

Estudia el curso

Dark Kitchens: Tendencias, Formatos y Modelos Reales

El modelo de dark kitchens ha transformado la industria gastronómica al permitir la creación de negocios enfocados exclusivamente en el delivery, con estructuras operativas más flexibles y menores costos de inversión. Este curso analiza la evolución de este modelo en el mundo y en Latinoamérica, así como los diferentes formatos de cocinas virtuales que están emergiendo en el mercado. A través del estudio de tendencias, comportamiento del consumidor, oportunidades de negocio y casos reales de éxito y fracaso, el participante comprenderá cómo funciona este ecosistema y cuáles son las claves para identificar oportunidades estratégicas dentro del sector gastronómico digital.

Dirigido a



Propietarios y emprendedores gastronómicos interesados en modelos de negocio basados en delivery.



Gerentes, administradores y consultores que buscan comprender y desarrollar proyectos en el mercado gastronómico digital.



Inversionistas interesados en oportunidades dentro del modelo de Dark Kitchens.

Conoce a la experta



CHEF PAOLA ESPARCH FERNÁNDEZ

Chef profesional de Le Cordon Bleu Perú, especialista en servicios de alimentación colectiva y organización de operaciones gastronómicas

Con amplia experiencia en Dark Kitchens y producción en gran escala bajo el sistema Cook and Chill. Su formación incluye un Master en Dirección de Food & Beverage por la Ostelea Tourism Management School (España). Destaca por capacidad de liderazgo en manejo de equipos, diseño de recetas y procesos optimizados, así como su experiencia en la implementación y gestión de cocinas de producción para modelos de negocio modernos y escalables.

Logros de aprendizaje



Comprender la evolución y el impacto del modelo de dark kitchens en la industria gastronómica.



Analizar los formatos de cocinas virtuales y el comportamiento del consumidor en el ecosistema del delivery.



Identificar oportunidades, riesgos y factores de éxito a partir de casos reales en Perú y otros mercados.

Datos generales



Inicio
29 de abril



Duración
6 sesiones



Inversión
Pago único (30% dto.)
S/ 859 (S/1,227)



Horario
Lunes y miércoles
de 7:00 p.m. a 10:00 p.m



Modalidad Online
En vivo-Clases sincrónicas

Requisitos técnicos mínimos y recomendados:

- Conexión internet casa mínimo 15 Mbps.
- Recomendable >= 30 Mbps.
- Conexión internet móvil 4G como mínimo.

Plan de estudios

Módulos

1

Evolución de las Dark Kitchens en el mundo y Latinoamérica

- Origen y evolución del modelo de dark kitchens a nivel global.
- Factores tecnológicos y cambios del mercado que impulsaron su crecimiento.
- Desarrollo del modelo en Latinoamérica y perspectivas para la región.

2

Diferencias entre dark, ghost y cloud kitchens

- Características y particularidades de cada formato.
- Modelos operativos y estructura de funcionamiento.
- Ventajas y limitaciones de cada tipo de cocina virtual.

3

Nuevos formatos gastronómicos digitales e híbridos

- Aparición de nuevos conceptos gastronómicos orientados al delivery.
- Modelos híbridos entre restaurantes físicos y cocinas virtuales.
- Virtual brands y nuevas estrategias de expansión gastronómica.

4

Comportamiento del consumidor y economía de la experiencia

- Cambios en los hábitos de consumo gastronómico en la era digital.
- Factores que influyen en la elección de servicios de delivery.
- La economía de la experiencia aplicada al consumo gastronómico.

5

Oportunidades, riesgos y errores comunes

- Identificación de oportunidades de negocio en el modelo dark kitchen.
- Riesgos más frecuentes en la implementación de este tipo de proyectos.
- Errores comunes en la gestión y desarrollo de cocinas virtuales.

6

Casos de éxito y fracaso (Perú y mundo)

- Análisis de casos reales de dark kitchens en distintos mercados.
- Factores que explican el éxito o fracaso de los proyectos.
- Lecciones aprendidas para el desarrollo de nuevos emprendimientos.

Certificación



Certificado emitido por el Programa de Extensión Universitaria de la Universidad Le Cordon Bleu



NOTA IMPORTANTE:

La Universidad Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscriptos establecidos por la institución.

Se reserva el derecho de modificar la plana docente de acuerdo a disponibilidad o cambios en el programa.

Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni económico.