

Diploma de Especialista en

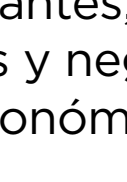
# Marketing & Ventas para Restaurantes y Hoteles

Certificado emitido por la Escuela de Posgrado de la Universidad Le Cordon Bleu

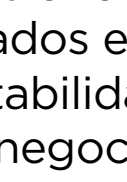
## Potencia tus ventas y eleva la presencia de tu marca gastronómica u hotelera

Aprende a diseñar e implementar estrategias integrales de marketing, ventas y experiencia del cliente para impulsar el crecimiento de restaurantes y hoteles. Dominarás herramientas comerciales, técnicas de posicionamiento, marketing digital y estrategias de marca que generan resultados reales en la industria de servicios. Todo respaldado por la excelencia académica de la Escuela de Posgrado de la Universidad Le Cordon Bleu.

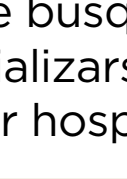
Dirigido a



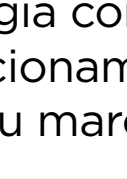
Propietarios, gerentes y administradores de restaurantes, cafés, hoteles y negocios gastronómicos.



Chefs ejecutivos y gestores gastronómicos interesados en mejorar la rentabilidad de su negocio.



Profesionales de marketing y ventas que busquen especializarse en el sector hospitality.



Emprendedores que deseen fortalecer su estrategia comercial y el posicionamiento de su marca.



Estudiantes de últimos ciclos de gastronomía, administración, marketing o afines.

### Datos generales



**Inicio**  
21 de mayo



**Duración**  
72 horas | 24 sesiones  
3 meses y 3 semanas  
(plazo estimado)



**Inversión**  
**Pago único (30% dto.)**  
**S/ 2,490**  
(Precio regular S/3,557)  
Pago en Cuotas: S/ 872 c/u.



**Horario**  
Martes y jueves  
de 7:00 p.m. a 10:00 p.m

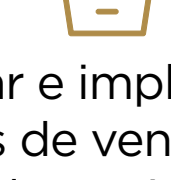


**Modalidad Online**  
En vivo - Clases sincrónicas

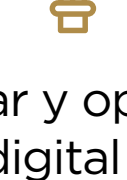
Requisitos técnicos mínimos y recomendados:

- Conexión internet casa mínimo 15 Mbps.
- Recomendable >= 30 Mbps.
- Conexión internet móvil 4G como mínimo.

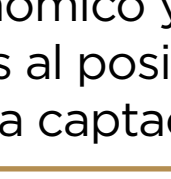
## Logros de aprendizaje



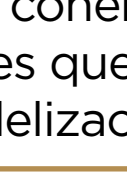
Diseñar e implementar estrategias de ventas y gestión comercial para incrementar ingresos.



Gestionar y optimizar la presencia digital de negocios de servicios gastronómicos.



Crear planes de marketing gastronómico y hotelero orientados al posicionamiento y la captación.



Desarrollar experiencias de marca coherentes y memorables que impulsen la fidelización.

### Plan de estudios

## Estrategias de Marca y Experiencia del Cliente para Restaurantes y Hoteles



Construye marcas sólidas y coherentes con experiencias memorables. Aprende cómo la identidad, narrativa, sensorialidad y diseño de experiencias fortalecen la percepción, la fidelización y las ventas en negocios de servicios.

1

**Identidad, Promesa y Estrategia de Marca en Servicios.**

2

**Diseño de Experiencias Memorables para Comensales y Huéspedes.**

3

**Coherencia de Marca en la Operación del Servicio.**

4

**Storytelling y Comunicación Experiencial para Restaurantes y Hoteles.**

5

**Gestión de Percepción, Reputación y Fidelización.**

6

**Experiencias que Impulsan Ventas y Métricas de Valor de Marca.**

## Estrategias de Marketing para Negocios Gastronómicos y Hoteleros



Aprende a crear campañas de marketing efectivas, segmentar mercados, diseñar propuestas diferenciadas y aplicar tácticas que fortalecen la competitividad y el posicionamiento en gastronomía y hotelería.

1

**Análisis del entorno competitivo gastronómico.**

2

**El marketing, su amplitud y fundamento**

3

**El marketing como generador de éxitos en el sector gastronómico.**

4

**Una carta gastronómica que comunique valor.**

5

**Social media en la gestión de los negocios gastronómicos.**

6

**Las redes sociales en el negocio gastronómico y de hospitalidad.**

## Estrategias de Venta y Gestión Comercial para Restaurantes y Hoteles



Domina herramientas y técnicas comerciales aplicadas al sector hospitality. Aprende a gestionar el embudo de ventas, diseñar estrategias de conversión, optimizar el ticket promedio y estructurar propuestas de valor orientadas a distintos tipos de clientes.

1

**Fundamentos de la gestión comercial en restaurantes.**

2

**Estrategias modernas de ventas.**

3

**Gestión de la experiencia del cliente.**

4

**Indicadores y métricas de ventas.**

5

**Herramientas digitales y CRM.**

6

**Taller de Diseño de Estrategias Comerciales.**

## Marketing Digital para Negocios Gastronómicos y Hoteleros



Gestiona redes sociales, publicidad online, contenido estratégico y reputación digital con foco en resultados. Aprende a atraer clientes, generar demanda y medir desempeño con indicadores clave.

1

**Fundamentos del marketing digital aplicado a gastronomía y hotelería.**

2

**Publicidad online: Google Ads, Meta Ads y segmentación efectiva.**

3

**SEO y Google My Business para restaurantes y hoteles.**

4

**Reputación online: reseñas, influencers y marketing de experiencia.**

5

**Análisis y métricas digitales para la gestión del negocio.**

6

**Proyecto final: diseño de un plan digital integral para un negocio gastronómico / hotelero.**

### Plana Docente de Primer Nivel



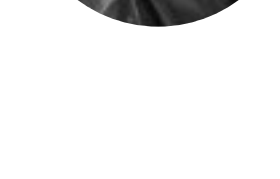
#### DAVID CIEZA RAMOS

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.



#### CLAUDIO HUAMÁN DE LOS HEROS COMBE

Profesional con más de 15 años de experiencia en inteligencia comercial, marketing estratégico y liderazgo académico. Cuenta con un MBA por Centrum Católica y una sólida formación en comunicación y marketing. A lo largo de su carrera ha ocupado cargos directivos tanto en el sector educativo como en empresas de consumo masivo de alimentos, inmobiliarias y agencias de publicidad. Enfocado en desarrollar capacidad de análisis, gestión de equipos y creación de valor.



#### MANUEL CRUZ LA TORRE

Comunicador audiovisual con más de una década de experiencia en marketing digital y creación de contenido especializado en el sector gastronómico. Ha desarrollado piezas visuales para catálogos, redes sociales y campañas de branding, siempre con un enfoque creativo e innovador. Reconocido con un Premio Luces por su aporte en contenidos culturales, se distingue por combinar estrategias de mercado con producción audiovisual de alto impacto que impulsa el crecimiento de negocios gastronómicos.

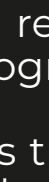
## Certificación



Certificado emitido por la Escuela de Posgrado de la Universidad Le Cordon Bleu, a través del Programa de Extensión Universitaria

## Beneficios exclusivos

- Clases 100% en vivo con docentes expertos del sector gastronómico y hotelero.
- Casos reales aplicados a negocios de servicios.
- Material digital descargable, clases grabadas y herramientas listas para implementar.
- Networking con profesionales, emprendedores y ejecutivos del rubro.
- Certificación de prestigio internacional.



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.

La emisión del Diploma de Especialista se realiza siempre y cuando el participante haya aprobado todos los cursos/módulos que componen el programa. La nota mínima aprobatoria es 11.

En caso optar por la modalidad de pago por cuotas, el avance de los cursos/módulos está sujeto al pago de las cuotas de la siguiente manera: 1ra cuota abre el primer módulo, 2da cuota abre el segundo módulo y 3ra cuota abre los dos últimos módulos. Se recomienda estar al día en los pagos para desarrollar de manera óptima el programa según el cronograma.