



UNIVERSIDAD  
LE CORDON BLEU®

# ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS



**Respaldo internacional**

Forma parte de una Red Educativa presente en más de 20 países.



**Doble certificación**

Obtén un diploma internacional emitido por La Fondation Le Cordon Bleu – Art Culinaire et Gestion Hôtelière.

DONDE EL ALIMENTO  
LO CAMBIA TODO



— PARÍS 1895 • 2010 LIMA —

## Malla curricular

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
 <b>Certificaciones progresivas</b> <b>En 5to ciclo</b> Certificación en Planeamiento, Organización y Control Empresarial	Matemáticas Superiores	Estadística General	Responsabilidad Social	Economía para los Negocios	Costos y Presupuestos	Finanzas Aplicadas	Ética Profesional	Dirección del Talento Humano	Dirección Estratégica I	Dirección Estratégica II
<b>En 8to ciclo</b> Certificación en Formulación y Evaluación de Emprendimientos	Historia de la Gastronomía y Hospitalidad	Estrategias de Comunicación Integral	Comportamiento del Consumidor	Introducción a la Contabilidad	Investigación de Mercados	Dirección Comercial y Fuerza de Ventas	Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión	Plan de Negocios	Alianzas Estratégicas	Hospitality Management
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Generales.</li> <li>● Gestión de Negocios.</li> <li>● Gestión de Servicios.</li> <li>● Gastronomía.</li> <li>● Desarrollo e Innovación.</li> </ul>	Comprensión y Producción del Lenguaje	Introducción a los Negocios Internacionales y de Hospitalidad	Matemática Financiera	Gestión del Producto (Product Management)	Estrategias de Negociación	Inteligencia de Mercados Internacionales	Dirección de Operaciones	Derecho Empresarial	Entrenamiento Externo I	Entrenamiento Externo II
<b>En 8to ciclo</b> Certificación en Formulación y Evaluación de Emprendimientos	Inteligencia Artificial y Competencias Digitales	Fundamentos de Marketing	Organización y Dirección Empresarial	Franquicias	Gestión de Alimentos y Bebidas	International Quality Management	Metodología de la Investigación	Creatividad e Innovación: Design Thinking	Transformación Digital Empresarial	Evaluación del Impacto Ambiental
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Generales.</li> <li>● Gestión de Negocios.</li> <li>● Gestión de Servicios.</li> <li>● Gastronomía.</li> <li>● Desarrollo e Innovación.</li> </ul>	Fundamentos de Administración	Planeamiento y Control Empresarial	Conceptualización del Turismo	Sistemas Informáticos para Gestión del Turismo	Gestión de Destinos Turísticos Inteligentes	Servicios Turísticos	Diseño y Equipamiento de Hoteles y Restaurantes	Turismo MICE	Seminario de Investigación	Trabajo de Investigación
	Geografía Global para los Negocios	Patrimonio Natural y Cultural del Perú	Servicios de hostelería	<b>Electivos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Relaciones Públicas y Protocolo</li> <li>• Marketing de Retails</li> <li>• Service Design</li> <li>• E-commerce</li> <li>• Promoción Internacional</li> <li>• Marketing Internacional</li> <li>• Operaciones de Servicios</li> <li>• Service Management</li> <li>• Diseño de Programas Turísticos</li> <li>• Turismo Sostenible</li> </ul>						

→ Estudia donde el alimento lo cambia todo



### Bolsa Laboral Internacional Hosco

Conecta con más de 80 países y accede a más de 15,000 oportunidades laborales activas.



### Convenios Internacionales

Realiza pasantías en México y otras instituciones del mundo.



### Docentes Practitioners

Expertos activos en el sector, que conectan la teoría con la práctica para tu desarrollo profesional.