Programa de
Extensión Universitaria

UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU®

DIPLOMA DE ESPECIALISTA

Gestión de Operaciones para Restaurantes y Afines

Optimiza la gestión de tu negocio gastronómico y mejora su rentabilidad a través de una operación eficiente, organizada y orientada a resultados.

INICIO: 24 de noviembre

HORARIO
Martes y jueves / 7:00 p.m. a 10:00 p.m.

DURACIÓN
24 sesiones / 72 horas

MODALIDAD
100% online en vivo

INVERSIÓN
Pago único (30% dto.) S/ 2,490
(Precio regular S/ 3,558)

Pago en cuotas: S/ 872 c/u.

¿Listo para convertir la operación de tu restaurante en una **ventaja competitiva sostenible**?

En un entorno cada vez más competitivo, los negocios gastronómicos requieren mucho más que una buena propuesta culinaria. La eficiencia operativa, el control de procesos y la adecuada gestión de recursos son factores clave para lograr resultados sostenibles.

Este diploma ha sido diseñado para desarrollar una visión integral de las operaciones en restaurantes y negocios afines, permitiendo comprender, organizar y optimizar cada etapa del servicio. A lo largo del programa, aprenderás a mejorar la productividad, controlar costos e implementar estándares de calidad que impacten directamente en la rentabilidad del negocio.

¿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

- Dueños y administradores de restaurantes que buscan optimizar sus operaciones y rentabilidad.
- Profesionales del sector gastronómico que desean fortalecer su gestión operativa.
- Emprendedores interesados en estructurar y hacer crecer su negocio gastronómico.
- Supervisores y responsables de equipos que buscan mejorar la eficiencia operativa.
- Personas interesadas en desarrollar una visión integral de la gestión gastronómica.

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

Diseño y Estandarización de Procesos Operativos para Restaurantes y Afines

- Diseño de procesos operativos en negocios gastronómicos
- Mapeo de procesos y organización del flujo de trabajo
- Estandarización de procedimientos operativos
- Fichas técnicas y control de la producción
- Gestión de tiempos y eficiencia operativa
- Organización de espacios y layout operativo
- Integración de procesos: cocina, servicio y delivery
- Control de calidad y mejora continua

Productividad y Control Operativo en Restaurantes y Afines

- Productividad en operaciones de cocina y servicio
- Gestión del desempeño del equipo operativo
- Control de tiempos y eficiencia del servicio
- Indicadores clave (KPIs) para la gestión operativa
- Control de costos operativos y uso de recursos
- Identificación y reducción de ineficiencias
- Supervisión y control de la operación en tiempo real
- Uso de herramientas tecnológicas para la gestión operativa

Gestión Operativa para Negocios Gastronómicos

- Rol de las operaciones en negocios gastronómicos
- Modelos operativos en el sector (restaurantes, dark kitchen, catering)
- Diseño del flujo operativo: cocina, servicio y cliente
- Organización de áreas: cocina, salón y delivery
- Gestión del personal operativo: roles, turnos y productividad
- Planificación de operaciones y control de la ejecución
- Indicadores clave (KPIs): tiempos, rotación y eficiencia
- Gestión de la demanda y optimización del servicio

Seguridad Alimentaria y Control de Calidad en Negocios Gastronómicos

- Principios de seguridad alimentaria en servicios gastronómicos
- Normativa sanitaria aplicable al sector
- Buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- Programas de higiene y saneamiento
- Gestión de riesgos en la operación alimentaria
- Control de calidad en procesos gastronómicos
- Evaluación y control de proveedores
- Auditorías sanitarias y mejora continua

La experiencia que respalda tu aprendizaje

Magister

Victor Francia Zárate

Profesional con más de 10 años de experiencia en logística y control de costos en el sector gastronómico, especializado en el análisis y optimización de procesos operativos mediante herramientas digitales.

Cuenta con formación avanzada en Administración, diplomados en Ingeniería de Menú y Compras, y una maestría en Gestión de Operaciones. Su enfoque se centra en la implementación de sistemas eficientes para la reducción de costos y la mejora continua, destacándose por su capacidad analítica y experiencia en capacitación.

Magister

María Salva Ruíz

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. Además, ha asesorado procesos de desarrollo de productos, exportación y cadena de suministro, y actualmente es docente universitaria. Su trayectoria combina rigurosidad técnica, liderazgo y dominio de normativas sanitarias aplicadas al sector gastronómico y de alimentos.

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.

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 culminado satisfactoriamente 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.

¡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.

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.