



UNIVERSIDAD
LE CORDON BLEU®

Escuela
de Posgrado

Programa de Especialización Ejecutiva

Dirección Estratégica de Negocios Gastronómicos y de Hospitalidad

MODALIDAD 100% virtual

INICIO 08 de set.



Certifícate a nombre de la
Universidad Le Cordon Bleu



Programa de Especialización Ejecutiva

Especialízate en la gestión estratégica que hoy exige la industria gastronómica y de hospitalidad.

Desarrolla herramientas para tomar mejores decisiones, optimizar operaciones, fortalecer la experiencia del cliente y mejorar la rentabilidad de tu negocio, con una mirada ejecutiva, aplicada y orientada al crecimiento sostenible.

El programa integra marketing, operaciones, investigación de mercados y finanzas aplicadas para profesionales, empresarios y emprendedores que buscan dirigir proyectos gastronómicos y de hospitality con mayor criterio estratégico.

EJES DE FORMACIÓN



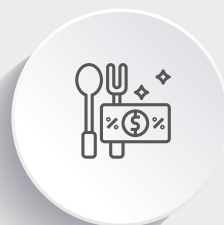
Marketing estratégico y ventas



Dirección de operaciones y productividad



Investigación de mercados para la toma de decisiones



Finanzas y rentabilidad para restaurantes y afines

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

01.

Enfoque ejecutivo y práctico

Aprende con casos reales, herramientas de gestión y estrategias aplicables desde la primera clase.

02.

Plana docente de primer nivel y experiencia internacional

Fórmate con directivos y especialistas que lideran empresas reales en hospitality, gastronomía y servicios.

03.

Formación especializada para negocios gastronómicos y hospitality

Desarrolla competencias estratégicas aplicadas a restaurantes, hoteles, cafeterías, dark kitchens y servicios afines.

04.

100% virtual con acceso opcional a experiencias presenciales en campus

Estudia con flexibilidad online y participa, de manera opcional, en experiencias presenciales seleccionadas en campus.

05.

Networking internacional

Conecta con una red internacional de más de 2,000 profesionales capacitados en Perú, México, Estados Unidos, España y más.



DIRIGIDO A

Este programa está diseñado para perfiles que buscan tomar mejores decisiones de negocio en gastronomía, hospitalidad y servicios afines.



Empresarios y emprendedores gastronómicos.



Gerentes y administradores de restaurantes y hoteles.



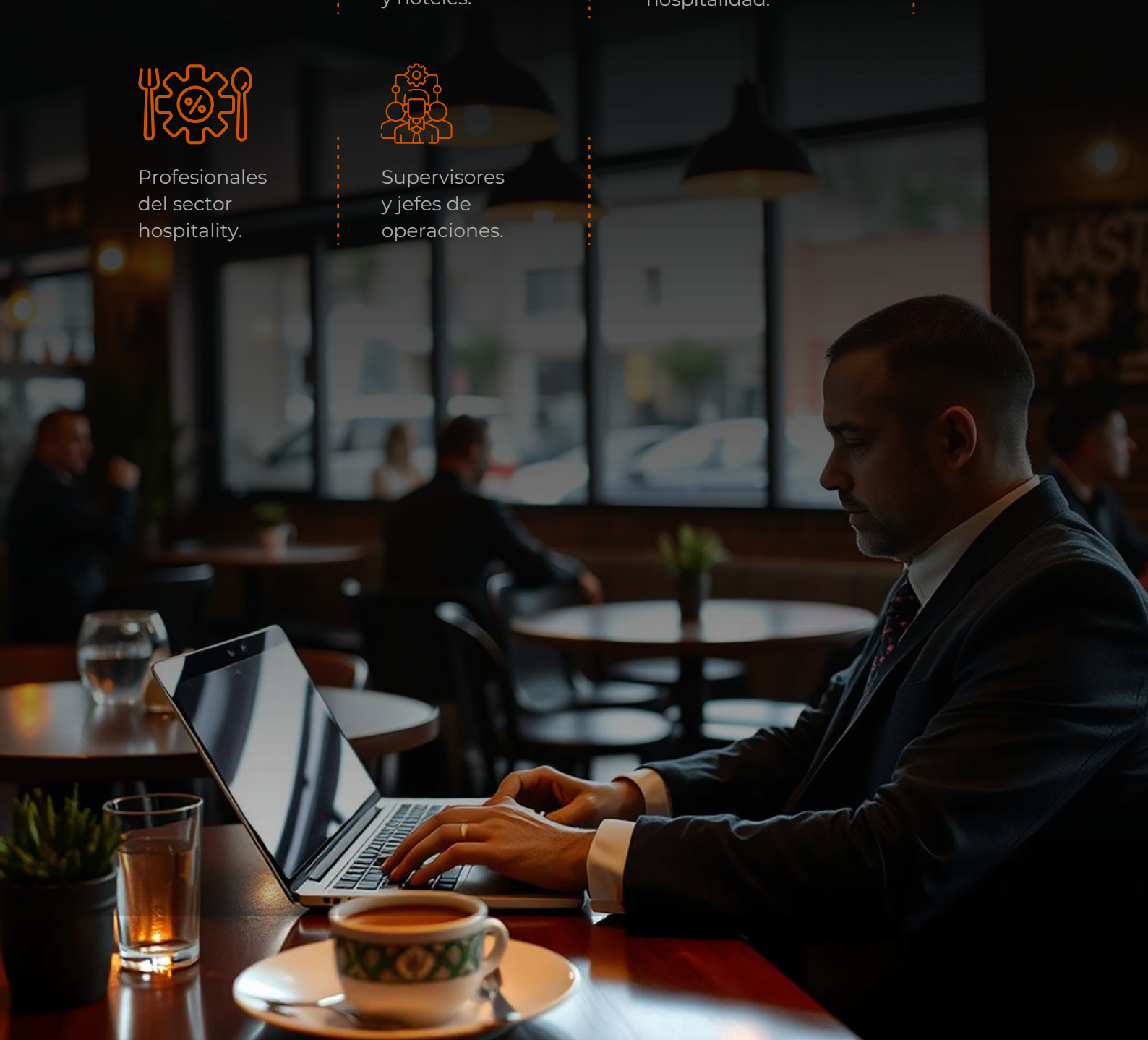
Ejecutivos interesados en gestión estratégica gastronómica y de hospitalidad.



Profesionales del sector hospitality.



Supervisores y jefes de operaciones.



PERFIL DEL EGRESADO

Al finalizar el programa, el participante será capaz de:

01.

Diseñar estrategias comerciales y de posicionamiento para negocios gastronómicos y hoteleros.

02.

Gestionar operaciones orientadas a la productividad, eficiencia y mejora continua.

03.

Analizar información de mercado para respaldar decisiones estratégicas.

04.

Evaluar indicadores financieros y de rentabilidad empresarial.

05.

Implementar mejoras enfocadas en sostenibilidad y competitividad del negocio.



NUESTRA PROPUESTA ACADÉMICA

Una formación ejecutiva organizada en cuatro ejes que conectan estrategia, operación, mercado y rentabilidad.

El programa combina herramientas de gestión, análisis comercial y toma de decisiones para fortalecer la dirección de negocios gastronómicos y de hospitalidad.



01

Marketing
Estratégico
y Ventas



02

Dirección de
Operaciones y
Productividad



03

Investigación
de Mercados



04

Finanzas y
Rentabilidad



01. Marketing Estratégico y Ventas

- Desarrolla estrategias de marketing y comercialización orientadas al posicionamiento, crecimiento y fidelización de clientes en negocios gastronómicos y hoteleros.
-

Temas principales



02. Dirección de Operaciones y Productividad

- Desarrolla herramientas para optimizar procesos operativos y mejorar la productividad en negocios gastronómicos y de hospitality.
-

Temas principales



03. Investigación de Mercados

- Desarrolla competencias para recopilar, analizar e interpretar información relevante del mercado y transformarla en decisiones estratégicas de negocio.
-

Temas principales

Fundamentos de investigación de mercados.

Sistemas de información y análisis de negocios.

Diseño de investigación cuantitativa y cualitativa.

Técnicas de recolección de datos.

Análisis del consumidor gastronómico.

Tendencias y comportamiento del mercado.

Segmentación y análisis de clientes.

Herramientas digitales para investigación comercial.

Interpretación y visualización de datos.

Presentación estratégica de resultados e insights.

04. Finanzas y Rentabilidad

- Desarrolla herramientas para optimizar procesos operativos y mejorar la productividad en negocios gastronómicos y de hospitalidad.
-

Temas principales

Fundamentos de contabilidad financiera y gerencial.

Interpretación de estados financieros.

Análisis de rentabilidad y estructura de costos.

Gestión de costos en restaurantes y hoteles.

Presupuestos y control financiero.

Flujo de caja y capital de trabajo.

Indicadores financieros para hospitality.

Evaluación de inversiones y retorno financiero.

Estrategias para optimizar márgenes de utilidad.

Toma de decisiones financieras para negocios gastronómicos.

PLANA DOCENTE

➤ 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 período concluido. Actualmente, es responsable de la Gestión de Operaciones para 13 locales de la marca Madam Tusan del grupo Delosi.

➤ LYNN MORA

Head of Strategy & Business Analytics
(México)



Especialista en marketing, revenue management y estrategia comercial, con más de 15 años de experiencia en la industria de hospitality, turismo y tecnología. Ha liderado proyectos de transformación digital, business analytics y crecimiento comercial en reconocidas marcas hoteleras internacionales como Palmaña, Aranwa Hotels, Libertador Hotels, Expedia y Belmond. Actualmente se desempeña como Head of Strategy & Business Analytics en México y cuenta con amplia experiencia docente en programas de posgrado en Perú y el extranjero. Nota para diseño: Diseñar como perfil premium: foto amplia, cargo destacado y marcas internacionales como respaldo visual.

CERTIFICACIÓN



Los participantes que aprueben satisfactoriamente el programa recibirán:

Certificación en Dirección Estratégica de Negocios Gastronómicos y de Hospitalidad

Emitida por la Escuela de Posgrado de la Universidad Le Cordon Bleu.

INVERSIÓN E INFORMES



Inicio de Clases

08 de septiembre de 2026

Horario

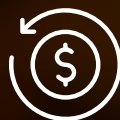
Martes y jueves de 7:50 p.m. a 10:20 p.m.
y sábados de 7:50 a.m. a 1:10 p.m.

Modalidad

100% virtual

Duración

4 meses



EXCLUSIVO POR LANZAMIENTO

25%
DSCTO.

Precio final
S/ 4,500
Precio regular S/ 6,000

**Hasta en 6 cuotas sin intereses
con Mercado Pago***

*Sujeto al medio de pago elegido y aprobación de la operación.



Informes e inscripciones:

+51 914 689 870

Solicita información y fortalece la dirección estratégica de tu negocio con respaldo de la Escuela de Posgrado de la Universidad Le Cordon Bleu.

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.