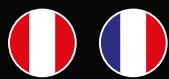


Master Degree of International Culinary & Hospitality Management



Con Certificación Internacional en International Hospitality Management por **La Fondation Le Cordon Bleu - Francia**



01 Palabras de bienvenida

“Líderar con impacto en el mundo de la hospitalidad exige visión global, innovación constante y excelencia.

Este programa brinda todo ello, con el prestigio y sello internacional Le Cordon Bleu.

Dr. Enrique Castro Guzmán
Director
Escuela de Posgrado



Doctor en Administración de Negocios Globales. Especialista en gestión educativa con enfoque internacional. Ha impulsado programas académicos en alianza con universidades extranjeras y liderado proyectos de investigación y formación con impacto global. Docente investigador y coautor de publicaciones científicas, promueve una educación de excelencia conectada con los retos del mundo actual.



LE CORDON BLEU®
Excellence in Education since 1895



5 razones para estudiar **esta maestría** 02

1. **Grado oficial + Diploma internacional francés**

Obtén el grado de Maestro a nombre de la Nación y un diploma exclusivo de la Fondation Le Cordon Bleu – Art Culinaire Et Gestion Hôtelière.

2. **Certificación progresiva en cada ciclo académico**

Impulsa tu CV desde el primer semestre con certificaciones intermedias que validan tus avances.

3. **Plana docente de primer nivel y experiencia ejecutiva**

Aprende con altos directivos y expertos del sector que lideran empresas reales en hospitalidad, gastronomía y servicios.

4. **Horario ejecutivo compatible con tu trabajo**

Estudia sin interrumpir tu vida profesional. Clases tres veces por semana en horarios diseñados para ejecutivos.

5. **Aulas híbridas + Clases grabadas**

Accede a todas las sesiones en vivo o en diferido, desde cualquier lugar*. Flexibilidad real para profesionales activos.

(*) Sujeto a límite de inasistencias según el Reglamento de Estudios de la Escuela de Posgrado.

03 Nuestro Modelo Educativo

La Escuela de Posgrado de la Universidad Le Cordon Bleu ha diseñado un modelo educativo único, centrado en el estudiante y alineado con las exigencias del entorno global, tecnológico y empresarial de la industria alimentaria, gastronómica y hospitalaria.

Nuestra formación se sustenta en cinco pilares:





CARLOS MEJÍA BEJARANO

Doctor en Administración, MBA y Economista con más de 25 años de experiencia directiva en instituciones académicas de prestigio y en empresas líderes del sector gastronómico. Ha sido Vicerrector Académico, Decano y Docente Principal en destacadas universidades, así como Gerente de Operaciones en cadenas de restaurantes como Bembos y Delosi, liderando mejoras operativas, estandarización y aumento de la rentabilidad. Premiado por la excelencia en el MBA y reconocido como primer puesto en su Doctorado. Experto en planeamiento estratégico, inteligencia artificial aplicada a la gestión, cuadros de mando integral y diseño de experiencias de aprendizaje. Con formación en IE Business School, ESADE y la Universidad de Chicago, combina visión empresarial con enfoque académico para formar líderes estratégicos, competentes en tecnología y orientados a resultados.



DAVID CIEZA RAMOS

MBA - PMP con certificaciones internacionales y especializaciones en marketing estratégico, inteligencia artificial aplicada a mercados y dirección de proyectos. Presidente del Centro de Investigación, Desarrollo e Innovación Empresarial - CIDIEM en Perú y Director de Punto de Marketing. Consultor de entidades públicas y privadas con más de 17 años de experiencia. Miembro activo de CITEMARKETING. Docente en programas de posgrado y asesor de MIPYMEs en Perú.



CARLOS ARENAZA CAM

Country Manager, Grupo Davissa (Mac Center y Mac Store). Ha sido Gerente Retail de Phantom; Sub-Gerente Comercial de Real Plaza; Gerente de Centro Comercial en Urbanova Inmobiliaria (Grupo Breca); y Brand Manager en Grupo Yes (Hugo Boss, Givenchy, Pal Zileri, Adolfo Dominguez). MBA UQAM, Université du Québec à Montréal.



GUILLERMO QUINTANA BOBADILLA

MBA School of Business and Economics - Campbellsville University, Kentucky USA. Licenciado en Administración de Empresas. Consultor de Migración al modelo de Franquicias de diversos modelos de negocios gastronómicos y hoteleros entre otros rubros. Autor de varios libros de Emprendimiento & Franquicias. Actualmente es docente de Franchising en la Escuela de Posgrado Le Cordon Bleu. Seleccionado entre los 20 mejores Líderes Emprendedores del planeta en el Mundo de las Franquicias por la Asociación Internacional de Franquicias IFA NextGen San Antonio Texas USA (2016).



RODRIGO RIQUELME BARROS

Magíster en Educación Superior y Contador Público – Auditor por la Universidad Arturo Prat (Chile). Consultor especializado en gestión financiera y costos para gastronomía con más de 20 años de experiencia en educación superior, capacitaciones y asesorías a empresas públicas y privadas. Autor de libros como "Gastronomía Rentable" e "Ingeniería del Menú" premiados por el Gourmand World Cookbook Awards.



ALEXANDER HENRY RODRÍGUEZ PÉREZ

Doctor en Turismo, MBA y Licencia en Turismo y Hotelería, especializado en Metodología de la Investigación Científica. Cuenta con amplia experiencia como docente y asesor de tesis en programas de maestrías y doctorados de universidades privadas y públicas. Combina su experiencia académica con la práctica profesional en administración de empresas turísticas y hoteleras. Autor de publicaciones científicas indexadas, destaca en el desarrollo de proyectos aplicados a la mejora de la gestión en organizaciones de servicios y del sector hospitalario.

05 Perfil del graduado

El graduado del “Master Degree of International Culinary & Hospitality Management” de la Universidad Le Cordon Bleu, será capaz de:



- ☑ Diseñar e implementar proyectos del sector de la hospitalidad evaluando su rentabilidad.
- ☑ Asesorar y brindar consultorías en negocios del sector de la hospitalidad.
- ☑ Gestionar y dirigir operaciones de hospitalidad que incluyen: operación hotelera, comunicación de gestión hotelera, gestión de catering, gestión de restaurantes, alimentos y bebidas, saneamiento aplicado de servicios de alimentos; y gestión financiera de hoteles, restaurantes y afines.
- Analizar y elaborar propuestas para el desarrollo de la actividad turística a través de la planeación, implementación y evaluación de sus acciones
- ☑ a desarrollar.
- Comunicarse de manera asertiva con las personas de su entorno donde
- ☑ promueve la gestión de la actividad turística.
- Contar con habilidades necesarias para implementar estrategias de gestión de calidad y desarrollo empresarial. Ganarán habilidades administrativas básicas para controlar las actividades de organización, planificación y programación.



1 CICLO

STRATEGIC BUSINESS MANAGEMENT

Comprende y analiza estratégicamente el comportamiento de los negocios, sus principios, procesos organizacionales, modelos, estrategias e interacción competitiva con su entorno.

SERVICE QUALITY MANAGEMENT

Analiza los modelos de gestión de la calidad, y las herramientas de control y evaluación del servicio entregado, en un contexto competitivo.

SUPPLY CHAIN MANAGEMENT (SCM) IN HOSPITALITY

Analiza la cadena de abastecimiento para el sector de la hospitalidad, en materia de logística, operaciones y comercialización.

SOCIAL RESPONSIBILITY & CIRCULAR ECONOMY

Identifica las estrategias para la Economía Circular, analizando las herramientas necesarias para liderar la transición de una Economía Lineal a una Circular, bajo un contexto de responsabilidad social empresarial.

2 CICLO

MARKETING MANAGEMENT IN CULINARY & HOSPITALITY INDUSTRY

Analiza y recomienda estrategias para el marketing de hospitalidad, para el diseño de experiencias memorables, la construcción de una marca fuerte, y una gestión comercial exitosa, sosteniendo la ventaja competitiva de una marca turística o de hospitalidad.

OPERATIONS MANAGEMENT IN CULINARY & HOSPITALITY INDUSTRY

Analiza y evalúa la gestión de operaciones en un negocio de hospitalidad, aplicando estrategias, tácticas y decisiones en materia de logística, operaciones, comercialización y gestión de calidad. Enfoque en la gerencia de operaciones para una empresa de servicios.

RESEARCH FOR BUSINESS DECISION MAKING

Realiza una investigación profunda sobre un tema específico para respaldar decisiones estratégicas de negocio, con uso estratégico de bases de datos, técnicas cualitativas y cuantitativas.

ACCOUNTING FOR MANAGEMENT

Realiza un análisis financiero de una empresa o un emprendimiento personal, para mejorar la rentabilidad, liquidez y solvencia empresarial.

3 CICLO

EXPERIENCE DESIGN IN CULINARY & HOSPITALITY INDUSTRY

Diseña la experiencia global del servicio teniendo al cliente como prioridad, empleando técnicas innovadoras de empatía y comprensión de sus necesidades.

FRANCHISING IN CULINARY & HOSPITALITY MANAGEMENT

Diseña su propio modelo de franquicia de hospitalidad considerando herramientas para evaluar la idoneidad de un negocio.

FOOD SERVICE MANAGEMENT

Elabora un "Plan Operativo de Alimentos y Bebidas" para una organización, unidad o evento especializado, para mejorar su eficiencia y rentabilidad.

RESEARCH METHODOLOGY

Presentan el proyecto de investigación con asesoría y aprobación docente, aplicando métodos y técnicas de investigación científica.

4 CICLO

THESIS I y II

A lo largo de estas asignaturas, los estudiantes desarrollan y ejecutan su proyecto de investigación, analizan datos y redactan el informe final de la tesis.

ENVIRONMENTAL IMPACT ASSESSMENT

Evalúa propuestas de planes de prevención, mitigación y contingencia ambiental, haciendo uso de instrumentos para la gestión empresarial sostenible.

07



► Certificaciones

A lo largo del programa, los estudiantes acumularán aprendizajes, destrezas y conocimientos que serán Certificados por la Escuela de Posgrado, en mérito de su rendimiento académico. Para los tres primeros ciclos académicos, los alumnos que aprueben todas las asignaturas con calificación igual o mayor a doce (12), podrán obtener las siguientes certificaciones:

Primer Ciclo: Certificación en Service Management
Strategic Business Management
Service Quality Management
Supply Chain Management (SCM) in Hospitality
Social Responsibility & Circular Economy

Segundo: Certificación en Hospitality Management
Marketing Management in Culinary & Hospitality Industry
Operations Management in Culinary & Hospitality Industry
Research for Business Decision Making
Accounting for Management

Tercero: Certificación en Food Service Management
Experience Design in Culinary & Hospitality Industry
Franchising in Hospitality and Culinary Industry
Food Service Management
Research Methodology



► Grado a obtener

Grado Académico de Maestro a nombre de la Nación:

Master Degree of International Culinary & Hospitality Management

La certificación se otorga al egresado, luego de cumplir íntegramente con su plan de estudios (48 créditos), la presentación y sustentación oral de un trabajo de tesis, y la acreditación de un idioma extranjero, acorde a la Ley Universitaria del Perú.

Certificación Internacional:

Luego de otorgado el grado académico, se otorgará adicionalmente el Diploma Internacional de "Master Degree of International Hospitality Management" emitido por la Fondation Le Cordon Bleu- Art Culinaire Et Gestion Hoteliere.



► Requisitos para obtener el grado

La certificación se otorga al egresado, luego de cumplir íntegramente con su plan de estudios (48 créditos), la presentación y sustentación oral de un trabajo de tesis, y la acreditación de un idioma extranjero, acorde a la Ley Universitaria del Perú.

08 Datos generales



Inicio de Clases:
Octubre 2025



Duración:
4 semestres académicos



Modalidad:
Presencial



Horario
Martes y Jueves
de 7:50 p.m. a 10:20 p.m. y
sábado de 7:50 a.m. a 1:10 p.m



Requisitos:

- + Haber obtenido el grado de Bachiller Universitario o Técnico.
- + Dos años de experiencia en cargos ejecutivos, gerenciales o de actividad empresarial



Inversión:

- + Matrícula por periodo: S/150
- + Cuota mensual: S/1,100
(16 cuotas)

Los precios y condiciones están sujetos a variación. Se aplican descuentos por pago completo del programa o pago por ciclos. Tarifas especiales por convenio corporativo o por ser parte de la Comunidad Le Cordon Bleu.



Informes e inscripciones:
+51 983 085 330

