



UNIVERSIDAD
LE CORDON BLEU®

Escuela
de Posgrado

MASTER DEGREE OF

International Culinary & Hospitality Management



Grado Académico a
nombre de la Nación +
Diploma Internacional Francés



01

PALABRAS DEL DIRECTOR

Liderar 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.

02

CINCO RAZONES PARA ESTUDIAR EL MASTER DEGREE

01

Grado Académico a nombre de la Nación + Diploma Internacional Francés

Obtén el grado de Magíster a nombre de la Nación registrado en la Sunedu y el Diploma Oficial emitido por La Fondation Le Cordon Bleu – Art Culinaire Et Gestion Hôtelière, Francia.

02

Certificación progresiva en cada ciclo académico

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

03

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.

04

Horario ejecutivo compatible con tu trabajo

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

05

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.



Estudia sin interrumpir tu vida profesional.

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:



04 PLANA DOCENTE

CARLOS MEJÍA BEJARANO

Doctor en Administración,
MBA y Economista



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 Bambos 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.

RODRIGO RIQUELME BARROS

Docente Internacional
y Consultor (Chile)



Magíster en Educación Superior y Contador Público – Auditor por la Universidad Arturo Prat (Chile). Consultor especializado en gestión financiera y costos para gastronomía con +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.

DAVID CIEZA RAMOS

Presidente del Centro de Investigación,
Desarrollo e Innovación Empresarial



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.

LUIS VALVERDE LAIME

Operations Service & Facility Manager
de Madam Tusan - Delosi S.A.



MBA en Administración Estratégica de Centrum PUCP y Máster Internacional en Liderazgo Empresarial en EADA Barcelona. Con más de 15 años de experiencia en diferentes sectores como el gastronómico, hotelero y retail, logrando crecimiento en ventas en cada periodo concluido. Actualmente, es responsable de la Gestión de Operaciones para 13 locales de la marca Madam Tusan del grupo Delosi.

CARLOS ARENAZA CAM

Country Manager, Grupo Davissa
(Mac Center y Mac Store)



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.

RAFAEL PARRA BARRERA

Advisor en Operaciones, Experiencia
y Rentabilidad en Hospitalidad,
Gastronomía y Servicios Premium



Ejecutivo senior con +20 años liderando operaciones complejas, aperturas, relanzamientos y escalamiento de negocios en hotelería, gastronomía y experiencias de lujo en Latinoamérica y Europa. Amplia experiencia trabajando bajo estándares Forbes y Leading Hotels of the World (LHW), con foco en rentabilidad sostenible, experiencia del cliente y excelencia operativa. MBA por la Universidad de Alcalá de Henares, España.

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.



Comunicarse de manera asertiva con las personas de su entorno donde promueve la gestión de la actividad turística.



Analizar y elaborar propuestas para el desarrollo de la actividad turística a través de la planeación, implementación y evaluación de sus acciones a desarrollar.



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.

06

PLAN DE ESTUDIOS

01 CICLO

→ **Strategic Business Management**

Modalidad: Virtual

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

→ **Service Quality Management**

Modalidad: Presencial

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**

Modalidad: Virtual

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

→ **Social Responsibility & Circular Economy**

Modalidad: Presencial

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.

02 CICLO

→ **Marketing Management in Culinary & Hospitality Industry**

Modalidad: Virtual

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**

Modalidad: Presencial

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**

Modalidad: Virtual

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**

Modalidad: Presencial

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



06

PLAN DE ESTUDIOS

03 CICLO

→ Experience Design In Culinary & Hospitality Industry

Modalidad: Presencial

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

Modalidad: Presencial

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

Food Service Management

Modalidad: Presencial

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

Research Methodology

Modalidad: Presencial

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

04 CICLO

→ Thesis I Y II

Modalidad: Presencial

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

Modalidad: Virtual/Presencial

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

→ Digital Transformation in Culinary & Hospitality Industry

Modalidad: Presencial

Analiza cómo la transformación digital impacta en la industria culinaria y hotelera, aplicando tecnologías emergentes, analítica de datos y herramientas digitales para optimizar operaciones, mejorar la experiencia del cliente y fortalecer la competitividad del negocio.



07

CERTIFICACIONES PROGRESIVAS



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 ciclos académicos, los alumnos que aprueben todas las asignaturas con calificación igual o mayor a doce (12), podrán obtener las siguientes certificaciones:

01

Primer Ciclo

Certificación en Service Management

- Strategic Business Management
- Service Quality Management
- Supply Chain Management (SCM) in Hospitality
- Social Responsibility & Circular Economy

02

Segundo Ciclo

Certificación en Hospitality Management

- Marketing Management in Culinary & Hospitality Industry
- Operations Management in Culinary & Hospitality Industry
- Research for Business Decision Making
- Accounting for Management

03

Tercer Ciclo

Certificación en Food Service Management

- Experience Design in Culinary & Hospitality Industry
- Franchising in Hospitality and Culinary Industry
- Food Service Management
- Research Methodology



Acumularán
aprendizajes,
destrezas y
conocimientos

08

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.

Diploma Internacional Francés

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.



09

DATOS GENERALES

Inicio de Clases

12 de mayo de 2026

Duración

16 meses (4 ciclos académicos)

Modalidad

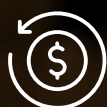
70% presencial y 30% virtual

Horario

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

Requisitos

- Tener el grado de Bachiller Universitario registrado en SUNEDU.
- Dos años de experiencia laboral en cargos ejecutivos o de actividad empresarial.



Inversión

Pago al contado S/17,700

Modalidades de financiamiento

Opción 1 - Pago por ciclo

4 ciclos de **S/4,975**

Opción 2 - Cuotas mensuales

16 cuotas de **S/1,288**

Matrícula:

S/150 por ciclo

(Aplica en todas las modalidades de pago)

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:

+51 914 689 870

La Escuela de Posgrado se reserva el derecho de realizar ajustes, actualizaciones o variaciones en la malla curricular, contenidos, docentes, horarios, fechas de inicio y/o modalidades de dictado, cuando razones académicas, operativas o de fuerza mayor así lo requieran, garantizando siempre la calidad del programa. La designación de docentes podrá variar según criterios de pertinencia académica, disponibilidad y especialidad, manteniendo el perfil profesional y la experiencia requeridos para cada curso. El inicio y desarrollo del programa está sujeto a un número mínimo de participantes matriculados. La programación de cursos, talleres y actividades académicas podrá modificarse por causas justificadas, comunicándose oportunamente a los participantes. Las certificaciones y constancias serán otorgadas únicamente a quienes cumplan con los requisitos académicos y administrativos establecidos por la Escuela de Posgrado. Las clases virtuales o híbridas se desarrollarán a través de plataformas institucionales, las cuales podrán ser actualizadas según necesidades técnicas o pedagógicas. Los beneficios promocionales, descuentos o tarifas especiales no son acumulables y estarán sujetos a vigencia y condiciones específicas. Para la obtención del Diploma Internacional Francés, el participante deberá haber sustentado y aprobado previamente el trabajo de grado, así como haber iniciado formalmente el trámite del Diploma de Grado de Magister a nombre de la Nación. El Diploma Internacional Francés se emitirá únicamente una vez cumplidos ambos requisitos.