UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU | Programa de Extensión Universitaria

CURSO:

Dark Kitchens: Implementación y Gestión

Maximiza la eficiencia de tu dark kitchen con una operación ágil, controlada y enfocada en la rentabilidad.

INICIO: 29 de octubre

HORARIO	DURACIÓN	MODALIDAD	Inversión
Martes y jueves 7:00 p.m. a 10:00 p.m.	8 Sesiones / 24 horas	100% online en vivo	Pago único (30% dto.) S/ 879 ~~(S/ 1,256)~~

La gestión inteligente de dark kitchens permite optimizar recursos, mejorar la experiencia del cliente y potenciar la rentabilidad.

Este curso te permitirá comprender, implementar y gestionar una dark kitchen de manera eficiente, optimizando procesos, coordinando operaciones y maximizando el desempeño del servicio de delivery. Aprenderás a fortalecer la gestión operativa desde una visión estratégica, integrando producción, logística, tecnología y experiencia del cliente para lograr un modelo de negocio más eficiente, escalable y rentable

¿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 de restaurantes interesados en expandir su negocio a canales digitales
- Emprendedores gastronómicos que desean iniciar una dark kitchen
- Gerentes y administradores de negocios gastronómicos
- Consultores y asesores gastronómicos

Logros de aprendizaje

Diseñar e implementar un modelo de negocio Dark Kitchen.

Evaluar oportunidades de inversión en el mercado del delivery.

Desarrollar propuestas gastronómicas alineadas con el público objetivo.

Tu plan de especialización

Fundamentos y tendencias de las Dark Kitchens

- Evolución de los modelos gastronómicos digitales.
- Definición y características de una Dark Kitchen.
- Tipos de Dark Kitchens y modelos operativos.
- Tendencias nacionales e internacionales.
- Oportunidades y desafíos del sector

Evaluación de oportunidades y viabilidad del negocio

- Análisis del mercado delivery.
- Identificación de nichos y oportunidades.
- Presupuesto para implementar una Dark Kitchen.
- Costos de inversión inicial.
- Evaluación de viabilidad económica.

Delivery y Take Away como modelos de negocio

- Características y diferencias operativas.
- Modelos de atención y servicio.
- Plataformas de delivery y agregadores.
- Integración de canales de venta.
- Experiencia del cliente digital.

Desarrollo del plan de negocio

- Análisis del entorno y competencia.
- Definición de propuesta de valor.
- Segmentación de clientes.
- Estrategias de crecimiento.
- Elaboración del plan de negocio.

Diseño de la oferta gastronómica

- Desarrollo de conceptos gastronómicos rentables.
- Diseño de menú para delivery.
- Virtual Brands y marcas digitales.
- Estandarización de recetas.
- Optimización de la experiencia del consumidor.

Costos, rentabilidad y control financiero

- Estructura de costos en Dark Kitchens.
- Costeo de productos.
- Indicadores de rentabilidad.
- Punto de equilibrio.
- Optimización financiera del negocio

Diseño de instalaciones e implementación operativa

- Distribución de espacios y flujo de producción.
- Equipamiento y tecnología.
- Diseño de procesos operativos.
- Implementación de cocinas multimarca.
- Seguridad y eficiencia operativa.

Gestión estratégica de operaciones

- Planificación y control de la producción.
- Gestión de calidad y servicio.
- Supervisión de operaciones.
- Indicadores operativos.
- Mejora continua.

Comercialización y estrategias de ventas

- Estrategias comerciales para delivery.
- Promociones y fidelización.
- Gestión de clientes.
- CRM aplicado a negocios gastronómicos.
- Incremento de ventas digitales.

Marketing digital para Dark Kitchens

- Construcción de marca digital.
- Redes sociales para restaurantes.
- Publicidad online.
- Gestión de reputación digital.
- Plan de marketing para crecimiento sostenible.

La experiencia que respalda tu aprendizaje

Chef

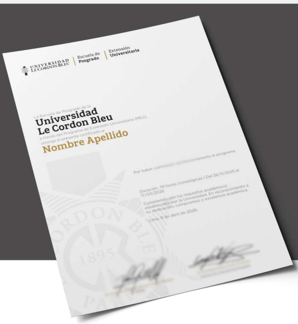
Paola Esparch Fernández

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),
ortorga el presente certificado a:
Nombre Apellido

Por haber culmin[illegible]toriamente 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.