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

CURSO:

Seguridad Alimentaria y Control de Calidad para Negocios Gastronómicos

Mejora la productividad de tu restaurante con un control operativo eficiente, organizado y orientado a resultados

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/ 809** (~~S/ 1,156~~)

Una adecuada gestión de la inocuidad y el control de calidad aseguran productos seguros, procesos eficientes y una mejor experiencia para el cliente.

Este curso te permitirá implementar buenas prácticas de seguridad alimentaria y control de calidad en negocios gastronómicos, garantizando la inocuidad de los alimentos, el cumplimiento de normativas sanitarias y la satisfacción de tus clientes. Aprenderás a identificar riesgos, fortalecer procesos de control y asegurar estándares de calidad en cada etapa de la operación.

¿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

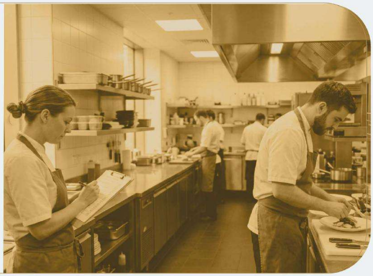
Aprende con expertos reconocidos en el ámbito nacional e internacional, cuya experiencia y visión global enriquecen cada enseñanza.

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.
- Jefes de cocina y supervisores operativos.
- Responsables de calidad e inocuidad alimentaria.
- Personal encargado de almacenes y abastecimiento.



Logros de aprendizaje

- Comprender los principios fundamentales de la seguridad alimentaria.
- Aplicar la normativa sanitaria vigente en operaciones gastronómicas.
- Implementar buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Tu plan de especialización

Principios de seguridad alimentaria en servicios gastronómicos

- Conceptos fundamentales de inocuidad alimentaria.
- Importancia de la seguridad alimentaria en restaurantes.
- Contaminación física, química y biológica.
- Factores que afectan la inocuidad de los alimentos.
- Responsabilidad del personal en la seguridad alimentaria.

Normativa sanitaria aplicable al sector gastronómico

- Marco normativo para establecimientos gastronómicos.
- Requisitos sanitarios para servicios de alimentación.
- Obligaciones y responsabilidades del operador.
- Fiscalización y cumplimiento normativo.
- Documentación y registros sanitarios.

Buenas prácticas en la manipulación de alimentos

- Higiene personal del manipulador.
- Recepción y almacenamiento seguro de alimentos.
- Prevención de contaminación cruzada.
- Control de temperaturas en alimentos.
- Buenas prácticas durante la preparación y servicio.
- Factores que afectan la inocuidad de los alimentos.
- Responsabilidad del personal en la seguridad alimentaria.

Programas de higiene y saneamiento

- Limpieza y desinfección de instalaciones.
- Control de plagas.
- Manejo de residuos sólidos.
- Programas de higiene operativa.
- Verificación y seguimiento de procedimientos.

Gestión de riesgos en la operación alimentaria

- Identificación de peligros y riesgos.
- Evaluación de riesgos en procesos gastronómicos.
- Medidas preventivas y correctivas.
- Gestión de incidentes relacionados con inocuidad.
- Cultura de prevención y seguridad alimentaria.

Control de calidad en procesos gastronómicos

- Estándares de calidad aplicados al sector gastronómico.
- Puntos críticos de control en la operación.
- Supervisión y monitoreo de procesos.
- Gestión de no conformidades.
- Mejora continua de la calidad.

Evaluación y control de proveedores

- Criterios para la selección de proveedores.
- Evaluación de calidad de insumos.
- Homologación y seguimiento de proveedores.
- Control de recepción de productos.
- Gestión de proveedores estratégicos

Auditorías sanitarias y mejora continua

- Tipos de auditorías sanitarias.
- Planificación y ejecución de auditorías.
- Elaboración de planes de acción.
- Seguimiento de hallazgos.
- Herramientas de mejora continua aplicadas a la inocuidad.

La experiencia que respalda tu aprendizaje

Magíster

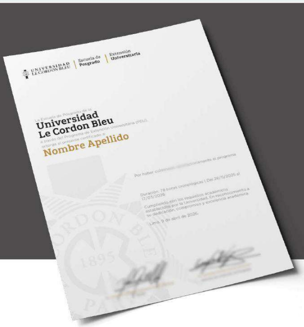
María Salva Ruiz

Ingeniera en Industrias Alimentarias con Maestría en Dirección Estratégica del Factor Humano y más de 10 años de experiencia liderando operaciones, logística, control de calidad y gestión corporativa en el sector alimentario.

Ha sido Gerente Corporativo de Operaciones en Grupo Alimenta, dirigiendo cinco empresas del rubro, y cuenta con amplia especialización en BPM, HACCP, higiene y evaluación de plantas procesadoras. Jefa de Control de Calidad del PRONAA, supervisando programas nacionales de alimentación y certificación de proveedores

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, 9 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.