

Escuela de Posgrado
Universidad Le Cordon Bleu

Master Executive of
**International
Hospitality
Management**



**UNIVERSIDAD
LE CORDON BLEU®**

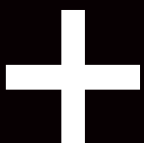
01 Palabras de bienvenida



La Universidad Le Cordon Bleu consciente que la educación debe responder a los nuevos retos y a las exigencias que hoy demanda el mercado laboral, presenta la Escuela de Posgrado y convoca a los profesionales de todas partes del país y del mundo para que opten por nuestra propuesta centrada en la eficiencia la que, además de contar con un staff de profesionales nacionales y extranjeros, especialistas en las materias que imparten , son propuestas flexibles que se ajustan a las necesidades actuales del profesional y le confieren competencias laborales y un nivel de conocimientos requeridos para una mejora continua en su desempeño profesional.

El Master Executive of International Hospitality Management ofrece al profesional, herramientas teórico-prácticas y metodologías basadas en los sólidos conceptos de la globalización, la internacionalización, la mejora continua de los servicios y la experiencia de los turistas. Con la formación recibida se convertirá en un profesional competitivo y estratégico para repotenciar negocios y emprendimientos al servicio de la industria de la hospitalidad.

Clara Figueroa Cornejo
Directora de la Escuela de Posgrado ULCB



El Master Executive of **International Hospitality Management**

- › El *Master Executive of International Hospitality Management* tiene como propósito la formación y capacitación de nuevos profesionales comprometidos en la mejora continua de la industria hospitalaria a través de la oferta de un mejor servicio y desarrollo de experiencias únicas al visitante local y extranjero dentro de un ecosistema global, competente y rentable.

Nuestros graduados podrán desempeñarse en cualquier parte del mundo porque además de la preparación y capacitación especializada que recibirán, cuentan con el respaldo y reconocimiento mundial de Le Cordon Bleu como organización líder en la formación de profesionales con categoría mundial.



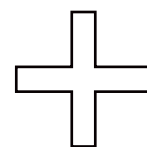


04 Objetivos

- › **Desarrollar una visión global y estratégica** de la gestión de los negocios, considerando la sostenibilidad y responsabilidad social empresarial.
- › **Generar modelos, instrumentos y/o herramientas para la eficiente Gestión de la Hospitalidad,** dentro del Ámbito Turístico a nivel local, regional y nacional. Analizar y elaborar propuestas para el desarrollo de la actividad turística a través de la planeación, la implementación y la evaluación de sus acciones a realizar.
- › **Diseñar y elaborar proyectos de investigación** sobre temas específicos de la realidad turística.

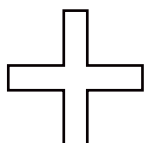


05 Perfil del **ingresante**



- + Profesionales que trabajan como gerentes, empresarios, gestores de negocios que desean adquirir habilidades, actitudes y valores que le permitan afrontar la demanda de nuevos modelos del comercio y negocios internacionales, los que demandan una gestión de servicios de la hospitalidad.
- + Profesionales con disposición para trabajo en equipo, capacidad de liderazgo y de toma de decisiones para alcanzar el éxito en sus negocios y demás emprendimientos al servicio de la industria de la hospitalidad.

06 Perfil del graduado



- El graduado del **Master Executive of International Hospitality Management** de la **Universidad Le Cordon Bleu**, será capaz de:
 - + Diseñar e implementar proyectos del sector de la hospitalidad evaluando su rentabilidad.
 - + Gestionar la operación de la hospitalidad que incluye operación hotelera, comunicación de gestión hotelera, gestión de catering y banquetes, saneamiento aplicado de servicios de alimentos, gestión financiera de hoteles y restaurantes, viajes y operación de giras.
 - + Asesorar y ofrecer consultorías en negocios del sector de la hospitalidad.



07 Metodología

Este es un máster virtual. Los cursos se desarrollan en sesiones sincrónicas y asincrónicas.



Plataforma **Virtual**:

- Es uno de los medios más importantes de nuestro entorno de aprendizaje, se basa en principios pedagógicos propios del e-learning. El contenido que presenta ha sido estructurado en temas para desarrollarlos de manera progresiva, en una secuencia lógica que facilita el autoaprendizaje.

En la plataforma se propicia una **metodología activa que promueve**:

- + El estudio autónomo
- + Flexibilidad para seguir su propio ritmo de aprendizaje
- + Múltiples actividades y recursos de avanzada para un mejor aprendizaje
- + Facilidades para la retroalimentación
- + La interacción entre los alumnos y los profesores
- + La comunicación asincrónica



Soporte **Virtual**:

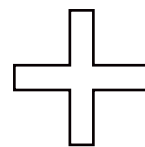
Los alumnos cuentan con el servicio de soporte virtual que consiste en la atención personalizada ante cualquier dificultad con el uso de la plataforma; este servicio se brinda a través de llamadas telefónicas o el envío de correos electrónicos.

CICLO	CURSO	CRÉDITOS
1	Principios de Gerencia	4
	Organizaciones de Personas y Liderazgo	3
	Gestión de la Calidad del Servicio	3
	Contabilidad para la Gestión	3
2	Responsabilidad Social y Sostenibilidad Empresarial	3
	Gestión de Marketing	3
	Gestión de Riesgos y Contingencias	3
	Investigación para la Toma de Decisiones Empresariales	4
3	Principios Estratégicos	3
	Diseño Exitoso del Proyecto de Hospitalidad	3
	Gestión Sostenible de la Cadena de Suministro	3

08 Líneas de Investigación

- La plana docente del máster es interdisciplinaria, lo cual garantiza la realización de investigaciones en las siguientes líneas:
 - + Gestión de la Innovación Estratégica y Responsable.
 - + Gestión Sostenible de Operaciones de Turismo y Hospitalidad.
 - + Toma de Decisiones Económicas en la Industria de la Hospitalidad.
 - + Desarrollo de Políticas Públicas para la mejora de la gestión de la hospitalidad en el sector turismo a nivel local, regional y nacional
 - + Potenciamiento de las Direcciones Regionales de Turismo a nivel local, regional y nacional.
 - + Desarrollo de Proyectos Sociales para la mejora de la Hospitalidad y el Turismo a nivel local, regional y nacional.
 - + Marketing y Optimización de la Atención al Cliente.
 - + Investigaciones cualicuantitativas de los mercados meta.
 - + Desarrollo de Planes Comerciales para la mejora de la Hospitalidad a nivel local, regional y nacional.

Nota: La Escuela de Posgrado podrá efectuar cambios en la malla de acuerdo a su política de mejora continua.



Beneficios



▸ **Malla curricular innovadora**

Los cursos de la maestría tienen un enfoque interdisciplinario y práctico.



▸ **Plana docente de primer nivel**

Docentes acreditados internacionalmente que están capacitados para brindar una formación de calidad.



▸ **Certificación Intermedia**

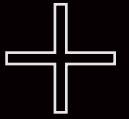
Una vez que el alumno apruebe todos los cursos que conforman cada ciclo del plan de estudios, podrá optar por solicitar un certificado modular de posgrado.



▸ **Ingreso a la Red Le Cordon Bleu**

Los alumnos compartirán experiencias y conocimientos con nuestra red de profesionales nacionales y extranjeros.





Descripción de cursos



Principios de Gerencia

Permitirá a los estudiantes a entender cómo gestionar estratégicamente una organización de servicio orientado a garantizar una gestión eficaz de la calidad y la prestación de un servicio de excelencia. El curso examina metodologías para satisfacer los deseos y necesidades de los clientes. Se analiza al mismo tiempo el cumplimiento de los objetivos organizacionales. Finalmente, examina el proceso de cambio y los instrumentos para la medición y la adaptación de la efectividad del proceso de servicio.

Organizaciones de Personas y Liderazgo

El curso tiene como propósito familiarizar a los estudiantes con las variables críticas que contribuyen a la gestión de personal eficaz y para avanzar en la comprensión de las organizaciones y el liderazgo.



Gestión de la Calidad del Servicio

Este curso tiene como propósito que los estudiantes establezcan los factores clave del entorno de los negocios globales, considerando la interacción entre la globalización / regionalización, los gobiernos y los organismos internacionales, como la Organización Mundial del Comercio. Así, cómo el entorno global puede influir en la estrategia de negocio y las operaciones en el ámbito internacional.



Contabilidad para la Gestión

El propósito del curso es proporcionar a los estudiantes una amplia comprensión de los principios de contabilidad financiera y de gestión. Está dirigida a que los alumnos puedan comprender informes financieros y de gestión contable desde la perspectiva del usuario.

Responsabilidad Social y Sostenibilidad Empresarial

El objetivo del curso es que los estudiantes construyan una nueva visión de los negocios, de la gestión y de las herramientas de gestión, de acuerdo con un enfoque orientado a la sostenibilidad y la responsabilidad inclusivas desde una perspectiva internacional, involucrando experiencias y a expertos calificados utilizando metodologías de enseñanza interactivas (estudios de casos, películas y trabajo en equipo).



Gestión de Marketing

En este curso los alumnos aplicarán conocimientos clave de marketing de tal forma que desarrolle la capacidad analítica para hacer frente a los problemas de comercialización en la práctica empresarial.

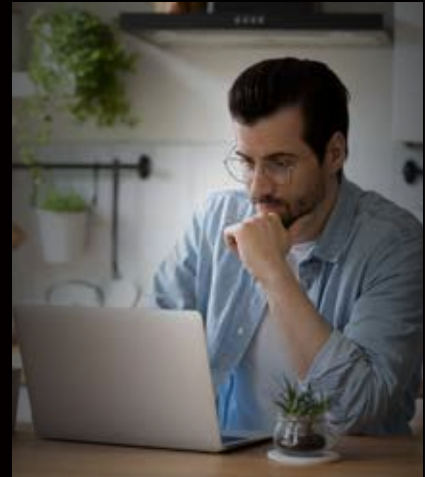


Gestión de Riesgos y Contingencias

El propósito del curso es introducir a los alumnos en el conocimiento y la comprensión de la gestión de riesgos. Los aspectos importantes de la gestión del riesgo; Principios fundamentales de riesgo real, las diferencias entre el riesgo estratégico y táctico, y temas inherentes en la gestión de riesgos.

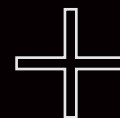
Investigación para la Toma de Decisiones Empresariales

El curso tiene como objetivo que los alumnos desarrollen habilidades de investigación de negocios que jueguen un papel en el suministro de información de la empresa. Deberán asegurarse de que las empresas puedan desarrollar, competir, expandirse y seguir siendo sostenibles.



Principios Estratégicos

El curso tiene como propósito que los estudiantes adquieran bases de análisis y comprensión de los sistemas y subsistemas de organización a través de la interacción constante con su entorno.



Descripción de cursos



Diseño Exitoso del Proyecto de Hospitalidad

El curso busca que los estudiantes integre y apliquen sus conocimientos y habilidades a un ambiente de hospitalidad basada en la simulación. Se desarrollarán habilidades de negocios de planificación y conocimientos, sistemas y principios de reflexión estratégica, programas de gestión, capacidad de análisis desarrolladas en otros cursos. Los alumnos deberán adoptar una perspectiva de liderazgo/gestión, para demostrar la comprensión de la situación dentro de los marcos holísticos para tomar decisiones de negocio sobre la base del análisis, juicio y creatividad.

Gestión Sostenible de la Cadena de Suministro

En este curso, los estudiantes analizarán el proceso de desarrollo de nuevos productos y servicios como un tema complejo de gestión interfuncional que requiere iniciativas estratégicas, actividades organizacionales alineadas y metodologías apropiadas (ecodiseños, diseños para el medio ambiente, función de calidad).



05

Plana Docente

Alberto Guzmán Wilcox

Doctorado en Administración de Negocios Internacionales y un MBA ambos por parte de la Universidad Ricardo Palma (UPR), estudió Administración de Empresas y cuenta con una licenciatura en Educación por parte de la Universidad Los Ángeles. Se especializó en Marketing Estratégico en la J.C.C.P de Tokio Japón, entre otros títulos académicos. Ha trabajado como docente de pre y posgrado en universidades como la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, UPR y la ULCB. Fue director ejecutivo de GWA Consultores, director ejecutivo de Alta Gerencia Internacional, director ejecutivo de Centro Peruano de Ventas, gerente general de Big Petroleum, entre otros.

Rodrigo Riquelme Barros

Magister en Educación superior, mención docencia universitaria. Postgrado en Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF - IFRS) y Certificación en Food Management. Más de 20 años de experiencia en educación superior, capacitaciones y asesorías a empresas públicas y privadas. Investigador, docente y contador público - auditor. Cuenta con publicaciones como los libros: "Gastronomía Rentable" (libro ganador del Gourmand World Cookbook Awards 2020 en dos categorías), "Revenue Management para Restaurantes" "Ingeniería del Menú" entre otros artículos y revistas.

Antonio Díaz Cid Romero

Docente de la Escuela de Turismo y Gastronomía en la Universidad Anáhuac Puebla, México. Lideró proyectos con temáticas sustentables en su cargo como director ejecutivo de Greenlab México. Dictó cursos como ecoturismo, turismo alternativo, gestión de centros recreativos y otros en la Universidad Iberoamericana Puebla, México y en el Instituto Suizo de Gastronomía y Hotelería ISU. Se formó como ingeniero ambiental, es magister en Gestión Ambiental y Ecoturismo por la Universidad de Costa Rica. Además, cuenta con estudios en la Universidad de Michigan (USA) y en el instituto FUNECO en temas de turismo activo sostenible y ecoturismo.

Judith Bravo de Rueda Accinelli

Magister en Docencia Universitaria por la Universidad Andrés Bello (Chile). Licenciada en Psicología por la Universidad del Sagrado Corazón. Académica con más de 30 años de experiencia en diversas Universidades del País. Ejecutiva en Gestión Humana en empresas Transnacionales y Nacionales. Experticia en Entornos de Cambio, Gestión por Competencias, Equipos de Alto Desempeño y Planeamiento Estratégico. Exgerente de Recursos Humanos en Hipermercados Tottus y Graña y Montero Digital. Exgerente Internacional de GDH para Sudamérica en Payless Shoesource. Consultora en diversas organizaciones como Hotel El Golf Los Incas, Country Club Lima Hotel, Backus, AXXS, Armando Paredes y otros.



OBTENCIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

La Universidad Le Cordon Bleu otorgará el **Diploma Internacional de Master en International Hospitality Management emitido** por la Fondation Le Cordon Bleu- Art Culinaire Et Gestion Hoteliere a quienes cumplan con los siguientes requisitos:



- ▶ **Aprobar** el plan de estudios correspondiente.



- ▶ **Acreditar** el conocimiento de un idioma extranjero en el nivel exigido por la universidad.



06 Información Clave



Inicio de Clases:

4 de abril



Duración:

3 semestres académicos



Frecuencia:

Semanal



Horario

Martes y jueves
de 7:50 p.m. a 10:30 p.m.
y sábado de 7:50 a.m. a 1:20 p.m



Requisitos:

+ Dos años de experiencia
en cargos ejecutivos, generales
o de actividad empresarial



Inversión:

Precio regular: S/18,750

Precio lanzamiento
(10% dscto.): S/16,875*

El precio promocional no incluye derechos académicos extraordinarios, ni matrículas por cada semestre. El costo de matrícula por semestre es de S/690. Los precios y condiciones están sujetos a variación.





UNIVERSIDAD
LE CORDON BLEU®
