



# CONSEJO UNIVERSITARIO

## RESOLUCIÓN N° 007 -CU-ULCB-2024

Lima, febrero 19 de 2024.

### CONSIDERANDO:

La Resolución N° 151-2018-SUNEDU/CD de fecha 15 de noviembre del 2018 que otorga la Licencia Institucional a la Universidad Le Cordon Bleu S.A.C., que incluye dos programas de posgrado:

- Master Degree of International Hospitality Management
- Maestría en Gestión Verde, Sostenibilidad y Responsabilidad Social Empresarial

### Antecedentes:

La gastronomía peruana fue reconocida como «Patrimonio Cultural de las Américas para el Mundo» por parte de la Organización de los Estados Americanos (OEA).

En los prestigiosos 'World Travel Awards' (WTA 2023), nuestro país fue distinguido por tercer año consecutivo, y por undécima vez, como "Destino culinario líder en el mundo", dejando atrás a 15 países competidores, entre los cuales se encuentran grandes referentes de la gastronomía como España, Italia, Francia, Japón, Tailandia, Argentina y Colombia.

Un dato no menor, es que el restaurante peruano "Central" (Lima), ha sido designado recientemente como el mejor restaurante del mundo, en los premios "The World's Best 50 Restaurants – Reino Unido"; y el restaurante peruano "Maido" como el mejor de Latinoamérica.

Es tanta la importancia de la gastronomía peruana, que no se puede hablar de la industria de la hospitalidad, sin resaltar su gran valor y aporte como ventaja competitiva.

Según el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, el sector de la Hospitalidad y el Turismo en el Perú está compuesto por:

- 250,000 restaurantes (2022)
- 25,000 hospedajes y hoteles (2022)
- 16,000 agencias de turismo (2022)
- 738 salas de casino (2022)
- 25 empresas de transporte aéreo.
- 15 empresas de transporte acuático.
- 866 empresas de transporte interprovincial

Por ello la Universidad Le Cordon Bleu considera que es preciso reforzar el nombre del programa *Master Degree of International Hospitality Management*, incorporando la gestión de servicios alimentarios, y estableciendo la nueva denominación: **Master Degree of International Culinary & Hospitality Management**.

En este cambio se introduce asignaturas nuevas: Experience Design in Culinary & Hospitality Industry, Franchising in Culinary & Hospitality Industry, y Food Service Management.

En este mismo contexto, Según el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), al cierre del año 2022, en nuestro país existen 250,000 establecimientos dedicados al expendio de alimentos y bebidas, generando un valor bruto de producción de 12,500 millones de soles, y dando empleo a más de 1 millón de personas.

Sin embargo, a pesar de tener una industria gastronómica premiada en el mundo, tenemos grandes problemas que resultan extraños y no admisibles para un país como el nuestro:

- 11.5% de la población de niños, tiene desnutrición crónica.
- El 40.9 % de niños de 6 a 35 meses de edad a nivel nacional, tiene anemia, según el Ministerio de Salud.
- El 62 % de la población peruana mayor de 15 años, tienen sobrepeso u obesidad.
- Para la ONU, el Perú se ha convertido en el país con mayor inseguridad alimentaria de Sudamérica. Unos 16,6 millones de personas, la mitad de la población no tiene acceso regular a alimentos suficientes, seguros y nutritivos en Perú.
- Según cifras del Banco de Alimentos Perú (BAP, 2023), en nuestro país se desperdician 9 millones de toneladas de alimentos por año, es decir el 30 % de los alimentos que se producen. Un indicador muy por encima de la media global (17%).
- Nuestro país, presenta una débil gestión del reciclaje, una deficiente gestión de los residuos sólidos, e incluso fuertes casos de contaminación ambiental: atmosférica, hídrica, acústica, lumínica, visual, del suelo, y térmica.



# CONSEJO UNIVERSITARIO

## RESOLUCIÓN N° 007 -CU-ULCB-2024

- Solamente el 25% de los restaurantes son legalmente constituidos bajo el registro formal del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR Perú)."

Estos problemas, han sido abordados por nuestra propuesta académica, en la Maestría denominada "*Maestría en Gestión Verde, Sostenibilidad y Responsabilidad Social Empresarial*", que desarrolló una percepción generalista y siendo una propuesta sólida, el programa no generó una asociación con nuestro valor como institución educativa.

Siendo preciso y justificado el momento para el cambio en la denominación del programa, mejorando su enfoque incorporando a la "*Economía Circular*", como eje central para lograr la sostenibilidad en la industria gastronómica, estableciendo para esta maestría nueva denominación:

***Maestría en Gastronomía Circular, Sostenibilidad y Responsabilidad Social Empresarial.***

Este cambio introduce nuevas asignaturas, Sustainable Food Systems, Strategies for circular and inclusive gastronomy, y Environmental Impact Assessment.

Las nuevas denominaciones en nuestros programas de posgrado fortalecen los perfiles y mejora las competencias.

Estando a lo aprobado en sesión ordinaria realizada el miércoles 7 de febrero del 2024, el Consejo Universitario;

### RESUELVE:

**PRIMERO:** Aprobar los cambios de denominación de los programas de posgrado aprobados mediante Resolución N° 151-2018-SUNEDU/CD de fecha 15 de noviembre del 2018

1. Denominación actual: Master Degree of International Hospitality Management  
Grado de Maestro: Master Degree of International Hospitality Management

**Nueva denominación del Programa: MASTER DEGREE OF INTERNATIONAL CULINARY & HOSPITALITY MANAGEMENT**

**Denominación del Grado: MASTER DEGREE OF INTERNATIONAL CULINARY & HOSPITALITY MANAGEMENT**

2. Denominación actual: Maestría en Gestión Verde, Sostenibilidad y Responsabilidad Social Empresarial.  
Grado de Maestro: Maestro en Gestión Verde, Sostenibilidad y Responsabilidad Social Empresarial.

**Nueva denominación del Programa: MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA CIRCULAR, SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL.**

**Denominación del Grado: MAESTRO EN GASTRONOMÍA CIRCULAR, SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL.**

**SEGUNDO:** Aprobar el Plan de Estudios y Malla Curricular del Programa de Posgrado **MASTER DEGREE OF INTERNATIONAL CULINARY & HOSPITALITY MANAGEMENT**, que se aprecia en el **ANEXO 1**.

**TERCERO:** Aprobar el Plan de Estudios y Malla Curricular del Programa de Posgrado **MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA CIRCULAR, SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL**, que se aprecia en el **ANEXO 2**.

**CUARTO:** Notificar a la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria SUNEDU para el trámite respectivo.

Regístrese, comuníquese, cúmplase y archívese.

  
**Meri Consuelo Trigoso Guadalupe**  
Secretaria General



  
**AUGUSTO ENRIQUE DALMAU GARCIA BEDOYA**  
Rector



# CONSEJO UNIVERSITARIO

## RESOLUCIÓN N° 007 -CU-ULCB-2024

Resolución N° 007-CU-ULCB-2024 - ANEXO 1  
UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU

### MASTER DEGREE OF INTERNATIONAL CULINARY & HOSPITALITY MANAGEMENT

#### PLAN DE ESTUDIOS

COD	REQUISITO	ASIGNATURA	Horas Lectivas						Créditos						G/E	O/EL		
			Teoría			Práctica			Total Horas	Teoría			Práctica				Total Crédit	
			P	V	THT	P	V	THP		P	V	TCT	P	V				TCP
<b>PRIMER CICLO</b>																		
1	---	Strategic Business Management	3		3			0	3	3		3				3	E	O
2	---	Service Quality Management		3	3			0	3		3	3				3	E	O
3	---	Supply Chain Management (SCM) in Hospitality	3		3			0	3	3		3				3	E	O
4	---	Social Responsibility & Circular Economy	3		3	2		2	5	3		3	1		1	4	E	O
<b>TOTAL</b>			<b>9</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>13</b>		
<b>SEGUNDO CICLO</b>																		
5	1	Marketing Management in Culinary & Hospitality Industry	3		3			0	3	3		3				3	E	O
6	3	Operations Management in Culinary & Hospitality Industry		3	3			0	3		3	3				3	E	O
7	---	Research for Business Decision Making	3		3			0	3	3		3				3	E	O
8	4	Accounting for Management	3		3	2		2	5	3		3	1		1	4	E	O
<b>TOTAL</b>			<b>9</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>13</b>		
<b>TERCER CICLO</b>																		
9	5	Experience Design in Culinary & Hospitality Industry	3		3			0	3	3		3				3	E	O
10	6	Franchising in Culinary & Hospitality Industry		3	3			0	3		3	3				3	E	O
11	7	Food Service Management	3		3			0	3	3		3				3	E	O
12	7	Research Methodology	3		3			0	3	3		3				3	E	O
<b>TOTAL</b>			<b>9</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>		
<b>CUARTO CICLO</b>																		
13	12	Thesis I	2		2	4		4	6	2		2	2		2	4	E	O
14	12	Thesis II	2		2	4		4	6	2		2	2		2	4	E	O
15	11	Environmental Impact Assessment (Impacto Ambiental)	1		1	2		2	3	1		1	1		1	2	E	O
<b>TOTAL</b>			<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>10</b>		
<b>TOTAL DEL PLAN</b>			<b>32</b>	<b>9</b>	<b>41</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>55</b>	<b>32</b>	<b>9</b>	<b>41</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>48</b>		

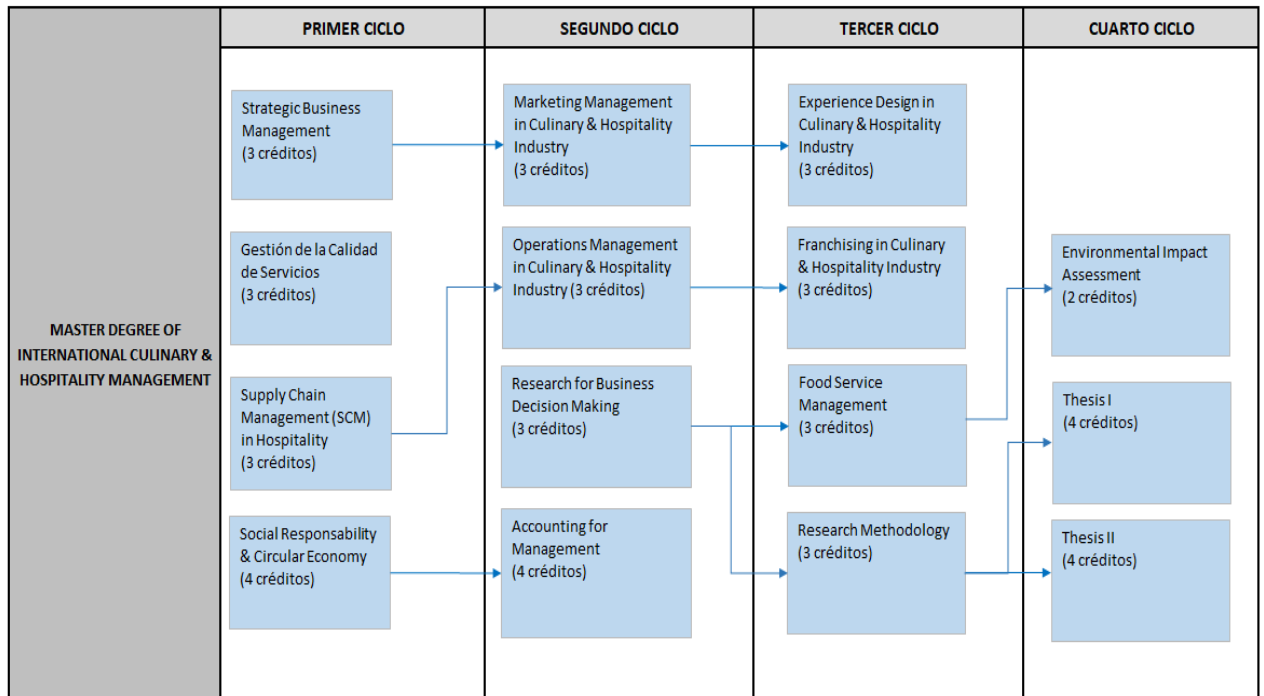
G: Asignatura general   E: Asignatura de especialidad   O: Asignatura obligatoria   EL: Asignatura electiva



# CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 007 -CU-ULCB-2024

## MASTER DEGREE OF INTERNATIONAL CULINARY & HOSPITALITY MANAGEMENT

### MALLA CURRICULAR





# CONSEJO UNIVERSITARIO

## RESOLUCIÓN N° 007 -CU-ULCB-2024

Resolución N° 007-CU-ULCB-2024

- ANEXO 2

**UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU**  
**MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA CIRCULAR, SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL**  
**EMPRESARIAL**  
**PLAN DE ESTUDIOS**

COD	REQUISITO	ASIGNATURA	Horas Lectivas						Créditos						G/E	O/EL		
			Teoría			Práctica			Total Horas	Teoría			Práctica				Total Crédit	
			P	V	THT	P	V	THP		P	V	TCT	P	V				TCP
<b>PRIMER CICLO</b>																		
1	---	Gerencia Estratégica de Negocios	3		3			3	3		3			3	E	O		
2	---	Gestión de la Calidad de Servicios		3	3			3		3	3			3	E	O		
3	---	Supply Chain Management (SCM) para la Gastronomía	3		3			3	3		3			3	E	O		
4	---	Economía Circular	3		3	2	2	5	3		3	1	1	4	E	O		
<b>TOTAL</b>			<b>9</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>13</b>		
<b>SEGUNDO CICLO</b>																		
5	1	Marketing Gastronómico y Sostenible	3		3			3	3		3			3	E	O		
6	3	Sistemas Alimentarios Sostenibles		3	3			3		3	3			3	E	O		
7	---	Innovación y Diseño de Experiencias Sostenibles	3		3			3	3		3			3	E	O		
8	4	Gastronomía Circular	3		3	2	2	5	3		3	1	1	4	E	O		
<b>TOTAL</b>			<b>9</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>13</b>		
<b>TERCER CICLO</b>																		
9	5	Diseño y gestión de negocios sostenibles		3	3			3		3	3			3	E	O		
10	6	Estrategias para la gastronomía circular e inclusiva	3		3			3	3		3			3	E	O		
11	8	Tecnologías para la Protección del Medio Ambiente: Reutilización del agua y uso de energías renovables.	3		3			3	3		3			3	E	O		
12	8	Metodología de la Investigación	3		3			3	3		3			3	E	O		
<b>TOTAL</b>			<b>9</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>		
<b>CUARTO CICLO</b>																		
13	12	Seminario de Tesis I	2		2	4	4	6	2		2	2	2	4	E	O		
14	12	Seminario de Tesis II	2		2	4	4	6	2		2	2	2	4	E	O		
15	11	Evaluación del Impacto Ambiental	1		1	2	2	3	1		1	1	1	2	E	O		
<b>TOTAL</b>			<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>10</b>		
<b>TOTAL DEL PLAN</b>			<b>32</b>	<b>9</b>	<b>41</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>55</b>	<b>32</b>	<b>9</b>	<b>41</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>48</b>		

G: Asignatura general   E: Asignatura de especialidad   O: Asignatura obligatoria   EL: Asignatura electiva



# CONSEJO UNIVERSITARIO

## RESOLUCIÓN N° 007 -CU-ULCB-2024

### MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA CIRCULAR, SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL

#### MALLA CURRICULAR

	PRIMER CICLO	SEGUNDO CICLO	TERCER CICLO	CUARTO CICLO
<b>MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA CIRCULAR, SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL</b>	Gerencia Estratégica de Negocios (3 créditos)	Marketing Gastronómico y Sostenible (3 créditos)	Diseño y Gestión de Negocios Sostenibles (3 créditos)	
	Gestión de la Calidad de Servicios (3 créditos)	Innovación y Diseño de Experiencias Sostenibles (3 créditos)	Estrategias para la Gastronomía Circular e Inclusiva (3 créditos)	Evaluación del Impacto Ambiental (2 créditos)
	Supply Chain Management (SCM) para la Gastronomía (3 créditos)	Sistemas Alimentarios Sostenibles (3 créditos)	Tecnología para la Protección del Medio Ambiente (3 créditos)	Seminario de Tesis II (4 créditos)
	Economía Circular (4 créditos)	Gastronomía Circular (4 créditos)	Metodología de la Investigación (3 créditos)	Seminario de Tesis I (4 créditos)