UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU | Programa de Extensión Universitaria

CURSO:

Indicadores clave y Analítica para Decisiones Logísticas

Mejora el desempeño de tus operaciones con un análisis estructurado, preciso y orientado a resultados.

INICIO: 29 de octubre

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)~~

El análisis de indicadores clave contribuye a optimizar los procesos logísticos, mejorar la toma de decisiones y aumentar la eficiencia operativa.

Este curso te brindará los conocimientos necesarios para medir, analizar e interpretar indicadores logísticos que respalden decisiones más precisas y oportunas. Aprenderás a transformar datos en información útil para optimizar operaciones, mejorar el control de la gestión y potenciar los resultados de la cadena de suministro.

¿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

- Administradores y gestores de restaurantes y negocios gastronómicos.
- Responsables de logística, compras, abastecimiento e inventarios.
- Supervisores y coordinadores operativos.
- Emprendedores del sector gastronómico y food service.

Logros de aprendizaje

- Comprender la importancia de los indicadores clave en la gestión logística
- Seleccionar KPIs de acuerdo con las necesidades de la operación gastronómica.
- Medir la productividad y eficiencia de los procesos logísticos.

Tu plan de especialización

KPIs aplicados a restaurantes y food service
- Fundamentos de los indicadores clave de desempeño.
- Importancia de los KPIs en la gestión logística.
- Selección de indicadores según objetivos operativos.
- KPIs aplicados a compras, inventarios y distribución.
- Interpretación de resultados para la gestión.

Indicadores de productividad y eficiencia operativa
- Medición de la productividad en operaciones gastronómicas.
- Indicadores de eficiencia y utilización de recursos.
- Análisis de tiempos y desempeño operativo.
- Identificación de desviaciones en los procesos.
- Evaluación del desempeño logístico.

Control y análisis de costos operativos
- Identificación de costos asociados a la operación logística.
- Análisis y seguimiento de costos.
- Relación entre costos, productividad y rentabilidad.
- Identificación de desviaciones y oportunidades de ahorro.
- Control de costos para una gestión eficiente.

Analítica para la toma de decisiones
- Fundamentos del análisis de información aplicada a la logística.
- Organización e interpretación de datos operativos.
- Identificación de tendencias y patrones.
- Análisis de información para resolver problemas operativos.
- Toma de decisiones basada en datos.

Optimización de procesos mediante indicadores
- Identificación de procesos críticos.
- Análisis de resultados mediante indicadores.
- Detección de oportunidades de optimización.
- Definición de acciones correctivas.
- Seguimiento de mejoras en los procesos logísticos.

Monitoreo del desempeño logístico y mejora continua
- Seguimiento del desempeño de las operaciones.
- Comparación de resultados y metas.
- Identificación de brechas de desempeño.
- Acciones de mejora a partir de los resultados.
- Mejora continua aplicada a restaurantes y food service.

La experiencia que respalda tu aprendizaje

Magíster

José Ochoa Espinoza

Ejecutivo de operaciones con más de 16 años de experiencia en gestión de operaciones, infraestructura, mantenimiento, mejora continua y estandarización de procesos en empresas gastronómicas y de servicios multisede.

Ha liderado operaciones en reconocidas marcas como Tanta, Acurio Restaurantes, Bonbonniere, Tori Pollería y Doomo Saltado, gestionando indicadores KPI, control presupuestal, aperturas de locales, sistemas de calidad e inocuidad y optimización operativa.

Requisitos técnicos mínimos y recomendados:

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

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