DE INVESTIGACIÓN	ODS RELACIONADOS	EJES OCDE RELACIONADOS	FUNDAMENTACIÓN
<b>Gestión Gastronómica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestión de establecimientos Gastronómicos</li> </ul>	ODS 8 y ODS9.	Conducta empresarial responsable	El campo de estudio relacionado con la Gestión Gastronómica se enfoca en una correcta administración de negocios relacionados con la alimentación y la gastronomía. Esta línea de investigación abarca temas como la planificación estratégica en establecimientos destinados a la producción y servicios de alimentos y bebidas, la gestión de costos, políticas de comercialización y ventas, la calidad en el servicio, la innovación culinaria, el marketing gastronómico, estados financieros, estándares de calidad entre otros que nos permiten establecer procesos que garanticen rentabilidad; propone actividades de responsabilidad social y medio ambiental y el desarrollo de la investigación que nos permitan nuevas alternativas en la propuesta gastronómica.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nuevas alternativas de actividades gastronómicas.</li> </ul>	ODS 1, ODS 4 y ODS 12.	Crecimiento y desarrollo sostenible.	
<b>Innovación Gastronómica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicación de nuevas tecnologías en la gastronomía.</li> </ul>	ODS 8, ODS 11 y ODS 17.	Desarrollo económico y productividad.	La 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 enmarcadas en rutas gastronómicas.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastronomía y tradiciones culturales.</li> </ul>	ODS 10, ODS 11 y ODS 12.	Desarrollo económico y productividad.	



## CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 049-CU-ULCB-2026

### PROGRAMA UNIVERSITARIO: GESTIÓN DE NEGOCIOS INTERNACIONALES

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	SUBLÍNEA DE INVESTIGACIÓN	ODS RELACIONADOS	EJES OCDE RELACIONADOS	FUNDAMENTACIÓN
Inteligencia de mercados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analítica del comportamiento del consumidor y tendencias sostenibles.</li> </ul>	ODS 8, ODS 9 y ODS 12	Políticas de transformación digital y economía basada en datos, conducta empresarial responsable e Innovación y competitividad.	Se fundamenta en la convergencia entre la inteligencia de mercados, la analítica de datos y los principios del desarrollo sostenible, orientándose a comprender, predecir y explicar los patrones de consumo en contextos dinámicos y socialmente responsables.

### FACULTAD DE CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

#### PROGRAMA UNIVERSITARIO: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	SUBLÍNEA DE INVESTIGACIÓN	ODS RELACIONADOS	EJES OCDE RELACIONADOS	FUNDAMENTACIÓN
Nutrición Clínica	• Nutrición de Precisión	ODS 2 y ODS 3.	Bienestar y calidad de vida	Se enfoca en el estudio de la alimentación y la terapia nutricional en el proceso salud-enfermedad. Comprende líneas de investigación relacionadas con la evaluación del estado nutricional, el soporte nutricional en patologías agudas y crónicas, así como la aplicación de estrategias dietoterapéuticas innovadoras. El objetivo estratégico es generar evidencia científica que respalde la práctica clínica y optimice la atención nutricional de los pacientes, contribuyendo a mejorar su pronóstico y calidad de vida.
	• Salud Mental	ODS 2 y ODS 3.	Bienestar y calidad de vida	
	• Nutrición en etapas de la vida	ODS 2 y ODS 3.	Bienestar y calidad de vida	
Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	• Nutrición materno infantil	ODS 2, ODS 3 y ODS 12	Bienestar y calidad de vida	Orienta sus esfuerzos hacia la investigación en determinantes sociales de la alimentación, políticas públicas, programas de intervención y estrategias de promoción de estilos de vida saludables. Incluye estudios en seguridad alimentaria y nutricional, epidemiología nutricional y evaluación de programas sociales. Su finalidad es aportar soluciones sostenibles a los problemas de malnutrición en todas sus formas y fortalecer la salud poblacional.
	• Seguridad alimentaria y sostenibilidad	ODS 2, ODS 3 y ODS 12	Bienestar y calidad de vida	
	• Enfermedades no transmisibles y alimentación	ODS 2 y ODS 3.	Bienestar y calidad de vida	
	• Educación y comportamiento nutricional	ODS 2, ODS 3 y ODS 4	Bienestar y calidad de vida	



## CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 049-CU-ULCB-2026

Nutrición y Gastronomía	• Gastronomía hospitalaria	ODS 2, ODS 3 y ODS 4	Bienestar y calidad de vida	Explora las prácticas y costumbres alimentarias desde un enfoque social y cultural, analizando su impacto en la nutrición actual. Incluye estudios de gastronomía, patrimonio y soberanía alimentarios. Persigue rescatar la diversidad cultural, integrarla a la ciencia de la nutrición y promover propuestas acordes a la identidad gastronómica del país.
	• Nutrición y técnicas culinarias	ODS 3, ODS 4 y ODS 12	Bienestar y calidad de vida	
Nutrición y Alimentos Funcionales	• Antioxidantes radicales libres y Salud.	ODS 2, ODS 3 y ODS 12	Bienestar y calidad de vida	Comprende la investigación en calidad, inocuidad y desarrollo de alimentos, así como la creación de productos innovadores con valor agregado y propiedades funcionales. Se centra en tendencias como los alimentos saludables, sostenibles y culturalmente aceptados. Su propósito estratégico es impulsar la competitividad del sector alimentario y responder a las nuevas demandas del consumidor con propuestas seguras, nutritivas e innovadoras.
	• Desarrollo de productos alimentarios con alto valor nutricional.	ODS 2, ODS 3 y ODS 12	Bienestar y calidad de vida	

### PROGRAMA ACADÉMICO: INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	SUBLÍNEA DE INVESTIGACIÓN	ODS RELACIONADOS	EJES OCDE RELACIONADOS	FUNDAMENTACIÓN
Desarrollo e Innovación de Alimentos y Bebidas	• Desarrollo de Insumos derivados de subproductos agroindustriales.	ODS 2, ODS 3, ODS 9 y ODS 12.	Alimentos y Bebidas	Promueve la generación de productos con valor agregado mediante el aprovechamiento de subproductos agroindustriales, la incorporación de compuestos bioactivos y la formulación de alimentos funcionales. Responde a las demandas del consumidor por alimentos saludables, sostenibles e innovadores, articulando conocimientos de ciencia y tecnología de alimentos, nutrición y biotecnología. Contribuye a la economía circular y a la valorización de recursos locales, impulsando soluciones que mejoran la competitividad del sector alimentario y el bienestar de la población.
	• Identificación y Extracción de metabolitos.	ODS 2, ODS 3, ODS 9 y ODS 12.	Alimentos y Bebidas	
	• Desarrollo de Alimentos funcionales.	ODS 2, ODS 3, ODS 9 y ODS 12.	Alimentos y Bebidas	
Aplicación de Tecnologías de Conservación y Transformación	• Métodos de conservación.	ODS 12.	Alimentos y Bebidas Biotecnología Alimentaria	Se enfoca en evaluar, optimizar e implementar tecnologías que prolonguen la vida útil de los alimentos, manteniendo su calidad e inocuidad. Incluye procesos como secado, refrigeración, congelación y molienda, así como el desarrollo de envases y empaques adecuados. Esta línea responde a la necesidad de reducir pérdidas postcosecha, mejorar la eficiencia productiva y adaptar tecnologías sostenibles a la realidad local, contribuyendo a la competitividad del sector alimentario y al acceso a alimentos seguros y de calidad.
	• Desarrollo de Envases, Empaques y Embalajes.	ODS 12.	Alimentos y Bebidas Biotecnología Alimentaria	
Calidad e Inocuidad Alimentaria	• Evaluación fisicoquímica.	ODS 3 y ODS 12.	Alimentos y Bebidas Biotecnología Alimentaria	Asegurar que los alimentos cumplan con estándares fisicoquímicos, sensoriales, microbiológicos y toxicológicos. Incluye la evaluación de características fisicoquímicas y sensoriales, la caracterización de compuestos bioactivos y la detección de contaminantes o alérgenos. Además, promueve la
	• Evaluación Sensorial de Alimentos.	ODS 3 y ODS 12.	Alimentos y Bebidas Biotecnología Alimentaria	
	• Métodos y análisis	ODS 3 y ODS 12.	Alimentos y Bebidas	



## CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 049-CU-ULCB-2026

	<b>microbiológicos.</b>		Biotecnología Alimentaria	implementación de sistemas de gestión de la calidad e inocuidad. Esta línea es clave para proteger la salud del consumidor, garantizar el cumplimiento normativo y fortalecer la competitividad de los productos alimentarios en mercados locales e internacionales.
	• <b>Identificación de compuestos tóxicos y alérgenos.</b>	ODS 3 y ODS 12.	Alimentos y Bebidas Biotecnología Alimentaria	
	• <b>Implementación de Sistemas de gestión de la calidad.</b>	ODS 3 y ODS 12.	Alimentos y Bebidas Biotecnología Alimentaria	
<b>Diseño y Prototipo de equipos para la Industria Alimentaria</b>	• <b>Diseño de equipos para la transformación</b>	ODS 9 y ODS 12.	Alimentos y Bebidas Ingeniería de la Producción	Busca desarrollar soluciones tecnológicas que optimicen los procesos productivos mediante el diseño y validación de equipos como sistemas de secado, tratamiento térmico e impresión 3D. Integra principios de ingeniería, innovación y sostenibilidad para responder a las necesidades específicas del sector alimentario, especialmente en contextos locales. Esta línea contribuye a la mejora de la eficiencia operativa, la calidad del producto final y la adaptación tecnológica en la Pequeña y mediana industria de alimentos.
	• <b>Diseño e Impresión 3D.</b>	ODS 9 y ODS 12.	Alimentos y Bebidas Ingeniería de la Producción	
<b>Optimización de procesos para la Industria Alimentaria</b>	• <b>Modelamiento matemático</b>	ODS 9 y ODS 13.	Ingeniería de la Producción	Se orienta a mejorar la eficiencia, calidad y sostenibilidad de los procesos productivos mediante herramientas como el modelamiento matemático, simulación, planificación de la producción, inteligencia artificial y análisis de datos. Asimismo, incluye el diseño de plantas industriales con criterios técnicos y operativos. Esta línea permite tomar decisiones informadas, reducir costos, optimizar recursos y adaptar la producción a las demandas del mercado, fortaleciendo la competitividad del sector alimentario en entornos dinámicos y tecnológicos.
	• <b>Simulación de Procesos.</b>	ODS 9 y ODS 13.	Ingeniería de la Producción	
	• <b>Planificación y Evaluación de la producción.</b>	ODS 9 y ODS 13.	Ingeniería de la Producción	
	• <b>Aplicación de IA y Análisis de Big Data.</b>	ODS 9 y ODS 13.	Ingeniería de la Producción	
	• <b>Diseño de Plantas para la Industria.</b>	ODS 9 y ODS 13.	Ingeniería de la Producción	

### Legenda:

**ONU:** Organización de Naciones Unidas

**OCDE:** Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos.

**ODS:** Objetivos de Desarrollo Sostenible.

#### **ODS relacionados con las líneas y sub líneas de investigación de la ULCB:**

- ODS 1: (Fin de la Pobreza)
- ODS 2: Hambre cero
- ODS 3: Salud y bienestar
- ODS 4 (Educación de calidad)
- ODS 6 (Agua limpia y saneamiento)
- ODS 7 (Energía asequible y no contaminante)
- ODS 8 (Trabajo decente y crecimiento económico)
- ODS 9 (Industria, innovación e infraestructura)
- ODS 10 (Reducción de las desigualdades)
- ODS 11 (Ciudades y comunidades sostenibles)
- ODS 12 (Producción y consumo responsables)
- ODS 13 (Acción por el clima)
- ODS 14 (Vida submarina)
- ODS 15 (Vida de ecosistemas terrestres)
- ODS 16 (Paz, justicia e instituciones sólidas)
- ODS 17 (Alianzas para lograr los objetivos)