



**Relación de Docentes  
2026**

### **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 magisterion nacional.

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.



### **Carlos Eduardo Pardo Figueroa Thornberry**

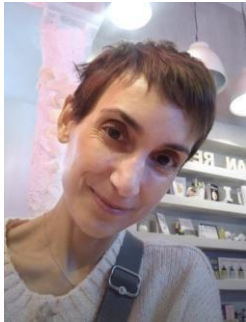
Chef, docente y asesor en Arte Culinario. Título Técnico en Cocina de “Le Cordon Bleu”, Título de Bachiller en Arte Culinario y Gestión de Restaurantes del Institut Paul Bocuse. Maestría en Dirección de Restaurantes y F&B Hotelero por la Universidad Rey Juan Carlos de España.

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 gastronomía. 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 financiero Gerencia 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 retail Docente en Marketing - Dirección Comercial Enología 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, tanto en corto como largo plazo.



**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.



### **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 y Espacial, y Derecho del Consumidor.

Asesor, consultor, conciliador, conferencista, con experiencia legislativa y docencia desde 1990 además 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 Culinary 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.



### **Javier Ampuero Figueroa**

Reconocido como uno de los exponentes más importantes de la gastronomía peruana y partedel grupo de autores de los prestigiosos libros “cocina de alto vuelo” “nuestra cocina peruana para el mundo” y “los ajíes”.

Licenciario 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 y escuelas.

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 – Argentina 2018
- 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 Cocina Peruana Tradicional y Contemporánea.

Egresado del Instituto Internacional de Administración y Turismo – INAT. Más de 20 años de experiencia 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 de conceptos.



### **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).

### **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.

### **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.



### **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 y ganas 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 Alimentarias, especialista en Supervisión e Inspección Sanitaria de Alimentos, con experiencia en docencia universitaria en ciencias, tecnologías y elaboración de proyectos de investigación.



**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 en el programa de extensión universitaria.

**Paola Baca**

Formada en Administración de Empresas por la Universidad de Piura, con más de 25 años de experiencia en el sector de Alimentación. Ha desarrollado y mejorado productos y servicios que van desde líneas productos, ofertas gastronómicas, diseño de cocinas y restaurantes donde he encontrado mi gran pasión. Su filosofía ha sido siempre escuchar al usuario/a del producto o servicio y empatizar con él, además de encontrar soluciones acordes a sus necesidades.



### **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.

### **Lizbeth Leslie Hidalgo Tufiño**

Ingeniero en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión. Maestría Scientiae en Nutrición de la Universidad Nacional Agraria de Molina (UNALM). Estudiante de Doctorado en Ciencias de Alimentos de la UNALM y becaria FONDECYT-BANCO MUNDIAL. Estudios teorico-practico en planeación y analisis de los experimentos. Estudios de idioma inglés nivel avanzado en el Instituto Cultural Peruano Americano (ICPNA). Además, Especialización Profesional en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad en la Industria Alimentaria de la UNALM. Experiencia en Inspección en industrias alimentarias. Estudiante de doctorado en el campo de la alimentación y participación en congresos nacionales e internacionales.



### **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.

### **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.

### **Mariela Quispe Bardales**

Licenciada en Nutrición y Magíster en Gerencia Social (PUCP). Docente universitaria en Nutrición y Dietética. Nutricionista del COAR Lima, gestionando alimentación y evaluación nutricional de 900 estudiantes. Experta en gestión de servicios alimentarios, educación nutricional, consultoría y herramientas digitales. Colegiada hábil.



### **Ronald Carhuaz Huaman**

Sommelier profesional con formación en Court of Master Sommeliers, WSET Level 2 y diploma en Administración de Bebidas. Experiencia como sommelier y jefe de servicio en Central Restaurante (2014-2022) y Maido. Amplia formación internacional en viñedos de Argentina, Chile, España, Francia, Alemania y programa del USDA en EE.UU.

### **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 Butler, Front Desk, Tour Conductor, Childs & Teens animator, International Hostess.

Costa Cruceros Housekeeping cabin assistant, Cabin stewardess 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



### **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.



### **Hempler Soto Miñano**



Egresado de la carrera técnica de Administración de Negocios Internacionales y Comercio Exterior.

Profesional con conocimiento en el sector Agroindustrial y Pesquero, fomentando la apertura de nuevos mercados para los cereales andinos y desarrollo de productos hidrobiológicos con valor agregado, actualmente desempeñando funciones como asesor comercial de empresas privadas, bróker internacional y Gerente General de IPSAR E.I.R.L.

### **Miguel Ángel Coz Rojas**

Catedrático universitario con más de 28 años de experiencia profesional en importantes universidades y escuelas de prestigio del país.

Ha capacitado al personal de empresas turísticas y hoteleras como: Hotel Los Delfines, Double Tree & Pardo Hotel, Bruce Casino & Hotel, El Pueblo Hotel, Sol de Oro Hotel, Hotel Las Américas, Línea Aérea Taca Perú, Línea Aérea Lan Perú, Nuevo Mundo Viajes, Club Regatas Lima, Cadena de casinos SANCORP, entre otras.





**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.



**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.

### **Milenka Adriana Olarte Cámara**

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 competí como flairbartender tales como: Brasil, Chile y Argentina. Ampla experiencia docente.





### **Martin Tufro**

Chef gastronómico 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.

### **Wendy Tello Castro**

Licenciada en Nutrición Humana con grado de Magister en investigación y docencia universitaria, creativo y apasionado por la enseñanza. Sólida experiencia en el dictado de clases, el trabajo de investigación y la publicación de artículos científicos.



### **Angela Mendoza Castro**

Ingeniera de formación, magíster en Gestión ambiental y Desarrollo sostenible, candidata a Doctora en Educación y especialista certificada en metodologías para la innovación. He liderado equipos de diseño e implementación de proyectos para la educación superior tecnológica y universitaria y he alcanzado logros significativos en la gestión académica y gestión de la innovación pedagógica. Destaco por mi capacidad para construir alianzas estratégicas, gestionar recursos y garantizar el impacto de las iniciativas. Como docente universitaria implemento metodología activa y promuevo el pensamiento sistémico y el trabajo colaborativo para fomentar la creatividad e innovación, siendo reconocida como una de las mejores docentes en todos los campus y modalidades de la universidad. Tengo experiencia como emprendedora en el sector gastronómico e industria alimentaria y actualmente me desempeño como consultora en el sector educativo.



### **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.



### **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.



### **Gabriela Heredia Romero**

Licenciada en Administración hotelera. Con amplia experiencia en manejo de personal, proactiva y responsable, con un buen dominio del idioma inglés y holandés. Excelente capacidad para atención al cliente y relaciones públicas.

Actualmente docente acreditada por la asociación ACPHA, La Accreditation Commission for Programs in Hospitality Administration (ACPHA) otorga esta importante distinción a instituciones educativas o programas que alcanzan o exceden un determinado nivel de calidad de educación.

### **Juan Albeto Hau Romero**

Profesional Técnico en Gastronomía y Arte Culinario, instructor con certificación Benihana en EE.UU. y diplomado en Cocina Internacional. Ampla experiencia docente en universidades e institutos de Perú y Ecuador, especialista en cocina japonesa, china y fusión. Expositor y articulista gastronómico.





### **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 19 años 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.



### **Rosario Olivas Weston**

Investigadora y docente peruana, considerada una pionera en la historia de la gastronomía. Ha escrito más de 11 libros sobre cocina peruana, incluyendo estudios clave como "La cocina en el Virreinato del Perú". Su labor ha sido reconocida con múltiples premios internacionales, como el Gourmand World Cookbook Awards y el Premio Nacional de Gastronomía de España

### **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 Holería, Gastronomía/Arte culinario, con más de 20 años de experiencia. Egresado de la Escuela Gastronómica 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 especialidad de 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 frutas lácteos.  
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**

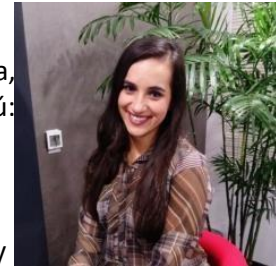
Soy investigadora Renacyt reconocida por el Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica (Concytec) en el Perú: [https://ctivitaec.concytec.gob.pe/appDirectorioCTI/VerDatosInvestigador.do?id\\_investigador=0\\_229644](https://ctivitaec.concytec.gob.pe/appDirectorioCTI/VerDatosInvestigador.do?id_investigador=0_229644)

Scopus Author ID: 57486670800. ORCID ID 0000-0002-6384-5866

Candidata a doctora en Educación de la Universidad San Ignacio de Loyola y magíster en Psicología 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.



### **Judith Aquino Vivanco**

Titulada en Cocina con experiencia en docencia en Hotelería y Gastronomía. Comprometida con el estudiante buscando que logren los objetivos de aprendizaje: Aporto constantemente mis conocimientos en gastronomía para gestionar restaurantes enfocada en la mejora del producto y servicio.

### **ROBINSON AYALA PAUCAR**

Licenciado en Administración de Empresas y Licenciado en Educación, con estudios en Maestría en Psicología del Trabajo y Organizacional, Especialización Post Grados en Gestión de Talento Humano, Microfinanzas, Banca y Finanzas. Más de 15 años de experiencia en el Sector Financiero Peruano y Micro financiero como Analista de Estudios Económicos y Financiero, especialista en el desarrollo de programas de capacitación especializada para funcionarios del sector de las microfinanzas, especialista en administración.



**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.

**Tatiana Llallahue H.**

Profesional en Agroindustria, comunicativa, amable y capaz de adaptarse a cada situación. Con dotes de organización y planificación. Profesional con conocimientos en bromatología con más de 10 años de experiencia en control de calidad de alimentos, análisis microbiológicos y seguridad alimentaria. Busco contribuir con mis conocimientos en un entorno de investigación o industria alimentaria, garantizando la calidad y seguridad de los productos



**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.

