



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 Constuelo Triguero Guadalupe
Secretario General




ESTEBAN VICENTE HORNA BANCES
Rector

LINEAS DE INVESTIGACIÓN

LINEAS 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"> • GESTIÓN DE NEGOCIOS INTERNACIONALES • ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y SERVICIOS 	<ul style="list-style-type: none"> • MAESTRÍA EN GESTIÓN VERDE, ENERGÍA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL • MASTER DEGREE OF HOSPITALITY MANAGEMENT • DOCTORADO EN TURISMO Y DESARROLLO SOSTENIBLE 	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 GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL HOTELEROS Y TURÍSTICOS NUTRICIÓN Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS	<ul style="list-style-type: none"> • GESTIÓN DE NEGOCIOS INTERNACIONALES • MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL • ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y SERVICIOS 		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, hotelaría y turismo.
3. Gestión empresarial, pública y comercial	ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL	<ul style="list-style-type: none"> • GESTIÓN DE NEGOCIOS INTERNACIONALES • MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL • ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y SERVICIOS 	<ul style="list-style-type: none"> • MAESTRÍA EN GESTIÓN VERDE, ENERGÍA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL • MASTER DEGREE OF HOSPITALITY MANAGEMENT • DOCTORADO EN TURISMO Y DESARROLLO SOSTENIBLE 	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.
4. Cultura e innovación en gastronomía	GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL NUTRICIÓN Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y SERVICIOS	<ul style="list-style-type: none"> • MAESTRÍA EN GESTIÓN VERDE, ENERGÍA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL • DOCTORADO EN TURISMO Y DESARROLLO SOSTENIBLE 	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, los cuales puedan posibilitar alternativas de innovación con la biodiversidad peruana.
5. Educación alimentaria	GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL NUTRICIÓN Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS INGENIERÍA 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 GESTIÓN EMPRESARIAL INGENIERÍA 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 TURÍSTICOS GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL NUTRICIÓN Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	<ul style="list-style-type: none"> • GESTIÓN DE NEGOCIOS INTERNACIONALES • MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL • ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y SERVICIOS 	<ul style="list-style-type: none"> • MAESTRÍA EN GESTIÓN VERDE, ENERGÍA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL • MASTER DEGREE OF HOSPITALITY MANAGEMENT • DOCTORADO EN DESARROLLO SOSTENIBLE 	<p>Generar modelos y/o herramientas para la eficiente Gestión Sostenible que contribuya con el desarrollo local, regional y nacional</p>