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

CURSO:

Estrategias de Compras y Abastecimiento para Restaurantes y Afines

Mejora tu proceso de compra con una gestión ordenada y orientada a resultados.

INICIO: 24 de noviembre

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)~~

Una gestión de compra adecuada y una buena planificación convierten cada proceso en una oportunidad para mejorar resultados.

Este curso te permitirá comprender cómo optimizar tus procesos de compra para mejorar la eficiencia operativa, organizando de manera adecuada decisiones, proveedores y abastecimiento. Aprenderás a tomar decisiones estratégicas que optimicen costos, control y resultados, conectando planificación y gestión para lograr un sistema más ordenado 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 y administradores de restaurantes y negocios gastronómicos.
- Personal encargado de compras y abastecimiento.
- Supervisores y coordinadores operativos.
- Emprendedores gastronómicos y negocios food service.

Logros de aprendizaje

Diseñar estrategias de compras orientadas a la eficiencia operativa

Evaluar y seleccionar proveedores de manera estratégica.

Aplicar técnicas de negociación para optimizar costos y condiciones comerciales.

Tu plan de especialización

Gestión estratégica de compras gastronómicas

- Importancia de las compras en la rentabilidad del negocio.
- Planeamiento estratégico de adquisiciones.
- Políticas y procedimientos de compras.
- Gestión eficiente de requerimientos e insumos.
- Compras orientadas a la productividad operativa.

Selección y negociación con proveedores

- Evaluación y homologación de proveedores.
- Criterios de calidad, precio y servicio.
- Desarrollo de relaciones estratégicas.
- Técnicas de negociación aplicadas al sector gastronómico.
- Gestión de acuerdos comerciales.

Planificación de abastecimiento y control de insumos

- Planificación de compras según demanda.
- Programación de abastecimiento.
- Gestión de pedidos y reposición.
- Control de insumos para cocina y operación.
- Prevención de quiebres de stock.

Optimización de costos y rentabilidad operativa

- Costos asociados al abastecimiento.
- Estrategias de reducción de costos.
- Optimización del presupuesto de compras.
- Impacto financiero de las decisiones de abastecimiento.
- Compras orientadas a la rentabilidad.

Control de abastecimiento para cocina y operación

- Recepción y control de mercadería.
- Verificación de calidad de insumos.
- Coordinación entre compras, almacén y cocina.
- Seguimiento del abastecimiento operativo.
- Gestión de incidencias en el suministro.

Gestión de calidad y evaluación de insumos gastronómicos

- Criterios de calidad para la adquisición de insumos.
- Especificaciones técnicas de productos gastronómicos.
- Control de calidad en la recepción de mercadería.
- Evaluación de productos perecibles y no perecibles.
- Trazabilidad y seguridad alimentaria en el abastecimiento.

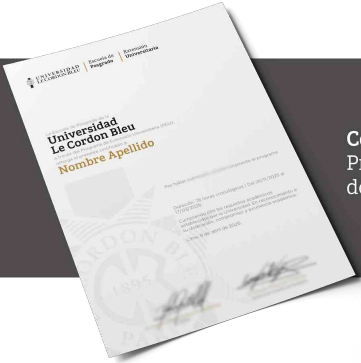
La experiencia que respalda tu aprendizaje

Magíster

Rosa Huaranga Santiago

Administradora de Empresas y especialista en Artes Culinarias, con MBA y Máster Internacional en Liderazgo. Cuenta con más de 15 años de experiencia en gestión de compras, logística, operaciones y abastecimiento en el sector gastronómico.

Ha liderado procesos estratégicos en reconocidos grupos gastronómicos como Central, Kjolle, Mil, La Bodega de la Trattoria y Trattoria Mambrino, destacándose en optimización de costos, negociación con proveedores, control operativo y mejora continua. Actualmente se desempeña como Jefe de Compras y Logística en Grupo Mater.



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
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.