

Diploma de Especialización en **Gestión de Operaciones de Hoteles y Resorts**

 **60** sesiones

Modalidad 
**VIRTUAL
EN VIVO**

N1 en la
preferencia
del SECTOR
EMPRESARIAL
2024
ENCUESTA ANUAL DE EMPRESARIOS - CCL



7 AÑO 2025

Misión

“Formar líderes globales emprendedores con sentido ético y responsabilidad social, en asociación con organizaciones referentes para alcanzar la excelencia en su gestión y contribuir al desarrollo del conocimiento”.

Objetivo

Formar profesionales capacitados para gestionar proyectos hoteleros y turísticos de manera eficiente, optimizando recursos, cumpliendo con los estándares de calidad y sostenibilidad, y contribuyendo al desarrollo económico y social del sector.

Beneficios



- Certificado a nombre de la Universidad ESAN
- Reconocimiento a nivel nacional e internacional de ESAN



- Contenido actualizado y con enfoque práctico
- Clases online en tiempo real con clases grabadas.



- Plana docente con experiencia empresarial
- Importante red de contactos en el sector

Malla Curricular

Compuesto por 6 cursos y temario tentativo*



CURSO 1:

Fundamentos de la Gestión de Operaciones Hoteleras

Estructura y organización hotelera

Procesos operativos clave

Gestión de la cadena de suministro

Casos de estudio hoteleros

CURSO 2:

Planificación Estratégica para la Expansión Hotelera

Ciclo de experiencia del huésped

Estrategias de hospitalidad

Manejo de quejas y recuperación del servicio

Fidelización de clientes en hotelería

CURSO 3:

Gestión de Personal y Recursos Humanos en Hotelería

Reclutamiento en el sector hotelero

Capacitación continua y desarrollo profesional

Evaluación del desempeño y gestión del talento

Cultura organizacional y Resorts

(*) El temario está sujeto a actualizaciones o modificaciones

**Educación que
deja huella**

Malla Curricular

Compuesto por 6 cursos y temario tentativo*



CURSO 4:

Gestión Financiera y Presupuestaria para Hoteles y Resorts

Presupuestación hotelera

Análisis de rentabilidad y control de costos

Gestión de ingresos y yield management

Auditoría interna y cumplimiento financiero

CURSO 5:

Operaciones de Alimentos y Bebidas en Hoteles y Resorts

Gestión de restaurantes y servicios de alimentos y bebidas

Control de inventarios y gestión de proveedores

Seguridad e higiene en alimentos y bebidas

Diseño de experiencias gastronómicas en hoteles

CURSO 6:

Trabajo Integrador de Hotelería

Formato de representación de plan integrador

Avances del plan integrador

Presentación final del plan integrador

Preparación para sustentación

(*) El temario está sujeto a actualizaciones o modificaciones

**Educación que
deja huella**

Nuestra Plana Docente



Los profesores de ESAN son reconocidos por su exitosa trayectoria académica y empresarial dentro y fuera del país. Con ellos está asegurada la riqueza del aprendizaje y la rigurosidad de la enseñanza.

1

Carlos Hachire Patiño

Especialista en formulación y evaluación de proyectos de inversión pública y privada



CMBA y Máster en Finanzas Corporativas con más de 15 años de experiencia en control de gestión, presupuestos y análisis financiero en empresas del sector hotelero, servicios y ONG. Especializado en contraloría, finanzas, contabilidad y logística, con sólidos conocimientos en IFRS, proyecciones y flujo de caja. Líder estratégico con perfil analítico, orientado a resultados y eficiencia operativa en equipos multidisciplinarios.



2

Daniel Chang Matsusaka

Chef experto en cocina nikkei, gestión gastronómica y liderazgo en hoteles de lujo



Chef con más de 12 años de experiencia como chef ejecutivo y 6 años en la marca Hilton, especializado en cocina peruano-japonesa. Ha liderado aperturas de hoteles de lujo en Cusco, Lima, Cartagena y Bogotá. Con formación en Japón y otros países, posee una Maestría en Dirección de Empresas de Alimentos y Bebidas y experiencia docente en la Universidad San Ignacio de Loyola, donde fue reconocido como mejor docente en arte culinario en 2023. Fundador del grupo de chefs hoteleros de 4 y 5 estrellas en Lima.

3

Diego Ríos Lau

Experto en gestión hotelera, marketing y dirección de empresas de servicios.



Empresario hotelero y restaurador con experiencia en dirección y gestión de empresas de servicios en el sector público y privado. Magíster en Administración con mención en Marketing por ESAN, con especialización en Marketing y Ventas, además de formación en negocios en Arizona State University (ASU). Licenciado en Administración de Empresas por la UNPRG y especializado en Administración Hotelera.



4

Emilio Soldevilla Montes De Oca

Experto en gestión hotelera, marketing, logística y optimización de servicios



Magíster en Administración de Empresas con más de 20 años de experiencia en el sector hotelero, liderando recursos humanos, operaciones, comercial y marketing. Experto en ventas corporativas y receptivas, estrategias de mercado y optimización de servicios, logrando reconocimientos como el primer puesto en TripAdvisor. Especializado en logística, reducción de costos, eficiencia operativa y capacitación de personal. Su formación en ingeniería le permite optimizar espacios y servicios en hoteles y salones para eventos.



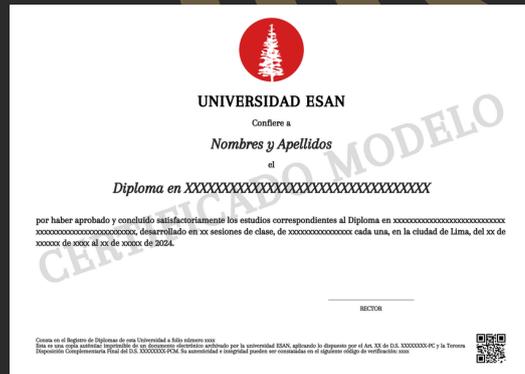
(*) La plana docente es referencial. En caso de que alguno de los profesores indicados no pueda dictar en algún momento, será reemplazado por otro profesional de igual nivel y trayectoria académica.

Educación que
deja huella

Certificado por ESAN

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos solicitados recibirán:

“Diploma de Especialización en Gestión de Operaciones de Hoteles y Resorts”



El documento es virtual y expedido por la Universidad ESAN.

Nota: La denominación Diploma de nuestros productos responde a la promulgación de la nueva Ley Universitaria 30220. En ningún caso se deberá entender que este programa académico corresponde a la categoría de Diplomados de Posgrado establecida en el artículo 43.1 de la precitada Ley 30220.

Frecuencia y Horario



Cada **15** días



Lunes 19:00 - 22:00

Miércoles 19:00 - 22:00

(* Las fechas programadas pueden ser sujetas de cambio con la anticipación necesaria.

Reconocimientos y Acreditaciones de ESAN



Educación que
deja huella

Admisión

El postulante deberá enviar los siguientes documentos:

- Ficha de inscripción debidamente llenado.
- Copia simple del DNI ambas caras.
- Copia del voucher del depósito de la matrícula o del pago total.

(*) Para la apertura del programa, se debe superar el mínimo de 23 estudiantes matriculados.

(*) Si por algún motivo de fuerza mayor ocurra alguna contingencia con la programación de clases, esto se reprogramará en otra fecha y horario previa coordinación con los alumnos y docente.

(*) Los postulantes que soliciten factura a nombre de empresa se le enviara el formato de aceptación de facturación para su envío respectivo

(*) Los alumnos que soliciten pago fraccionado tendran que firmar virtualmente sus letras de pago.

Información Financiera

Consulte por el financiamiento directo con el asesor comercial.

Al Contado **S/. 5630**

Fraccionado

Matrícula S/. 300

8 cuotas S/. 727.50

Total **S/. 6120**

(*) El financiamiento de las cuotas es sin intereses.

(*) Consultar por descuentos especiales.

Los pagos por concepto de inversión total del programa o la matrícula se efectúan en las siguientes cuentas:

BANCO	N DE CUENTA SOLES	CCI
Banco de Crédito BCP	193-1764415-0-72	002-193-001764415072-16
Banco BBVA	0011-0686-01000111574	011-686-00010001574-39
Banco INTERBANK	200-3001232752	0032-000-03001232752-31

Razón Social: UNIVERSIDAD ESAN

RUC: 20136507720

**Educación que
deja huella**

Gestión de Operaciones
de Hoteles y Resorts

Informes
**Fernando
Sotomayor**

 954 133 596

 fsotomayorc@esan.edu.pe

