



## CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 072-CU-ULCB-2022

Lima, julio 26 de 2022

### 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 actualización de los planes de estudio de todos las Escuelas Profesionales de la Universidad Le Cordon Bleu

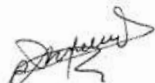
La propuesta de actualización de las Líneas de Investigación en concordancia a los planes de estudio y normatividad sobre investigación e innovación presentado por el Centro de Investigación con la aprobación del Vicerrectorado, estando a lo acordado en sesión del 6 de julio del 2022, el Consejo Universitario:

### RESUELVE:

**PRIMERO:** Aprobar las **LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN** de las Escuelas Profesionales de Pregrado de la Universidad Le Cordon Bleu que se detallan en el **ANEXO N° 1** de la presente resolución.

**SEGUNDO:** Dejar sin efecto las Resoluciones N° 042-CU-ULCB-2018 y N° 065-CU-ULCB-2020 en todos sus extremos.

**TERCERO:** El Centro de Investigaciones es el órgano responsable del cumplimiento de la presente Resolución.  
Regístrese, comuníquese y archívese.

  
Meri Consuelo Trigoso Guadalupe  
Secretario General



  
AUGUSTO ENRIQUE DALMAU GARCIA BEDOYA  
Rector



# CONSEJO UNIVERSITARIO

## RESOLUCIÓN N° 072-CU-ULCB-2022

### ANEXO N° 1

#### FACULTAD DE CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

#### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Escuela Profesional	Líneas de investigación	Docentes Líderes de la línea	Objetivos estratégicos para el desarrollo de la investigación
<b>NUTRICIÓN Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS</b>	1. Nutrición clínica.	Jessica Lizana Rodríguez	Desarrollar intervenciones nutricionales en la prevención y tratamiento de enfermedades, para mejorar el estado nutricional del individuo, principalmente en: <ul style="list-style-type: none"><li>• Nutrición y dietoterapia.</li><li>• Gastronomía Hospitalaria.</li></ul>
	2. Nutrición y Salud Pública.	Gloria Santos Yábar	Evaluar la situación alimentaria para la promoción, prevención y control de los problemas de salud y nutrición, a nivel individual y poblacional, principalmente en: <ul style="list-style-type: none"><li>• Anemias nutricionales.</li><li>• Hábitos alimentarios e intervenciones nutricionales.</li><li>• Seguridad alimentaria.</li><li>• Prevención de enfermedades crónicas no transmisibles.</li></ul>
	3. Nutrición y Alimentos funcionales.	Karen Quiroz Cornejo	Evaluar los componentes bioactivos de alimentos, para el desarrollo de productos de innovación tecnológica destinados a: <ul style="list-style-type: none"><li>• Alimentación.</li><li>• Nutrición.</li><li>• Salud.</li></ul>
	4. Gestión en servicios de nutrición.	Flor Evelyn de la Cruz Mendoza	Elaborar estrategias de mejora en los servicios de alimentación colectiva, principalmente en la: <ul style="list-style-type: none"><li>• Higiene e inocuidad.</li><li>• Mejora de la calidad Nutricional y organoléptica.</li></ul>



## CONSEJO UNIVERSITARIO

### RESOLUCIÓN N° 072-CU-ULCB-2022

<b>INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</b>	1. Diseño, Desarrollo e Innovación de productos, maquinarias e instalaciones para la industria alimentaria	Oscar Benjamín Jordán Suarez	<p>Desarrollar productos, maquinarias e instalaciones de índole alimentaria, de acuerdo a las demandas actuales del mercado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Optimización de formulaciones de alimentos.</li> <li>▪ Formulación de alimentos con uso reducido de insumos sintéticos.</li> <li>▪ Desarrollo de alimentos empleando recursos no tradicionales y/o ancestrales.</li> <li>▪ Desarrollo de alimentos con características funcionales.</li> <li>▪ Desarrollo de envases y embalajes funcionales / biodegradables.</li> <li>▪ Utilización de subproductos alimentarios.</li> <li>▪ Diseño de prototipos de equipos.</li> <li>▪ Diseño de plantas de procesamiento de alimentos.</li> </ul>
	2. Tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos	Jorge Amador López Herrera	<p>Aplicar tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos en forma eficiente y responsable.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Optimización de parámetros de procesos.</li> <li>▪ Determinación de parámetros tecnológicos para la deshidratación de alimentos.</li> <li>▪ Determinación de parámetros tecnológicos para el tratamiento térmico de alimentos.</li> </ul>
	3. Aseguramiento de la calidad alimentaria	Carmen del Pilar Minaya Agüero	<p>Asegurar la producción de alimentos aptos para el consumo humano.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Determinación del tiempo y vida útil de alimentos.</li> <li>▪ Evaluación de la calidad sensorial de alimentos.</li> <li>▪ Estudios de toxicidad de alimentos.</li> </ul>
	4. Gestión de materias primas, productos terminados y subproductos alimentarios	Clara Gabina Figueroa Cornejo de Armas	<p>Proponer estrategias para la gestión de materias primas, productos terminados y subproductos alimentarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Estrategias logísticas para la comercialización de alimentos.</li> <li>▪ Planes de negocio y gestión para la agroexportación.</li> <li>▪ Optimización de costos de producción.</li> <li>▪ Minimización del impacto ambiental de residuos agroalimentarios.</li> <li>▪ Reducción de la huella de carbono en procesos agroindustriales.</li> </ul>



## CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 072-CU-ULCB-2022

### FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS

### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Escuela Profesional	Línea de Investigación	Docentes Líderes de la línea	Objetivos estratégicos para el desarrollo de la investigación
<b>GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL</b>	1. Gestión Gastronómica	Jorge Alberto Cerna Hernández	Desarrollar investigaciones sobre: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestión de calidad en los servicios Gastronómicos</li> <li>• Responsabilidad social en las empresas de servicios gastronómicos</li> </ul>
	2. Tendencias gastronómicas	Jorge Alberto Cerna Hernández	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Influencias gastronómicas y evolución de tendencias.</li> <li>• Rutas Gastronómicas</li> <li>• Desarrollo e innovación de productos (insumos) gastronómicos.</li> </ul>
<b>ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS</b>	1. Patrimonio Cultural y Recursos Turísticos	Pedro Luis Pizarro Ramos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Generar herramientas innovadoras mediante el análisis de teorías, modelos de planificación y gestión turística contribuyendo al desarrollo local regional y nacional principalmente en:               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Turismo rural comunitario (TRC).</li> <li>b. Cadenas de valor.</li> <li>c. Construcción del patrimonio</li> </ol> </li> </ul>
	2. Servicios Turísticos	Florisa Graciela García Chumioque	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicar, sistematizar y modelar los comportamientos propios de las organizaciones hoteleras y turísticas, con el fin de consolidar elementos de cambio, enfocándose en buscar soluciones concretas a problemas sociales y ambientales.</li> <li>• Desarrollar la investigación, e impulsar mejoras en la actividad turística.</li> </ul>



## CONSEJO UNIVERSITARIO

### RESOLUCIÓN N° 072-CU-ULCB-2022

<b>ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y SERVICIOS</b>	1. Gestión Empresarial, Servicios y Hospitalidad	Maríel Rocío Quea Campos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Generar herramientas mediante el análisis de teorías, modelos de planificación y gestión contribuyendo al desarrollo local, regional y nacional.</li> </ul>
	2. Innovación Empresarial	María del Rocío Winkelried Vargas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollar e innovar en procesos de gestión de servicios. Proponer mejores prácticas a la industria de servicios.</li> </ul>
<b>MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL</b>	1. Comportamiento del Consumidor y Estudio del Mercado	Luis Fernando Terry Toledo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollar investigaciones sobre patrones, conductas, comportamientos de compra, comportamientos organizacionales, e indicadores comerciales, generando nuevo conocimiento que aporte a la academia y a la industria.</li> </ul>
	2. Marketing y Gestión Comercial	Alberto Ricardo Guzmán Wilcox	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Investigar y desarrollar nuevo conocimiento sobre estrategias de marketing y estrategias comerciales innovadoras, en diferentes industrias.</li> <li>• Desarrollar innovación mercadológica para productos como: bienes, servicios, experiencias, lugares e ideas, de cualquier industria o sector.</li> </ul>
<b>GESTIÓN DE NEGOCIOS INTERNACIONALES</b>	1. Inteligencia de Mercados Internacionales y culturalidad	Jorge Enrique Cosio Soto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollar investigaciones sobre patrones, conductas, comportamientos de compra, comportamientos organizacionales, mercados, commodities, e indicadores comerciales, generando nuevo conocimiento que aporte a la academia y a la industria.</li> </ul>
	2. Comercialización Internacional y Economía Global	Jacob Reynaldo Guzmán Torres	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicar, sistematizar y modelar los comportamientos económicos y de negocios entre países, organizaciones, empresas o agentes con el fin de consolidar elementos de cambio, enfocándose en el aporte de soluciones.</li> </ul>