

Diploma
**Gestión Estratégica
en Servicios Turísticos
y Hospitalidad**



Desarrolla oportunidades de negocio en servicios turísticos y de hospitalidad.

Diseña innovadoras propuestas para la atención del turista nacional e internacional en hoteles y restaurantes.

Adelántate a las nuevas tendencias y requerimientos del sector y planifica innovadores circuitos turísticos acorde a las necesidades de mercado actual.

Diri - gido

Profesionales a cargo de áreas operativas de organizaciones productivas y servicios de hospitalidad.

Profesionales de las áreas de operaciones turísticas y hoteleras o de otras disciplinas que quieran adquirir nuevas herramientas o complementar las que ya tienen para crecer profesionalmente.

Público en general con interés en profundizar conocimientos y desarrollar competencias en el ámbito del Turismo y la Hotelería.

Logros de aprendizaje

Al finalizar el diploma, el participante será capaz de:



- Enfrentar, de manera asertiva, las nuevas tendencias y requerimientos del sector, así como también a planificar circuitos turísticos aplicando la creatividad acorde a las necesidades de mercado
- Construir escenarios que permitan conducir grupos de turistas y brindar información turística local e internacional.
- Desarrollar e implementar un plan de animación turística tanto para hoteles, cruceros, restaurantes o cualquier otro escenario que requiera de sus servicios.
- Ser protagonista activo de la generación de la organización de eventos y desarrollar campañas de promoción turística.
- Realizar actividades en el área de producción de alimentos y bebidas en empresas hoteleras, restaurantes y cruceros.
- Realizar actividades operativas en el área de ama de llaves en hoteles y cruceros.
- Desarrollar habilidades para la venta y promoción de paquetes turísticos y las reservas en líneas aéreas.



Datos generales



Inicio
30 de marzo



Duración
2 meses y medio



Horario
Lunes, miércoles y viernes
de 7:00 p.m. a 10:00 p.m.



Modalidad Online
Clases sincrónicas



Inversión
Precio regular: S/3,929
Promoción (30% dscto.): S/2,750*

(*) Promoción con cupos limitados.
Requisitos técnicos mínimos y recomendados:
Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.
Recomendable >= 30 Mbps
Conexión internet móvil: 3G como mínimo.



Certificación

**Certificado emitido por el
Programa de Extensión Universitaria
de la Universidad Le Cordon Bleu**

Sesión

1

Gestión hotelera

Sesión

2

**Administración eficaz de establecimientos
de alimentos & bebidas**

Sesión

3

Ingeniería del menú y costos

Sesión

4

**Gestión en organización de convenciones,
congresos y eventos**

Sesión

5

**Gestión de Proyectos Turísticos
Sostenibles**

Nota Importante

- La Universidad Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución.
- Se reserva el derecho de modificar la plana docente de acuerdo a disponibilidad o cambios en el programa.
- Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.