UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU | **Programa de** Extensión Universitaria

CURSO:

Gestión de Inventarios y Almacenes para Restaurantes y Afines

Fortalece la rentabilidad de tu negocio con una gestión organizada, eficiente y controlada

INICIO: 27 de agosto

HORARIO	DURACIÓN	MODALIDAD	Inversión
Martes y jueves 7:00 p.m. a 10:00 p.m.	6 Sesiones / 18 horas	**100% online** en vivo	Pago único (30% dto.) S/ 849 ~~(S/ 1,213)~~

Un adecuado control de inventarios y almacenes contribuye a mejorar la disponibilidad de insumos, minimizar desperdicios y aumentar la rentabilidad.

Este curso te brindará las herramientas necesarias para optimizar la gestión de inventarios y almacenes, mejorando el control de stock, reduciendo mermas y asegurando la disponibilidad de insumos. Aprenderás a gestionar de manera estratégica los recursos de tu negocio para incrementar la eficiencia operativa y potenciar la rentabilidad.

¿Por qué estudiar en la Universidad Le Cordon Bleu?

Presencia Internacional

+2,000 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

- Propietarios y administradores de restaurantes y negocios gastronómicos
- Encargados de almacén y abastecimiento.
- Supervisores y coordinadores operativos.
- Personal responsable del control de inventarios

Logros de aprendizaje

Implementar procedimientos de control de inventarios aplicados a negocios gastronómicos.

Aplicar métodos de almacenamiento y rotación de productos.

Gestionar registros y control de existencias mediante herramientas operativas.

Tu plan de especialización

Gestión y control de inventarios

- Importancia de los inventarios en la operación gastronómica.
- Clasificación de inventarios.
- Políticas y procedimientos de control.
- Gestión de stock mínimo, máximo y de seguridad.
- Control de inventarios aplicado a restaurantes.

Métodos de almacenamiento y rotación

- Principios de almacenamiento eficiente.
- Organización de almacenes gastronómicos.
- Sistemas PEPS (FIFO) y rotación de productos.
- Conservación y protección de insumos.
- Buenas prácticas de almacenamiento.

Kardex y control de existencias

- Fundamentos del sistema Kardex.
- Registro y control de movimientos de inventario.
- Entradas, salidas y saldos de productos.
- Trazabilidad y control documental.
- Herramientas para el monitoreo de existencias.

Gestión de mermas y desperdicios

- Identificación de mermas operativas.
- Tipos y causas de desperdicios.
- Estrategias para reducir pérdidas.
- Control de rendimiento de insumos.
- Impacto de las mermas en la rentabilidad.

Optimización de almacenes gastronómicos

- Diseño y distribución de almacenes.
- Flujo eficiente de materiales e insumos.
- Organización de espacios de almacenamiento.
- Productividad y eficiencia operativa.
- Mejora continua en la gestión de almacenes.

Auditoría y control de inventarios

- Fundamentos de auditoría de inventarios.
- Inventarios físicos y conciliación de registros.
- Identificación de diferencias y desviaciones.
- Elaboración de reportes de control.
- Acciones correctivas y mejora continua.

La experiencia que respalda tu aprendizaje

Chef

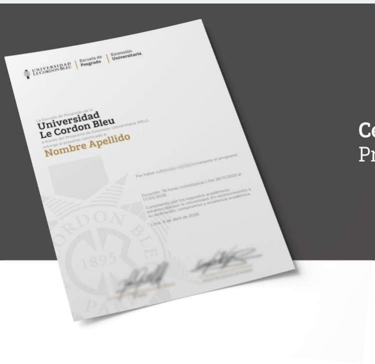
Paola Esparch Fernández

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 una maestría en Dirección de Empresas de Alimentos y Bebidas. Se destaca por su capacidad de liderazgo, 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.

Requisitos técnicos mínimos y recomendados:

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



UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU | Escuela de Posgrado | Extensión Universitaria

La Escuela de Posgrado de la
Universidad Le Cordon Bleu
a través del Programa de Extensión Universitaria (PEU),
otorga el presente certificado a
Nombre Apellido

Por haber [illegible] el programa

Duración: 78 horas cronológicas | Del 26/11/2025 al 17/03/2026.

Cumpliendo con los requisitos académicos establecidos por la Universidad. En reconocimiento a su dedicación, compromiso y excelencia académica.

Lima, 8 de abril de 2026.

Certificado emitido por el
Programa de Extensión Universitaria

¡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 comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.