



## CONSEJO UNIVERSITARIO

### RESOLUCIÓN N° 042-CU-ULCB-2018

Magdalena, Junio 14 de 2018.

VISTO EL ACUERDO DEL CONSEJO UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU, EN SESIÓN DE FECHA 13 DE JUNIO DEL 2018.

#### CONSIDERANDO:

La necesidad de lograr una debida articulación de las actividades y proyectos de investigación tanto para las escuelas profesionales en funcionamiento como para los programas nuevos de pre y posgrado; estando a lo propuesto por el Centro de Investigación y aprobado por el Vicerrectorado; el Consejo Universitario;

#### RESUELVE:

**PRIMERO:** Aprobar las **LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN** de la Universidad Le Cordon Bleu que a fojas dos (2) forma parte de la presente resolución.

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

**TERCERO:** Dejar sin efecto la Resolución N° 036-CU-ULCB-2018.

Regístrese, comuníquese, cúmplase y archívese.

  
Meri Consuelo Trigos Guadalupe  
Secretario General



  
ESTEBAN VICENTE HORNA BANCES  
Rector

## LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

LÍNEAS DE INVESTIGACION	CARRERAS EN FUNCIONAMIENTO	CARRERAS PROPUESTAS	ESCUELA DE POSTGRADO	Objetivos estratégicos para el desarrollo de la investigación
1. Gerencia estratégica de empresas gastronómicas, turísticas y hoteleras nacionales e internacionales	ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL NUTRICIÓN Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>GESTION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES</li> <li>ADMINISTRACION DE EMPRESAS Y SERVICIOS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MAESTRIA EN GESTION VERDE, ENERGIA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL</li> <li>MASTER DEGREE OF HOSPITALITY MANAGEMENT</li> <li>DOCTORADO EN TURISMO Y DESARROLLO SOSTENIBLE</li> </ul>	Explicar, sistematizar y predecir los comportamientos propios de las organizaciones gastronómicas, hoteleras y turísticas nacionales e internacionales, con el fin de consolidar elementos de cambio en lo referente al tema administrativo y operativo, con un enfoque sostenible.
2. Estrategias de marketing y comercialización para la innovación y servicios en entornos nacionales e internacionales	ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS NUTRICIÓN Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS	ADMINISTRACION DE EMPRESAS Y SERVICIOS		Gestionar y evaluar la calidad de la alimentación y nutrición en Servicios de Alimentación.
3. Gestión empresarial, pública y comercial	ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>GESTION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES</li> <li>MARKETING Y GESTION COMERCIAL</li> <li>ADMINISTRACION DE EMPRESAS Y SERVICIOS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MAESTRIA EN GESTION VERDE, ENERGIA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL</li> <li>MASTER DEGREE OF HOSPITALITY MANAGEMENT</li> <li>DOCTORADO EN TURISMO Y DESARROLLO SOSTENIBLE</li> </ul>	<p>Desarrollar estrategias para el desarrollo de la cooperación internacional, en relación a la integración económico con estrategias para el comercio de compensación en los mercados emergentes.</p> <p>Desarrollar estrategias de marketing y comercialización para el desarrollo innovaciones y servicios.</p> <p>Optimizar y desarrollar proyectos empresariales, aplicando los conocimientos de marketing y negocios gastronómicos, turísticos y hoteleros para maximizar la rentabilidad de la empresa, promoviendo enfoques promoviendo enfoques de desarrollo integral y sostenible con el manejo de estrategias de aprendizaje en la gastronomía, hotelería y turismo.</p> <p>Comprender el rol del Estado y la gestión pública en aspectos tales como las funciones del estado y su evolución, las organizaciones públicas; y el ordenamiento estratégico de las organizaciones; los instrumentos de monitoreo y evaluación del desempeño para perfeccionar la Gestión Sostenible del país, dentro del marco normativo vigente.</p>



**UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU**  
CENTRO DE INVESTIGACIÓN

4.	Cultura e innovación en gastronomía	GASTRONOMÍA Y GESTION EMPRESARIAL  GASTRONOMÍA Y GESTION EMPRESARIAL NUTRICIÓN Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS			Describir y explicar los comportamientos propios de las organizaciones gastronómicas, con el fin de consolidar elementos de la gastronomía tradicional y su cultura local, regional y nacional.  Sistematizar experiencias que permitan la socialización y confrontación de saberes culinarios a partir de los cuales se posibilite alternativas de innovación con la biodiversidad peruana.
5.	Educación alimentaria	GASTRONOMÍA Y GESTION EMPRESARIAL NUTRICIÓN Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS			Elaborar metodologías de intervención educativa para mejorar la gestión de la calidad alimentaria y nutricional, con el uso de herramientas para el manejo sostenible y ambiental en la comunidad
6.	Procesamiento mínimo y definitivo de alimentos	GASTRONOMÍA Y GESTION EMPRESARIAL INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS			Desarrollar productos alimenticios innovadores, que generen valor agregado y extiendan la vida útil de los alimentos..
7.	Nutrición clínica y salud Pública	NUTRICIÓN Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS			Evaluar la planificación de la promoción, prevención y control de los problemas de salud individual y colectiva.
8.	Gestión sostenible y energías limpias	ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS HOTELEROS Y TURISTICOS GASTRONOMÍA Y GESTION EMPRESARIAL NUTRICIÓN Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GESTION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES</li> <li>• MARKETING Y GESTION COMERCIAL</li> <li>• ADMINISTRACION DE EMPRESAS Y SERVICIOS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MAESTRÍA EN GESTIÓN VERDE, ENERGIA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL</li> <li>• MASTER DEGREE OF HOSPITALITY MANAGEMENT</li> <li>• DOCTORADO EN TURISMO Y DESARROLLO SOSTENIBLE</li> </ul>	Generar modelos y/o herramientas para la eficiente Gestión Sostenible que contribuya con el desarrollo local, regional y nacional