INSTITUTO LE CORDON BLEU® PERÚ

Relación de Docentes

2023

Galo Raul Munayco Morales

Administrador hotelero con más de 25 años de experiencia en el rubro de alimentos y bebidas. Docente y asesor gastronómico, especialista en costos gastronómicos, ingeniería del menú y la gestión de restaurantes. Propietario de un negocio de Catering y Dark Kitchen multimarcas.

Fredy Onofre Fuster

Magister en Educación con mención en docencia, currículo e investigación. Licenciado en Educación con mención en matemáticas-física, con 39 años de experiencia en el magisterionacional.
Docente de ciencias en el centro preuniversitario de la Universidad Ricardo Palma. Docente de matemáticas, estadística, matemática financiera y costos en la Universidad Católica los Ángeles de Chimbote. Actualmente como docente en el Instituto Le Cordon Bleu y la Universidad Le Cordon Bleu.

Felipe Kuong Man Kwok

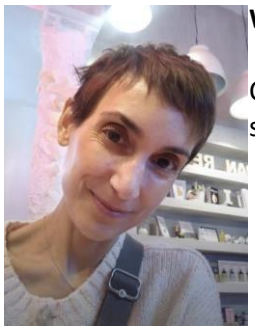
Natural de Hong Kong, Bachiller en Ing. Industrial y Egresado del post grado de Marketing Turístico y Hotelero, Catedrático y Consultor en las especialidades académicas y profesionales de las áreas turística, hotelera, gastronómica y de responsabilidad social. Gran dedicación y pasión por su trabajo, con excelentes habilidades y fortalezas en la gestión comunicativa demostradas en estos 25 años de experiencia laboral como docente y formador a nivel de enseñanza superior. Especialista en el manejo de grupos, líder institucional y coach de liderazgo motivacional.

Carlos Eduardo Pardo Figueroa Thornberry

Chef, docente y asesor en Arte Culinario. Titulo Técnico en Cocina de "Le Cordon Bleu", Título de Bachiller en Arte Culinario y Gestión de Restaurantes del Institut Paul Bocuse. Maestría en Dirección de Restaurantes y F&B Hotelero por la Universidad Rey Juan Carlos de España.
Actualmente Chef Docente en ILCB, Consultor y Asesor Continuo en Sumaq Machu Picchu Hotel Luxury Edition en Aguas Calientes, Cusco y la empresa Capriccio de Arequipa. Creador y fundador de Cae Cooking Studio, Micro - empresa dedicada a impartir clases de cocina online y asesoramientos de gastronomia. Anteriormente Chef de Partie en Holland America Cruise Line (Carnival). Expositor y Master class de cocina peruana en escuelas de países extranjeros como Malasia y Holanda, Sous chef en hoteles 5 estrellas como el Hotel y Spa Golf Los Incas y el Sumaq Machu Picchu Hotel. Así como también chef ejecutivo en una empresa de Catering Nutritivo. Diversos trabajos de capacitación en cocina para el Ministerio de Turismo en provincia y diversos asesoramientos a emprendimientos gastronómicos en Perú.

Edwin Cárdenas Chamorro

Consultor independiente administración y finanzas Maxi consultores en banca, finanzas y administración S.a. maxi Consult s.a. Gerente general Distribuidora Navarrete s.a. Consultor proyecto venta horizontal aja de ahorros de lima Gerente Área operaciones internacionales Gerente Gerencia de sistemas Gerente de planeamiento y financieroGerencia financiera.



Wendy Cristina Camere Cabrera

Chef docente de pastelería, especialista en creación de postres y pastelería sin gluten.

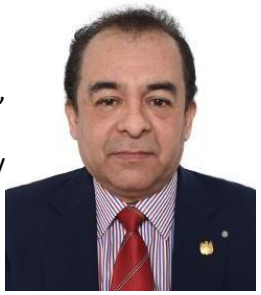
TEOBALDO GRADOS CHAVEZ AUGUSTO

MBA Centrum Pucp, Bachiller en Marketing Upc con más de 10 años de experiencia en unidades de ventas, trade marketing y marketing en los sectores de consumo masivo y- B2B. comercio en unidades de negocio retailDocente en Marketing - Dirección ComercialEnología
Especialista en generación de valor agregado mediante estrategias comerciales, negociaciones corporativas, gestión de equipos multidisciplinarios y desarrollo de equipos comerciales.
Enfocado en optimizar procesos de mejora continua para incrementar resultados de venta y rentabilidad, tantoen corto como largo plazo.

MARIO DEMETRIO RAMOS YIKA

Licenciado en Educación, egresado de la universidad San Ignacio de Loyola con mención en Ciencias y Tecnología. Egresado del Instituto Peruano de Administración de Empresas IPAE en la carrera de Administración de Negocios con mención en Finanzas; Título a Nombre de la Nación.
Estudios en computación (Microsoft Office) e idiomas (Inglés Intermedio hablado y escrito). Actualmente me encuentro laborando como docente en el Instituto Le Cordon Bleu para el curso Informática en las carreras de Cocina, Gastronomía y Pastelería.

Manuel Burga Solar



Abogado especialista en Derecho Constitucional, Derecho Turístico, Derecho Aéreo yEspacial, y Derecho del Consumidor.
Asesor, consultor, conciliador, conferencista, con experiencia legislativa y docencia desde 1990además de producir literatura jurídica especializada.
Maestro en Derecho Constitucional.
Reconocimientos:
Del Congreso de la República por haber participado en la revisión del anteproyecto de la Ley General de Turismo (reuniones de Trabajo de 2008) en la Comisión de Comercio Exterior y Turismo de dicho órgano legislativo.
Del Ilustre Colegio de Abogados de Lima, por la "valiosa contribución a la innovación del Derecho como impulsor del Derecho Turístico en el Perú" (04.11.10).
Catedrático hasta el presente año: Universidad Nacional Mayor de San Marcos (Posgrado), Pontificia Universidad Católica del Perú, Universidad Le Cordon Bleu, Universidad San Ignacio de Loyola, año 2023 (Posgrado).

Sandro Giacomo Reghellin Gómez

Chef ejecutivo certificado por la ACF (American Culinay Federation) graduado en Enaip Italia como Chef de cocina. Experiencia en restaurantes en Italia y Perú. Docente en USIL, Chef de desarrollo en Gate Gourmet y Ciano. Actualmente docente de cocina en Le Cordon Bleu Perú

JORGE ENRIQUE ARREDONDO RODRIGUEZ

Gerente Comercial Business Solutions Group SAC, Gerente de Capacitación y Consultoría en Perfiles Consultaría. SAC,
Docente Coordinador de la Facultad de Negocios – Carrera Administración y Marketing en Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas

Miyaray Benavente Ercilla

Licenciada en Nutrición y Dietética UP Cayetano Heredia, con estudios conducentes a la Maestría en Salud Pública con Mención en Alimentación y Nutrición.Cargos ejercidos

- Decana del Colegio de Nutricionistas del Perú (1995- 1998)
- Presidenta de la Sociedad Peruana de Nutrición (2000- 2002).
- Miembro del consejo directivo, asociada y ex directora de ALTERNATIVA (1989 a la fecha).
- Miembro del Consejo Directivo de la Asociación Nacional de Centros
- Integró el Consejo Directivo del programa "Juntos"
- Integra el Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana de los programas sociales MIDIS.
- Integra el Comité de Expertos en Nutrición de la Dirección de Promoción de la Salud, RM N° 728-2017/MINSA (2017 a la fecha).
- Docente de LCB Perú y de la UPC. Investigaciones y publicaciones: Canasta CLAVE. Guía metodológica: Canasta Local Alimentaria de Valor Estratégico para la seguridad alimentaria y resistencia al cambio climático. ALTERNATIVA 2013,

Distinciones: Premiada por APEGA con el "Rocoto de Oro" mención: Investigación y difusión (Mistura 2014).

Jose Luis Alva Campos

Bartender – Sommelier he trabajado en las principales importadoras como Química Suiza, Panuts, TTG The Global Group y actualmente en Terroir Fine Wines, en estas empresas trabaje como Brand Manager de productos como Café, Agua, Cerveza, Vinos, Destilados, Mixer's.
Desarrollando las marcas a mi cargo logrando su posicionamiento y crecimiento.
Asesoría en diferentes restaurantes y bares, como Fuego, Bar Ole, Humo donde realizamos negociaciones con los proveedores para generar alianzas estratégicas y acuerdos comerciales.
Docente de los cursos de Enología, Bar, Estrategias comerciales, en las principales escuelas del país.

Melissa Joan Zevallos Otiniano

Licenciada en Comunicaciones por la Universidad Mayor de Chile con más de trece años de experiencia en rubros como educación y marketing. Miembro Activo del Colegio de Periodistas del Perú (CPP 4492). En la actualidad me desempeño como Instructor Corporativo en Competencias Digitales y Docente de Pre-Grado y Extensión Profesional de innovación y marketing en diversas Instituciones de Educación Superior en la ciudad de Lima.

Javier Ampuero Figueroa

Reconocido como uno de los exponentes más importantes de la gastronomía peruana y parte del grupo de autores de los prestigiosos libros “cocina de alto vuelo” “nuestra cocina peruanapara el mundo” y “los ajíes”.
Licenciatario de la MARCA PAIS PERU desde el 2018
Fue mención honrosa por el libro de Promperú “La Gastronomía Peruana para el mundo” en el 2008. Chef egresado de Le Cordon Bleu Perú como técnico en cocina, con más 20 años de experiencia con cargos gerenciales y de asesoría a diferentes empresas, restaurantes yescuelas.
Ha trabajado en diversos restaurantes en Lima.
Hizo su pasantía en el restaurante DOM en la ciudad de Sao Paulo bajo la supervisión del chef Alex Atala.
Nos ha representado en distintos eventos gastronómicos sobre cocina peruana alrededor del mundo:

- Food and wine festival en Epcot Center en la ciudad de Orlando - USA 2006 y 2007
- Festival gastronómico en la ciudad de Niteroi – Brasil 2010
- Festival gastronómico en la ciudad de Doha – Qatar 2011 y 1012
- Festival gastronómico en el hotel Hilton en la ciudad de Tokio – Japón 2011
- Festival gastronómico en el hotel Melia en la ciudad de Brasilia – Brasil 2013
- Festival gastronómico en el hotel The Leela en la ciudad de Nueva Dehli – India 2014
- Festival gastronómico en el hotel Nacional en la ciudad de la Habana – Cuba 2014
- Conferencia “Boom Gastronómico Peruano” en la Universidad de HARVARD – Cambridge, Boston 2014
- Festival gastronómico en el hotel Sheraton en la ciudad de Asunción – Paraguay 2015
- Festival gastronómico en el hotel Melia Coiba en la ciudad de la Habana – Cuba 2016
- Festival gastronómico en la fábrica de arte en la ciudad de la Habana – Cuba 2017
- Festival gastronómico en la ciudad de Vigo – Galicia, España y Braga – Portugal 2018
- Expositor y Conferencista en la feria MASTICAR en la ciudad de Buenos Aires – Argentina2018
- Festival gastronómico en la fábrica de arte en la ciudad de la Habana – Cuba 2019 Además, ha participado en Festivales por todo el Perú por encargo de Prom Perú y Sodexo

Fue conductor de la secuencia de cocina del programa OHDIOSAS desde el 2003 hasta el 2011 y del el 2012 al 2014 en su propio programa de TV llamado CHEF SET y todo el 2016 el programa 72 FAMILIAS UNA RECETA. Es Abogado titulado en la Universidad San Martín de Porres. Actualmente es chef docente y coordinador del curso de Cocina peruana en el instituto LE CORDON BLEU PERU.

Luis Alberto Herrera De Rivero

Chef Ejecutivo Certificado por la American Culinary Federation – ACF y Especialista en CocinaPeruana Tradicional y Contemporánea.
Egresado del Instituto Internacional de Administración y Turismo – INAT. Más de 20 años deexperiencia profesional como Chef en hoteles y restaurantes.
Chef Instructor de destacadas escuelas de gastronomía como el Institute Paul Bocuse Lima,Perú; Academia Culinaria de las Américas ACAM - Guatemala;
Director Técnico Culinario en la Universidad de los Andes de Bolivia UNANDES; Director de la Carrera de Gastronomía en INTECI. Chef asesor de hoteles y restaurantes con especialidades gastronómicas y creación deconceptos.

Riders Rosini

Cocinero a 20 años. Profesor desde 2018. Docente con amplia experiencia, y también varias conferencias en el ámbito de la gastronomía sostenible. Trabaje en las mejores cocinas del mundo, Malabar, Astrid y Gastón, Central, DOM entre otros restaurantes. Soy especialista en fermentación, la cual al día de hoy tengo una empresa (fabrica) dedicado al rubro de alimentos fermentados con enfase en kombuchas. Fue dueño de restaurante, Soy experto en el tema de alimentación saludable plant based.

CARLOS GABRIEL BALCÁZAR MARTÍN

Licenciado en Administración de Empresas, Universidad Nacional de Quilmes, Argentina.Especialidades.
-Doctorando en Administración Estratégica, Universidad Tecnológica de Latinoamérica.
-Master en Dirección Estratégica de Marketing, Universidad de León, España. Master en Dirección de Comunicación Corporativa, Universidad de Barcelona, España. -Coach Certificado y Especialización en Coaching, Universidad Científica del Sur, Perú y la IAC-Latam Coaching Network. Curso de postgrado en Innovación en la Universidad de Pennsylvania.
Director para Perú de ECOA (Escuela de Coaching Ontológico Argentino). Actual Gerente General de CANVAS Consultora, empresa especializada en procesos de aceleración del crecimiento de empresas y desarrollo de planes de negocios. Profesional con más de 20 años de amplia experiencia académica y en consultorías relacionadas al desarrollo de habilidades blandas, comunicación, liderazgo, coaching y desarrollo personal. Y temas de Aceleración del Crecimiento de Empresas y Planeamiento Estratégico en Argentina, Perú, Ecuador, Bolivia, Francia y Estados Unidos. Ha ocupado destacados puestos en importantes empresas, tanto en Argentina como Perú. Ha sido Jefe de gestión académica de IPAE-Escuela de empresarios.
Expertise en docencia y capacitación en temas de: Liderazgo, trabajo en equipo y desarrollo personal. Planeamiento Estratégico y Marketing. Actual profesor de la Universidad Argentina de la Empresa (Argentina), Universidad de Lima, Pontificia Universidad Católica del Perú, USIL (Universidad san Ignacio de Loyola) - Perú, Universidad Continental - Perú, UPN (Universidad privada del norte) - Perú, Universidad Autónoma de Chile, Instituto Le Cordon Bleu - Perú, ICAM (Instituto de la Cámara de Comercio de Lima).

Giuliano Alberto López Burga

Director de Investigación Aplicada e Innovación, especialista en procesos, operaciones y modelos de calidad, fue miembro de los comités de acreditación de calidad educativa ACPHA y ACBSP, cuenta con una amplia experiencia en gerencia y gestión de operaciones en empresas de primer nivel. Ha sido Gerente de Área de Operaciones del Grupo Delosi, Gerente de Operaciones de Casinelli, Jefe de Negocios de Romero Trading - Grupo Romero, Profesor a tiempo parcial Le Cordon Bleu Perú egresado de la Maestría en Ingeniería Industrial, Programa de Certificación Docente ISIL, Diplomado en Gestión Estratégica por el Colegio de Ingenieros del Perú y graduado en Ingeniería Industrial de la Universidad Ricardo Palma.

Monica Ramos Ribeyro

Egresada de la carrera de Administración de Hoteles y Restaurantes del Instituto San Ignacio de Loyola, con título profesional, conocimiento del idioma inglés nivel intermedio, manejo de software informático a nivel usuario. Con experiencia en atención al cliente en Hoteles y restaurantes. Proactiva, capaz de trabajar en equipo, ordenada, creativa y con una buena capacidad para socializar.

Carlos Abel Domínguez Bautista

Bachiller en Ingeniería Industrial y Técnico Titulado en Mecatrónica con 10 años de experiencia en sistemas integrados de gestión. Actualmente, estoy cursando una Maestría en Seguridad y Salud Ocupacional para complementar mis habilidades. Mi enfoque se centra en optimizar procesos, reducir riesgos y garantizar la conformidad normativa en entornos industriales. Mi pasión por la mejora continua y el bienestar de los trabajadores me impulsa a ser un agente de cambio positivo en las organizaciones, aportando soluciones innovadoras y holísticas.

Alicia Decheco Egusquiza

Docente con experiencia 28 años en la Universidad Nacional del Callao - Carrera Profesional de Ingeniería de Alimentos, Cursos: Bioquímica y Gestión Ambiental; 12 años en la Universidad Nacional Federico Villarreal en la Carrera de Ingeniería Agroindustrial, Cursos: Microbiología I y Microbiología II; 09 años en la Universidad Le Cordon Bleu en la Carrera Profesional de Ciencias de Alimentos y Gastronomía, Cursos: BPM, Bioquímica y Microbiología General; 17 años en el Instituto Le Cordon Bleu, en las Carreras Técnicas de Pastelería - Cocina - Gastronomía y Arte Culinario, Cursos: Bromatología, Toxicología de Alimentos y Gestión de la Calidad de Alimentos.

Miguel Angel Inga Aguirre

Egresado de la carrera de Bar y Cocteleria del Instituto Le Cordón Blue Perú, trabajo como Bartender corporativo de la marca Chilis Bar & Grill, aperturando restobares a nivel Sudamérica.
Ganador del 1 er puesto del concurso “Coctel Creativo” organizado por la marca José Cuervo Ganador del 1er y 3er puesto del concurso “Coctel Creativo” organizado por la marca Jonie Walker (Diageo).
Con 18 años de experiencia en bares americanos y Bar Manager. Además, saco un diplomado en Docencia Universitaria, especializándose en coctelería molecular, magia, coctelería artesanal, barismo y elaboración de cerveza artesanal.
Complementando sus conocimientos, ejerce también la carrera de Arquitectura de interiores, diseñando así bares y restaurantes.
Actualmente dedicado a la docencia y supervisión de bares.

Samuel Moreau

Chef técnico pastelero experimentado y apasionado, egresado de la carrera de pastelería, chocolate, heladero y confitero en Francia con 35 años experiencia laboral al nivel internacional en el sector de la restauración y docencia. Formado en pastelería boutique, cuenta con alta experiencia profesional en hoteles 5 estrellas y restaurantes con estrellas Michelin en Europa, Sur América y Oceanía, también chef docente desde hace 15 años.
Professional dinámico, efectivo con bastante facilidad de adaptación y con gran motivación yganas de crecer profesionalmente.

Luis Américo Muñoz Jiménez

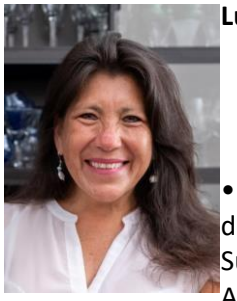
Chef profesional con una sólida formación en gastronomía y experiencia en la industria culinaria. Mi carrera se ha enfocado en la búsqueda constante de la excelencia gastronómica, combinando la creatividad, innovación e investigación.
Actualmente mi carrera se desarrolla en tres pilares fundamentales: la investigación culinaria, la docencia gastronómica y la asesoría a restaurantes. Estos roles se complementan y se nutren mutuamente, lo que me permite contribuir de manera significativa al mundo de la gastronomía.

Esteban Jurado Beizaga

Nutricionista con experiencia en el área pública y privada, con puesto de coordinador de servicio. Especialista con mención en Nutrición Clínica, actualmente maestrando en Ciencia de los Alimentos. Enfocado al diseño e innovación de productos con etiqueta limpia.

Evelyn Paula Cristobal De La Cruz

M.Sc. en Tecnología de Alimentos e Ingeniero en Industrias Alimentarías, especialista en Supervisión e Inspección Sanitaria de Alimentos, con experiencia en docencia universitaria en ciencias, tecnologías y elaboración de proyectos de investigación.

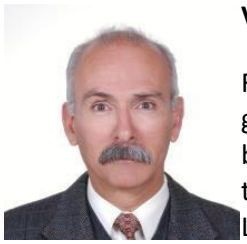


Lucero Villagarcía

- Sommelier y especialista en pisco.
- Docente del Instituto Gastronómico Le Cordon Bleu, USIL y D´Gallia-
- Autora del libro Vinos, piscos y gastronomía del Perú 2023.
- Autora de los libros El pisco en su terruño, La Guía del Pisco y La Magia del Pisco premiados como "Mejor libro de espirituosos del mundo" en Suecia, 2022; Macao, China, 2019 y Yantai, China 2015 por el Gourmand Awards, respectivamente.
- Más de 160 presentaciones y conferencias en 28 países.
- Columnista en la revista Cocktail.
- Miembro fundador de la Alianza Peruana de Sommeliers – ALIPS.
- Presidenta de la Asociación Peruana de Sommeliers. Mayo 2015 - diciembre 2017.
-

Blanca Linares Vilca

Bromatóloga y Nutricionista titulada de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión de Huacho, especializada en el área de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos y Bebidas e Implementación de Sistemas del Sistema HACCP.
Persona proactiva y responsable, comprometida con el desarrollo de objetivos y crecimiento personal; con capacidad para trabajar bajo presión, y de motivación de grupos humanos; con buenas relaciones interpersonales, basado en mi capacidad de comunicación.



Victor Alberto Maldonado Fernández

Formado en la UNMSM en las carreras de Filosofía, Educación y con un grado de Magister en EACE. Con treinta años de experiencia profesional brindando servicios en el área de educación y formación de discentes tanto en la EBR como en el ámbito profesional.
Laborando desde el año 2010 en el ILCB Perú, así como también en la ULCB, en esta entidad enel programa de extensión universitaria.

Ángel Cárdenas Marín

Chef pastelero de renombre, con más de una década de experiencia docente y una sólida formación en pastelería de autor, molecular y vanguardia, personifica la excelencia culinaria. Su creatividad sin límites se traduce en obras de arte comestibles, mientras su enfoque proactivo y habilidad para resolver problemas garantizan resultados excepcionales. Trabaja con compromiso en equipo y sus valores personales ejemplares añaden un toque especial a cada creación. Un líder indiscutible en el mundo de la pastelería, este chef pastelero es la personificación de la innovación y la maestría en su campo.

Gisella Quesquen Espinoza

Chef instructor de pastelería en la Facultad de Hotelería Turismo y Gastronomía- Chef instructor en pastelería de la Escuela de Chef. Chef asesor en pastelería “taller Patisserie. Chef instructor y Jefa de Pastelería en el Restaurante Don Ignacio. Chef instructor de producción en el taller de pastelería Di

Kelly Vanessa Cavero Vargas

Ingeniera Civil egresada de la "Universidad San Luis Gonzaga de Ica", laboré como asistente de oficina técnica y asistente de Ingeniero Residente. Curso completo del idioma Inglés a nivel avanzado, ICPNA, graduada con honores; metodología para Docentes de Inglés como Lengua Extranjera, ICPNA; Diplomado de Especialización en Metodología de la Enseñanza del Inglés, USMP; egresada de la Maestría en Docencia Universitaria, UNE; con más de nueve años de experiencia en la Enseñanza del Idioma Inglés como lengua Extranjera en Universidad e Institutos superiores, obteniendo logros destacados en la evaluación de desempeño docente en las Instituciones donde he laborado y laboro actualmente.

Daniel Eduardo Punchin León

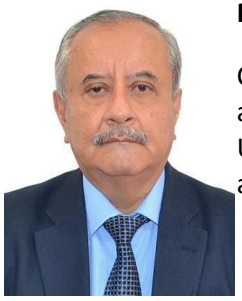
Coordinador del área de pastelería - Actualmente 17 años dictando clases y demos de los diferentes niveles de la panadería y pastelería en la escuela de Le Cordon Bleu sede en Perú.

Carlos Rodríguez Banchero

Soy Licenciado en Ciencias Marítimas Navales - Oficial de la Marina de Guerra del Perú ensituación de retiro a mi solicitud.
Tengo más de 30 años trabajando en empresas de diferentes rubros, 8 de los cuales me desempeñé en la Gerencia de Seguridad de empresas hoteleras (Casa Andina, y turismo enLima y provincias.
También me he desempeñado como instructor en la Escuela Naval del Perú durante los años 2019-2020 y estuve a cargo del Mantenimiento de la Villa Satélite Escuela Naval durante los Juegos Panamericanos Lima 2019.
Completé el curso de Health, Safety and Risk Management in Hotels and Tourist Accomodation dictado por el Institute of Occupational Safety and Health en octubre de 2013.

Sarai Ada Vega Risco

Consultorías y asesoramiento en el área de nutrición, Producción de alimentos industrializados y control de calidad. Instituto Le Cordon Bleu. Cargo: Docente en el área de Tecnología de los Alimentos, Nutrición, Toxicología de los alimentos, control de calidad y Bromatología. Instituto Le Cordon Bleu. Cargo: Docente en Programas de Especialización en diferentes diplomados. Escuela gastronómica, bar y turismo “EGBATUR”. Cargo: Docente en el área de bromatología, control de calidad, toxicología de los alimentos, nutrición y costos de producción de dietas. Institución educativa San Ignacio de Loyola-SIL. Cargo: Docente en el área de ciencia. AgroIndustrial Paramonga S.A.A. (AIPSA) Cargo: Asistente del Departamento de Biotecnología.Centro de Salud de Manzanares. Consultorio en Nutrición (Programas de TBC, Programas comunitarios, Programa de anemia infantil) 2016



MIGUEL ANGEL CASTILLO OSORES

Contador Público Colegiado, Maestría en Negocios Internacionales, asesor y consultor de empresas. Contador en empresas. Expositor en Universidades e instituciones educativas. Conferencista. Mas de 35 años en enseñanza, capacitación en temas de mi profesión.

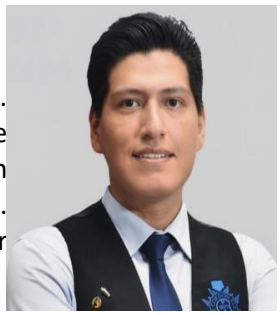
Miriam Prado Velásquez

Asesora y Consultora en Reactivación Económica de Restaurantes y temas de Sanidad de Pandemia. Actual Gestora de Proyectos propios de mejora de servicios turísticos y/o de Calidad. En Cruceros:
Lauro Lines from Italy: En restaurante Buffet Girl, Asistente de camarero, Camarera de restaurant y secretaria de Maître, Captain Buttler, Front Desk, Tour Counductor, Childs & Teens animator, International Hostess.
Costa Cruceros Housekeeping cabin asistant, Cabin steawardess y Desk Top Publisher Cruz del Sur: Servicio a bordo. Amplia experiencia docente: Organización de los Barcos de Cruceros, Administración de Transportes Turísticos, Geografía Turística y Agencias de Viajes, gestión Hotelera, Etiqueta y Protocolo.
Clínica Centenario Peruano Japonesa – Housekeeper

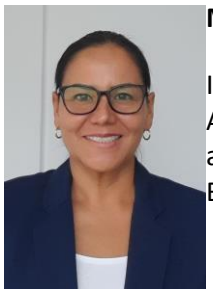
Miguel Ángel Ballona Hernández

Chef con 15 años de experiencia Egresado de la carrera de alta gastronomía conespecialización en Pastelería.
Jefe de pastelería en Acurio restaurantes por 6 años. Chef de hoteles 5 estrellas en lima y en cusco. Especialización en chocolatería profesional en Sao Paulo - Brasil con el Chef Diego Lozano Especialización en Bollería y masas laminadas en Guadalajara - México con el Chef Alejandro lechuga. Especialización en Pastelería avanzada en Buenos aires - Argentina en el instituto Argentino de Gastronomía con Osvaldo gross. Especialización en Heladería profesional en Bogotá - Colombia en Artegel a nombre de Carpegiani. Actualmente Chef Ejecutivo de La Marca Cordillera chocolates en Perú

RENZO POMALAYA PAREDES



Egresado del instituto LCBP. Bartender con más de 14 años de experiencia. Experiencia en cruceros por 7 años. Bachiller en Administración de empresas de la universidad UPC con Maestría en Administración Estratégica de empresas en la Universidad Nacional del Callao. Emprendedor en cervecería artesanal y organización de eventos con Bar Catering.



Mónica Medina Aguirre

Ingeniera de industrias Alimentarias (Universidad Católica de Santa María Arequipa) Colegiada con nro 68073 con estudios de maestría en tecnología de alimentos (Universidad Agraria La Molina). Experiencia docente en Le Cordon Bleu Perú (2007 a la actualidad).

Rocio Susana Cruz Huillca

Docente de Idioma Extranjero - Especialidad Inglés, con certificación internacional ECPE otorgado por la Universidad de Michigan, con más de 10 años de experiencia docente ejerciendo en diferentes centros de idiomas e institutos de educación superior. Actualmente trabajando en el instituto Cultural Peruano Norteamericano Icpna.

María Teresa Bazo Zavala

Gerente General en Green Llama SAC Agencia de viajes enfocada en el turismo receptivo. Preparo junto con el equipo programas a la medida promocionando el Perú. Realizo la Gerencia Comercial de 5 de Hoteles. Participo en ferias nacionales e Internacionales del Turismo. Soy directora de la asociación agencias de viajes APAVIT y directora asociación de empresarias de turismo AFEET PERU. Trabajé como gerente comercial en varias empresas entre ellas Country Club Lima Hotel y Hoteles LP de Grupos los Portales.

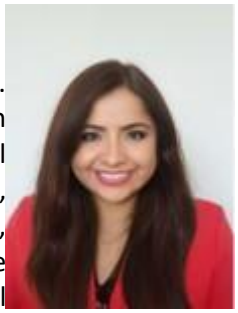
Bruno Arias Chipoco

Chef egresado y titulado por le Cordon Bleu Perú con más de 22 años de experiencia profesional en docencia, asesorías, restaurantes y hoteles a nivel nacional e internacional.Certificado por la ACF como chef ejecutivo.
En la actualidad 7 años como chef docente y coordinador de cocina en le Cordon Bleu Perú desempeñándome en dictado de clases prácticas, demostrativas y administrativas.

Miguel Ángel Román Tinoco

Contador público con ocho años de experiencia en la docencia dictado curso de forma presencia y virtual, utilizando las herramientas aprendidas en las capacitaciones, para brindar una enseñanza de mejor calidad y entendimiento en favor del alumnado, teniendo como mejor herramienta el aula virtual y hacer que el estudiante pueda desarrollar esta herramienta. Comunicativo y de gran desenvolvimiento, diligente y responsable. Flexible para adecuarme a los cambios del entorno y capacidad para trabajar bajo presión con conocimiento de las herramientas Microsoft, creativo eficiente con aptitud para el servicio y ganas de adquirir conocimientos nuevos.

Milagros Irene Gutiérrez Bonilla



Especialista en Gestión del talento humano y proyectos de desarrollo. Licenciada y colegiada en psicología y Coach Profesional, con especialización en Coaching Ejecutivo y de Equipos. Con más de 13 años de experiencia en el diseño e implementación de procesos de atracción del talento humano, headhunting, assessment center, programas de capacitación, docencia, empleabilidad y coaching. He trabajado como Ex Subgerente de Reclutamiento y Selección y proyectos estratégicos del Banco de Crédito del Perú y ex Career & Talent Manager en Right Management Perú (Hoy Talent Solution de Manpower Group).

Felipe Del Campo Tamayo

Administrador Hotelero con 40 años en el ramo de Administración y Operaciones Hoteleras e Industrias Alimentarias y, en áreas de Dirección, Comercialización, Capacitación, Docencia, Organización en Recursos Humanos, Control de Calidad y Servicio de Coaching y Asesorías.

Roxana Burga Oehlhey

Administrador Hotelero con 40 años de experiencia en el mercado nacional e internacional. Especialista en el área comercial. Docente universitario de Le Cordon Bleu y del Instituto Le Cordon Bleu.
Docente en Cenfotur. CEO de la agencia de viajes Viajesiarte.Com.
Desde 2019 asesorahotelera desde 2010

Allynzon Milagros Godoy Miranda

Nutricionista con más de tres años de experiencia en la nutrición clínica y estética. Realizo un diagnóstico eficaz y poseo la capacidad para elaborar planes de alimentación que responden a las necesidades de los pacientes, principalmente promoviendo la educación nutricional para la prevención y tratamiento de patologías metabólicas. Actualmente, sumé a crecimiento profesional la práctica de la docencia en el Instituto Le Cordon Bleu. Certificada internacionalmente en temas relacionados a la nutrición como Microbiota y Diabetes.

Milenka Adriana Olarte Cámere

Chef Docente de Pastelería y Panadería, con especialización en pastelería avanzada en instituto IAG Argentina, Bachiller en Administración de Empresas de la UPC (2018), 14 años de experiencia en la labor docente. Experiencia profesional de eventos y catering.

Farid Olaechea Rodriguez

Bartender Profesional, egresado del Instituto Le Cordon Bleu Peru. Graduado con excelencia academica. Inicie mi carrera profesional como bartender en distintos restaurantes de lima (Bohemia, Scena, Mangos, Patagonia, entre otros). Bartender del grupo Acurio en las unidades de Tanta y La Mar Cebichería Peruana. Instructor de bar en escuelas relacionadas al mundo de la Hotelería, Turismo y Restaurantes. Capacitador de restaurantes, bares y negocios de bebidas.
Gerente General de Cuatro Espiritus SAC y 86 Bar Solutions SAC, empresas relacionadas al mundo de las bebidas y servicios.
Actualmente estudiante de la carrera de Administración de Empresas y Servicios. Docente encargado de los Programas de Bebidas en Le Cordon Bleu Peru.

Diego Eugenio Pómez Febres

Administrador de empresas en la Pontificia Universidad Católica del Perú, durante mi etapa universitaria me desempeñe como jefe de practica del curso de matemática 1 en el área de Estudios Generales Letras, trabaje en la empresa Kodak como asistente administrativo. En el extranjero trabaje como operario de maquinaria para automóviles. A mi regreso a Perú estudié gastronomía en el Instituto Le Cordón Bleu Perú, hice prácticas en los restaurantes Mayta, Central, entre otros. Luego empecé a trabajar en el restaurante wallqa by le Cordón Bleu y fui escalando hasta ser chef ejecutivo, actualmente soy chef docente del Instituto Le Cordón Bleu y tengo a mi cargo el manejo del taller restaurante Qhusi.

Andrew Gibbon

Chef Investigador con más de más de 18 años de experiencia en proyectos gastronómicos tanto en Lima, cómo en la ciudad de Nueva York, Guayaquil y Estocolmo. Egresado de la carrera de cocina en ILCB, y posteriormente habiendo cursado un diplomado en crecimiento estratégico de empresas en Centro de Innovación Empresarial de la PUCP. Y diferentes cursos de especialización en Propiedad Intelectual, especialmente sobre conocimientos colectivos y ancestrales certificados por la Organización Mundial de Propiedad Intelectual. Con amplia experiencia como Chef conductor en programas de TV local y TV por cable para todo latino américa. Actualmente soy miembro voluntario del comité ejecutivo del Movimiento Slow Food Perú y Jefe del área de investigación y desarrollo de Instituto Le Cordon Bleu Perú.

NATHALY VELIZ ALDABE

Lingüista, magíster en Educación y Gestión Educativa, y docente de Comunicación del Instituto Le Cordon Bleu. Cuenta con una experiencia docente de 6 años, en los que ha trabajado en diferentes instituciones de educación superior con jóvenes y adultos en el desarrollo de sus competencias comunicativas y de lectoescritura. Además, ha sido coordinadora de cursos y apoyado en sus programas de diseño curricular. A la par, se dedica a la enseñanza de inglés y español como lengua extranjera, corrección de estilo y edición de guiones para canales digitales.

Gregor Funcke Krumdiek

Chef egresado del “Hotel- und Gastronomie Fachhochschule München”, Alemania, con 25 años de experiencia en restauración internacional en Alemania, España, Gran Bretaña y Perú. Fui Chef Ejecutivo en restaurantes y hoteles y he diseñado y lanzado al mercado numerosos proyectos en Perú, España e Inglaterra. Actualmente desempeño el cargo de Director Culinario del instituto LCB Perú.

Alexis Eddy Guizado Quispe

Docente de flairbartending con amplia experiencia en la enseñanza de técnicas de flair. A lo largo de mi carrera he entrenado bartenders dentro del país y también en algunos países de Sudamérica. En el año 2015 tuve la oportunidad de enseñar en el instituto "Libertador" por 6 meses, tuve la oportunidad también de dictar cursos y ponencias en los países donde competícomo flairbartender tales como: Brasil, chile y argentina.
Amplia experiencia docente.

Martin Tufro

Chef gastrónomo egresado del IAG (Instituto Argentino de Gastronomía) de Buenos Aires, con 20 años de carrera en hotelería, restaurantes, escuelas de cocina, pastelerías y asesorías.
Especializado en pastelería, panadería, cocina italiana y cocina argentina. Miembro de Itchefs- GVCI (Grupo Virtual de Cocineros Italianos en el Mundo) desde 2006. Italian Cuisine Master Chef (GVCI) desde 2015.
Actualmente desempeña labores de Chef Docente de Pastelería y Panadería en Le Cordon Bleu Perú (10 años en la empresa), dictando clases demostrativas y prácticas, diseño de cursos virtuales, desarrollo de recetas y contenidos.

Liliana Gogny

Master en Alta Dirección Empresarial. Bachelor of Hospitality Management.Profesional en Administración Hotelera, con 14 años de experiencia en la Docencia y 17 años en la operación de un hotel, con certificación CHE (Certified Hospitality Educator), que acredita como Educadora en idioma español e inglés en el campo de la Hospitalidad a nivel nacional e internacional.
Gerente / Propietaria de Peru Wonderful Tours; Tour Operador, especializado en el Diseño y Operación de servicios Turísticos a medida promoviendo el Perú y Sudamérica desde hace 14años.

Jorge Luque Pareja

Bartender con más de 10 años de experiencia, Egresado de ILCB Bar y Coctelería, instructor y Docente de coctelería acrobática, capacitador y asesor de bares, Ponente de seminarios y/o charlas, estudiante de la carrera Administración y Gerencia en universidad Ricardo Palma.
Dominio de manejo de grupos, alumnos, etc. Trabajo en equipo Proactivo, creativo, didáctico, dinámico y líder.
Logros: campeón nacional y representante de Perú 3er puesto a nivel mundial.

Vanessa Nohely López Vera

Licenciada en Administración de Turismo por la Universidad Nacional Federico Villarreal, Bachiller en Nutrición y Técnicas alimentarias de la Universidad Le CordonBleu Perú.
Capacitadora en Educación alimentaria y Seguridad alimentaria y Nutricional para diferentes organizaciones como Nutriedúcate, Cálidda, Liga Peruana de diabetes y la Red de Ollas Comunes de Lima Metropolitana y Caritas, desde el 2018 a la actualidad.
Asistente de nutrición para TARWICORP S.A. - Empresa de alimentos y en la Empresa PYR ALIMENTACION Y NUTRICION S.A.C. Servicio profesional en la Clínica Good Hope y en la Municipalidad de San Isidro. Directora de Voluntariado Territorial para Nutriedúcate.

Mariel Marisa Rozas Tapia

Master en Dirección de Marketing y Gestión Comercial (UPC) con misión académica KelloggSchool of Management.
Profesional en marketing en empresas multinacionales y locales de hotelería, entretenimiento, restauración, consultoría y educación. Enfocada en marketing de servicios (experiencial y CRM), trade marketing (eventos y activaciones) y gestión de marketing digital. Con conocimientos de business intelligence, gestión de reclamos (experiencia del usuario) y experiencia de docente. Manejo de Illustrator, Indesign, dashboards y Facebook Ads.
Administradora Hotelera (USIL) con diploma internacional en Marketing (Universidad Carlos III de Madrid/ESAN). Inglés avanzado, italiano intermedio.

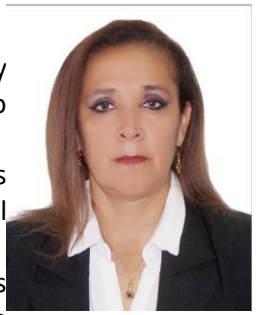
Boris Corrales Rojas Boris Corrales Rojas

Administrador Hotelero, experto en alimentos y bebidas, administración y organización de eventos y banquetes. Formación y experiencia en Administración Hotelera. Responsable, proactivo, gran capacidad de liderazgo, organización, planeamiento y trabajo en equipo.

Oscar Otilio Osso Arriz

Culminado el doctorado en SALUD PÚBLICA en Universidad Nacional "José Faustino Sánchez Carrión". Magister en CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS en la Universidad Nacional "José Faustino Sánchez Carrión de Huacho; Licenciado en Bromatología y Nutrición de la
Universidad a Nacional "José Faustino Sánchez Carrión"; Diplomado de especialización Profesional "AUDITORIA, ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN EN SISTEMAS DE CALIDAD EN SERVICIOS ALIMENTARIOS" Colegio de Nutricionistas del Perú-Consejo regional VII Puno; especialización en INOCUIDAD ALIMENTARÍA en convenio de la Universidad Nacional "Santiago Antúnez de Mayolo" y la Escuela de Capacitación Integral para Profesionales. Diplomado en Alimentación y Nutrición en la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle (Instituto de Desarrollo Gerencial), diplomado en "TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS "de la
Universidad Nacional "Santiago Antúnez de Mayolo" y la Escuela de Capacitación Integral para Profesionales; realice mi SERUMS en Minero Perú como nutricionista, actualmente con 32 años de experiencia docente en la Universidad Nacional "José Faustino Sánchez Carrión, 16 años en la Universidad e Instituto Le Cordon Bleu y Universidad Le Cordon Bleu, Investigador con muchas publicaciones. Ponente y Asesor en varios eventos científicos y académicos.
Investigador con muchas publicaciones. Ponente y Asesor en varios eventos científicos y académicos.

Virginia Bravo Meza



Especialista en la elaboración de estrategias de aprendizaje presencial y virtual, tanto en tareas de enseñanza de sistemas a nivel superior como empresarial, con una trayectoria de más de 19años en el medio.
Capacitadora, implementadora y asesora internacional de diversos softwares de la industria turística, hotelera y de hostelería a nivel empresarial y educativo.
Administradora de empresas con especial dominio en el rubro de servicios e industrias, validado por mi formación en ingeniería industrial que complementan mi visión en el desarrollo de estrategias para alcanzar la eficiencia de los procesos productivos y de generación de valor en el giro económico de la empresa.

Kenneth Enrique Almora Muro

Profesional de Administración Hotelera. En ejercicio profesional de la coctelería desde el año 2004, experiencia en creación de cartas de cócteles rentables. Docente de coctelería y capacitador desde el 2007, me desempeño en eventos y capacitaciones para distintas marcas y empresas de catering.

Gabriela Zoia Nesta

Chef de Pastelería con 23 años de experiencia, graduada en la escuela LE CORDON BLEU de París Francia, manejo de ambas ramas culinarias que fueron validadas al lograr el primer puesto en las dos especialidades, distinción que aún conserva como única estudiante en toda la historia formativa de la prestigiosa escuela francesa. Gran capacidad de administración de insumos, manejo de proveedores, sistemas y control de abastecimiento. Con experiencia en Francia, junto al equipo de Cristophe Felder en el HOTEL CRILLON y asumiendo la Jefatura de Postres Individuales en la prestigiosa GERARD MULOT PARIS. Impartió sus conocimientos al desempeñarse como Chef de Pastelería y Panadería en HERVÉ BISTRO CONTEMPORANEO.
Actualmente dirige su propio taller de pastelería "ZOIA Pâtisserie", ofreciendo sus productos a nivel particular y corporativo.
Su pasión, la docencia, la comparte siendo parte del staff de chefs en la escuela LE CORDON BLEU PERU por más de 15 años.

Pierre Bernard Marchand Gómez-Sánchez

Chef Instructor en diversas instituciones educativas enfocadas a las carreras de Holeteria, Gastronomia/Arte culinario, con más de 20 años de experiencia. Egresado de la Escuela Gastronomica Le Cordon Bleu París.
Actualmente Chef Instructor en el Instituto Le Cordon Bleu Perú y encargado del Taller Restaurante Qhusi del mismo Instituto. Encargado de supervisar el desempeño de los alumnos en las diversas funciones realizadas en cada área de la cocina, atendiendo la demanda de clientes en situaciones reales.
Organizar a las brigadas de trabajo en cada estación de la cocina, supervisando sus técnicas, control de recetas, requerimientos de almacén.

Isaac Tejeda Rodríguez

Licenciado en Administración de Negocios Hoteleros y Turísticos de la Universidad Le Cordón Bleu(2019); Técnico profesional en Bar y Coctelería del Instituto Le Cordon Bleu Perú(2001). Diplomado en Educación Universitaria y Pedagogía Superior en la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán Valle. Diplomado en Gestión de Restaurantes en instituto Le Cordón Bleu. Cursos: Manipulación Higiénica y Seguridad de los Alimentos (La Molina Consultores) Técnico en Computación e Informática.
Docente universitario con 18 años de experiencia en el quehacer académico de la especialidadde Bar y Coctelería.
Ha desempeñado el cargo de Bartender Corporativo del Grupo Antica (2013 y 2015) con 7 locales a cargo y 1 hotel, Promotor de Seniors Bar, Connection Bar.

Elba Macarena Soto Masías

Bachiller en Ingeniería Civil de la Pontificia Universidad Católica del Perú, con Maestría en Administración y Dirección de Empresas y CHE – Certified Hospitality Educator – American Hotel & Lodging Educational Institute. Antes del año 2010 me desarrollé profesionalmente en el área de Proyectos. A partir del 2010 ingreso a la docencia superior en ISIL, CENFOTUR (2014 – 2016) y Cordon Bleu (2017 a la fecha) dictando cursos relacionados con la Gestión de Proyectos, Formulación de Proyectos Hoteleros y de Establecimientos de Alimentos y Bebidas, el Diseño y Equipamiento de establecimientos de A&B entre otros.

Paola Talavera Geldres

Egresada de Le Cordon Bleu Peru, especialista en pastelería, panadería y heladería con 20 años de carrera, 3 de ellos como jefa de pastelería, 17 años como docente en universidades e institutos de prestigio, también asesoro restaurantes, cafeterías y emprendedores que están por iniciar un negocio.

Cesar Castro La Rosa

Lic. en Bromatología y Nutrición con estudios concluidos Maestría en Docencia Superior Tecnológica, con 25 años de experiencia en el rubro de alimentos, disponible a trabajar bajo objetivos, con experiencia en docencia 16 años. Conocimiento y experiencia en análisis de alimentos, Nutrición y procesamiento de frutaslácteos.
Orientación a la Calidad, Pensamiento Analítico, Comunicación efectiva, Trabajo en equipo. Vocación de servicio, Empatía.

JOHANNA LUPITA LARA NOLASCO

Ingeniera agrónoma, cursando maestría en gestión de la calidad educativa. Consultora con conocimientos en exigencias de inocuidad, sostenibilidad y calidad con énfasis en comercio exterior, formulación de proyectos sostenibles para la agroindustria. Docente de instituciones de educación superior en temas de gestión de la calidad y medio ambiente y desarrollo sostenible.

DANIEL GUTIERREZ BARBA

Bartender con 27 años de experiencia, sumiller, barista, y gestor y catador de Pisco. Actualmente soy Docente en Le Cordon Bleu en la Carrera de Bar y Coctelería, así como en Shaker Bar y en el programa Learning for Life de Diageo. Soy Brand Ambassador y Bartender para Destilería Don Michael donde veo el portafolio de Black Whiskey y Andean Spirits. He sido Embajador de Amazonian Gin y Ginca. Del 2017 y 2019 fui Jefe de Bar del Restaurante Central, entre 2012 y 2017 fui Gerente de Bares del Hilton Lima Miraflores y del 2000 al 2012 fui Bartender en el JW Marriott Lima.

MARYBEL ESTHER MOLLO FLORES

Soy investigadora Renacyt reconocida por el Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica (Concytec) en el Perú: https://ctivitae.concytec.gob.pe/appDirectorioCTI/VerDatosInvestigador.do ?id_investigador=0 229644
Scopus Author ID: 57486670800. ORCID ID 0000-0002-6384-5866
Candidata a doctora en Educación de la Universidad San Ignacio de Loyola y magíster enPsicología Organizacional por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
Tengo experiencia profesional ejecutiva con más de quince años de experiencia en diseño e implementación de estrategias comerciales, Marketing de Servicios y Marketing Digital en empresas como Pacífico Seguros, La Positiva Seguros y Mapfre. Con enfoque en desarrollo de líderes potenciales, desarrollo de competencias, experiencia en venta persuasiva y conceptual, crecimiento comercial del negocio y participación de mercado.
Capacidades: enfoque en resultados, capacidad de análisis, alta vocación de servicio, manejo de objeciones, negociación y resolución de conflictos, comunicación asertiva y efectiva, planeamiento estratégico, liderazgo, trabajo con equipos de alto rendimiento, toma rápida de decisiones, gestión del cambio, orientada a la innovación, calidad y motivación.

CARMEN BEATRIZ SARAVIA BRAVO

Administradora de Empresas, y especialidad en Marketing y Maestría en Marketing Digital. Mas de 15 años en posiciones gerenciales y gestión de equipos. Conocimiento de estrategias competitivas que impactan en las acciones comerciales con enfoque de diferenciación cuyas acciones deben ser defensivas y ofensivas que permitan alcanzar y mantener el posicionamiento deseado por la Dirección. Amplia experiencia en planificar, organizar, dirigir, controlar y evaluar la ejecución de las funciones asignadas, así como desarrollar estrategias y acciones de marketing integrales, enfocadas en la construcción y posicionamiento de la marca. Manejo del presupuesto del área, supervisión y gestión de medios estratégicos, entablar relaciones estratégicas con áreas comerciales y proveedores claves de la industria. Me enfoco en la adecuada y eficiente ejecución del plan operativo designado a mi cargo. Con criterio para supervisar las acciones de capacitación desarrolladas por el Departamento de Recursos Humanos, dirigidas a los colaboradores.

José Dante Martín Valderrama Pérez

Profesional responsable deseoso de contribuir con mi experiencia innovación y valores al crecimiento de la empresa. Dispuesto a la mejora continua y al trabajo en equipo.

Gustavo De Jong

Magister en Docencia Universitaria y Gestión Educativa por la Universidad Tecnológica del Perú. Especialista en Paisajismo, Especialista en Planeamiento Regional, Arquitecto y candidato a Doctor en Arquitectura por la Universidad de Mendoza, Argentina. Estudios de maestría en Dirección de Empresas Constructoras e Inmobiliarias por la Universidad Politécnica de Madrid.

Profesional bilingüe con 20 años de experiencia internacional en diseño arquitectónico, interiorismo, edificación, planificación urbana y docencia a nivel superior en: Argentina, Estados Unidos y Perú.

Luz Silvana Andrade Villar

MBA con experiencia profesional en el Sector Servicios. Titulada como administrador Hotelero, diplomada en Marketing Turístico y Hotelero, certificación CHE y estudios culminados en educación. Proactiva y responsable con vasta experiencia en atención al cliente. Poseo habilidad de comunicación asertiva, facilidad para trabajar en equipo, capacidad de análisis, deducción, criterio y alta escala de valores. Mi experiencia profesional se basa en diversos puestos operativos en hoteles del país y la Gerencia de Operaciones en una de las unidades de la Cadena de Hoteles Sonesta. He laborado en la Sociedad Hoteles del Perú en la Organización de un evento internacional.

Cesar Anticona Diaz

Me desarrollé y especialicé en la enseñanza desde el año 2009 en escuela e instituciones a nivel nacional. Consultor internacional de Bares. Amplia experiencia docente: INSTITUTO SAN MARTIN – MIRAFLORES - 2009 DOCENTE DE TÉCNICAS DE FLAIR. INSTITUTO CRUCEROS BONAVISTA – SAN BORJA 2010 DOCENTE DE TÉCNICAS DE FLAIR 2010 – 2011. INSTITUTO CORDONTEC LIMA 2011 - 2014 DOCENTE DE TÉCNICAS DE FLAIR Y COCTELERÍA CLÁSICA. INSTITUTO INTECI SURCO 2013 DOCENTE DE TÉCNICAS DE FLAIR. CENFOTUR - MINCETUR PROGRAMA PARA EL FORTALECIMIENTO DE COMPETENCIAS MASTER BAR PFC - DOCENTE A NIVEL NACIONAL 03/2018. Actualmente en el INSTITUTO LE CORDON BLEU - DOCENTE MIRAFLORES 2012 – 2023

Anarella Alva Ríos

Como chef egresada de Le Cordon Bleu Perú, mi viaje culinario ha sido excepcional. Después de perfeccionar mis habilidades en restaurantes de renombre en Perú, tuve el honor de ser chef de la embajada de Perú en Colombia, donde llevé nuestra rica gastronomía a tierras extranjeras con orgullo.
Mi amor por la enseñanza me llevó de regreso a Lima, donde he tenido el privilegio de compartir mis conocimientos en las mejores escuelas de cocina. En la actualidad, enseño en mi alma mater, donde todo comenzó para mí.
Además, mi negocio de comida sellada al vacío representa mi pasión por la innovación en la cocina. Cada día, encuentro nuevas formas de deleitar a los amantes de la comida. Mi trayectoria es un viaje apasionante y gratificante en el mundo culinario.

Luis Mendivil Aparicio

Chef egresado de Le Cordon Bleu Perú con más de 20 años de experiencia en el rubro, dentro de los cuales 15 años se ha desempeñado como chef docente; con dominio del idioma inglés, italiano y español. Habiendo laborado en prestigiosos restaurantes y hoteles tanto fuera como dentro del país. Actualmente enfocado como docente, cuyo objetivo es promover la educación y brindar a los futuros profesionales culinarios todas las herramientas necesarias para desarrollarse en el mundo laboral gastronómico, inculcándoles la pasión por la cocina y la creatividad en ella.