Programa de
Extensión Universitaria

UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU®

DIPLOMA DE ESPECIALISTA

Diploma de Especialista en Logística y Abastecimiento para Restaurantes y Afines

Optimiza la logística y abastecimiento para mejorar la eficiencia operativa en restaurantes

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 optimizar la logística y el abastecimiento de tu negocio gastronómico y convertirlos en una ventaja competitiva?

En un entorno cada vez más competitivo, la gestión eficiente de la logística y el abastecimiento es clave para el éxito en negocios gastronómicos. La correcta planificación de compras, control de inventarios y optimización de proveedores permite reducir costos y garantizar la continuidad operativa.

Este diploma te brindará una visión integral de la logística y abastecimiento en restaurantes y negocios afines, permitiéndote organizar procesos, optimizar recursos y mejorar la eficiencia operativa con un enfoque práctico y orientado a resultados.

¿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 interesados en optimizar procesos operativos.
- Profesionales vinculados al sector gastronómico y food service.
- Personas interesadas en fortalecer sus conocimientos en gestión operativa aplicada a restaurantes.
- Emprendedores gastronómicos que buscan mejorar la eficiencia y rentabilidad de sus negocios.
- Personal encargado de compras, almacenes, abastecimiento y operaciones.

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

Estrategias de Compras y Abastecimiento para Restaurantes y Afines

- Gestión estratégica de compras gastronómicas
- Selección y negociación con proveedores
- Planificación de abastecimiento y control de insumos
- Optimización de costos y rentabilidad operativa
- Control de abastecimiento para cocina y operación
- Gestión de calidad y evaluación de insumos gastronómicos.

Gestión de Inventarios y Almacenes para Restaurantes y Afines

- Gestión y control de inventarios
- Métodos de almacenamiento y rotación
- Kardex y control de existencias
- Gestión de mermas y desperdicios
- Optimización de almacenes gastronómicos
- Auditoría y control de inventarios.

Logística de Distribución para Restaurantes y Food Service

- Operaciones logísticas en restaurantes y food service
- Gestión de delivery y distribución gastronómica
- Organización del flujo operativo y despacho
- Optimización de tiempos y productividad operativa
- Control operativo del servicio y atención al cliente
- Gestión de calidad y continuidad del servicio.

Indicadores Clave y Analítica para Decisiones Logísticas

- KPIs aplicados a restaurantes y food service
- Indicadores de productividad y eficiencia operativa
- Control y análisis de costos operativos
- Analítica para la toma de decisiones
- Optimización de procesos mediante indicadores
- Monitoreo del desempeño logístico y mejora continua.

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.

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.

Certificado emitido por la
Escuela de Posgrado 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.

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.