

# Diploma en Innovación y Emprendimiento Gastronómico

Te enseñamos a desarrollar innovadoras propuestas gastronómicas.

El Programa de Extensión Universitaria de la ULCB ha diseñado este Diploma para brindar a los participantes las competencias y habilidades para el desarrollo de su emprendimiento gastronómico y manejo de su negocio de forma sustentable y eficiente. Este programa está compuesto por 6 cursos que ofrecerán herramientas para trazar objetivos que permitan crear soluciones innovadoras y oportunidades de retorno de inversión (ROI).

## Dirigido a:

Directivos y profesionales a cargo de áreas operativas de organizaciones productivas y servicios de alimentos y bebidas, que desean mejorar sus competencias de gestión de este segmento.

Emprendedores e inversionistas, que quieran abrir su empresa a hacia una propuesta de gestión elevadamente competitiva o convertirla en una base de negocios duradera y permanente.

## Logros de aprendizaje

Al finalizar el diploma, el participante será capaz de:



- Liderar la organización gastronómica a cargo, bajo criterios de innovación y emprendimiento.
- Fortalecer criterios de selección y evaluación de proveedores mejorando sus habilidades para negociar y obtener mejores resultados.
- Desarrollar objetivos enfocados de manera creativa en nuevas oportunidades del retorno de la inversión.
- Gestionar costos y presupuestos para la optimización de los recursos.
- Implementar y gestionar un nuevo estilo de restaurante conocido como Dark Kitchen.
- Diseñar una nueva propuesta gastronómica o restaurante con temática y tendencia saludable.

### Datos generales

- Inicio**  
29 de noviembre
- Duración**  
120 horas  
(6 cursos de 20 horas cada uno)
- Horario**  
Lunes, miércoles y viernes  
de 7:00 p.m. a 10:00 p.m.
- Modalidad Online**  
Clases sincrónicas
- Inversión**  
Diploma (6 cursos)  
Precio regular: S/6,600  
Promoción (30% dscto.): S/4,620  
  
Curso (20 horas académicas)  
Precio regular: S/1,100  
Promoción 10% dscto: S/990

Requisitos técnicos mínimos y recomendados:  
Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.  
Recomendable >= 30 Mbps  
Conexión internet móvil: 3G como mínimo.

### Certificación

- **Diploma emitido por el Programa de Extensión Universitaria de la Universidad Le Cordon Bleu.**
- **Certificado emitido por el Programa de Extensión Universitaria de la Universidad Le Cordon Bleu.**

**Nota: Las certificaciones no son acumulativas.**  
Disclaimer: A los alumnos que cumplan la totalidad de las horas académicas correspondientes a los seis cursos solo se les otorgará el diploma. A los alumnos que se matriculen en un curso, solo se les otorgará una certificación.

El Diploma está compuesto por 6 cursos.

#### Curso 1: Diseño Innovador de Cartas de Restaurante

En este curso el estudiante podrá definir el diseño y conformación de su propuesta gastronómica atendiendo a los nuevos conceptos en la comercialización de alimentos y bebidas en sus distintas modalidades.

Entre los temas destacados encontraremos: Identificación del mercado de consumo y oferta, diseño y equipamiento adecuado de los ambientes de producción y servicio, grafismo, yield management, redacción y tipos de carta.

#### Curso 2: Alimentación Saludable

Cada vez más existe la tendencia de inclinarse por el consumo de alimentos en establecimientos que ofrecen comida saludable, llámese restaurantes vegetarianos, restaurantes veganos o sencillamente restaurantes de comida saludable, por ello es importante definir las formas, estilos y propuestas a ofrecer que se analizarán y recomendarán lo más conveniente.

Temas a desarrollar: Identificación de insumos saludables, equipamiento de ambientes de producción, selección y mantenimientos de utensilios destinados a la producción, tratamiento de alérgenos, Diseño de propuesta gastronómica, recomendaciones para el servicio y tratamiento de alimentos entre otros.

#### Curso 3: Gestión de Compras y Almacenamiento de Alimentos y Bebidas

Este curso permitirá definir la correcta política de compras en base a las características de cada tipo de establecimiento.

Temas a desarrollar: Compras orientadas, selección de proveedores, cotizaciones de compras, especificaciones de compras, almacenamiento de alimentos y bebidas, distribución y control de temperaturas, sistemas de almacenamiento y despacho, políticas de abastecimiento.

#### Curso 4: Gestión de Costos de Alimentos y Bebidas Integrados

En este curso se abordará las actividades de mayor responsabilidad económica, pues de ello depende el asegurar la rentabilidad del establecimiento, mediante la utilización de políticas y sistemas de orden financiero.

Temas a desarrollar: costos de materia prima, gestión de inventarios, costos de mano de obra, costos indirectos, costos ocultos en alimentos y bebidas, costos de recetas venta, costos de recetas base, costos de receta propiedad; fijación de precio de venta, entre otros.

#### Curso 5: Implementación y Funcionamiento de Dark Kitchen

Entre las más recientes modalidades en la comercialización de alimentos y bebidas es sin duda la aparición de las Dark Kitchen como una moderna forma de vender alimentos y bebidas bajo un concepto de menor inversión en la constitución de la empresa y que incluso se presenta como una alternativa interesante en la actual pandemia del COVID-19.

Temas a desarrollar: Funcionamiento de las Dark Kitchen, implementación y equipamiento, redes de distribución, sistemas de ventas, posicionamiento de mercado, tipos de alimentos sugeridos, márgenes de rentabilidad, entre otros.

#### Curso 6: Innovación de los Negocios Post COVID-19

El COVID-19 es desde luego la pandemia más lamentable de los últimos siglos y como consecuencia motivará un cambio notorio en diversas actividades entre las que se considera el negocio de alimentos y bebidas que tiene relación directa con la salud, por ello proponemos alternativas distintas relacionadas con la distribución de los ambientes, formas de comercialización que incluyen el diseño de las herramientas destinadas a la oferta.

Temas a desarrollar: Conformación de equipos de trabajo, distribución y equipamiento, sinceramiento de las BPM, control de insumos y adecuado manejo de stocks, formas de servicios, manejo de reservas, entre otros.

### 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.