Programa de
Extensión Universitaria

UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU

DIPLOMA DE ESPECIALISTA

Diploma de Especialista en Logística y Abastecimiento para Restaurantes y Afines

Optimiza la logística y abastecimiento para mejorar la eficiencia operativa en restaurantes

INICIO: 30 de julio

HORARIO	DURACIÓN	MODALIDAD	INVERSIÓN
Martes y jueves / 7:00 p.m. a 10:00 p.m.	24 sesiones / 72 horas	100% online en vivo	Pago único (30% dto.) S/ 2,490 (Precio regular S/ 3,558)

Pago en cuotas: S/ 872 c/u.

¿Listo para optimizar la logística y el abastecimiento de tu negocio gastronómico y convertirlos en una ventaja competitiva?

En un entorno cada vez más competitivo, la gestión eficiente de la logística y el abastecimiento es clave para el éxito en negocios gastronómicos. La correcta planificación de compras, control de inventarios y optimización de proveedores permite reducir costos y garantizar la continuidad operativa.

Este diploma te brindará una visión integral de la logística y abastecimiento en restaurantes y negocios afines, permitiéndote organizar procesos, optimizar recursos y mejorar la eficiencia operativa con un enfoque practico y orientado a resultados.

¿Por qué estudiar en la Universidad Le Cordon Bleu?

Presencia Internacional
+1,000 profesionales capacitados en Perú, México, EE.UU, España y más. Somos parte del crecimiento del sector en toda América y Europa.

Somos el Referente
Lideramos la capacitación especializada en hospitalidad y alimentos. Donde otros siguen, nosotros marcamos el camino.

Docentes de Talla Mundial
Aprende con expertos reconocidos en el ámbito nacional e internacional, cuya experiencia y visión global enriquecen cada enseñanza.

Certificación de Prestigio
Obtén un certificado respaldado por la Universidad Le Cordon Bleu, líder mundial en gastronomía y hospitalidad.

Dirigido a

- Administradores y gestores de restaurantes interesados en optimizar procesos operativos.
- Emprendedores gastronómicos que buscan mejorar la eficiencia y rentabilidad de sus negocios.
- Profesionales vinculados al sector gastronómico y food service.
- Personal encargado de compras, almacenes, abastecimiento y operaciones.
- Personas interesadas en fortalecer sus conocimientos en gestión operativa aplicada a restaurantes.

Logros de Aprendizaje

- Gestionar operaciones gastronómicas con enfoque estratégico orientado a resultados.
- Diseñar e implementar procesos que mejoren la eficiencia y reduzcan costos.
- Optimizar la productividad mediante el uso eficiente de recursos.
- Asegurar estándares de calidad e inocuidad en todas las etapas del servicio.

Tu plan de especialización

Estrategias de Compras y Abastecimiento para Restaurantes y Afines

- Gestión estratégica de compras gastronómicas
- Selección y negociación con proveedores
- Planificación de abastecimiento y control de inventarios
- Optimización de costos y rentabilidad operativa
- Control de abastecimiento para cocina y operación

Gestión de Inventarios y Almacenes para Restaurantes y Afines

- Gestión y control de inventarios
- Métodos de almacenamiento y rotación
- Kardex y control de existencias
- Gestión de mermas y desperdicios
- Optimización de almacenes gastronómicos

Logística de Distribución para Restaurantes y Food Service

- Operaciones logísticas en restaurantes y food service
- Gestión de delivery y distribución gastronómica
- Organización del flujo operativo y despacho
- Optimización de tiempos y productividad operativa
- Control operativo del servicio y atención al cliente

Indicadores Clave y Analítica para Decisiones Logísticas

- KPIs aplicados a restaurantes y food service
- Indicadores de productividad y eficiencia operativa
- Control y análisis de costos operativos
- Analítica para la toma de decisiones
- Optimización de procesos mediante indicadores

La experiencia que respalda tu aprendizaje

Magister

Rosa Huarango Santiago

Administradora de Empresas y especialista en Artes Culinarias, con MBA y Máster Internacional en Liderazgo, cuenta con más de 15 años de experiencia en gestión de compras, logística, operaciones y abastecimiento en el sector gastronómico.

Ha liderado procesos estratégicos en reconocidos grupos gastronómicos como Central, Kjolle, Mil, La Bodega de la Trattoria y Trattoria Mambrino, enfocándose en optimización de costos, negociación con proveedores, control operativo y mejora continua. Actualmente se desempeña como Jefe de Compras y Logística en Grupo Mafer, liderando operaciones de abastecimiento y gestión logística para restaurantes de prestigio internaciona

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 Máster en Dirección de Food & Beverage por la Osteleа Tourism Management School (España).

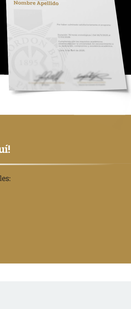
MBA

Luis Carlos Velarde Laime

MBA en Administración Estratégica de Empresas por CENTRUM PUCP y Máster en Liderazgo por EADA (España)

Profesional con más de 15 años de experiencia en gestión de operaciones retail multisedes, transformación digital y mejora continua. Especialista en eficiencia operativa, control financiero y estrategias omnicanal B2B-B2C, con trayectoria en liderazgo de equipos y gestión de instalaciones en el sector gastronómico y de servicios.

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



¡Tu crecimiento profesional empieza aquí!

Contáctanos por cualquiera de nuestros canales oficiales:

Av. Salaverry 3180, Magdalena del Mar
(+51) 953 488 968
informes@ulcb.edu.pe

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 inscritos 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 transferencia, el retiro no modifica el monto compromet0do a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.

La emisión del Diploma de Especialista se realiza siempre y cuando el participante haya aprobado todos los cursos/módulos que componen el programa. La nota mínima aprobatoria es 11.

En caso opte por la modalidad de pago por cuotas, el avance de los cursos/módulos está sujeto al pago de las cuotas de la siguiente manera: la cuota abre el primer módulo, 2da cuota abre el segundo módulo y 3ra cuota abre los dos últimos módulos. Se recomienda estar al día en los pagos para desarrollar de manera óptima el programa según el cronograma.