

Curso

Gestión y Control de Almacenes para Restaurantes

El segmento de alimentos y bebidas es uno de los más significativos generadores en la economía del país y mundial y, junto al de turismo y de hospitalidad, es fuente de desarrollo y empleabilidad.

Este curso busca que el estudiante conozca las nuevas tendencias identificando al segmento correcto, aprenda a analizar el mercado, proveedores, aspectos financieros, entre otros elementos importantes para la administración de almacenes en el rubro de alimentos y bebidas.

Dirigido a:

- Empresarios de pequeñas y medianas empresas, propietarios de restaurantes, cafeterías y bares, panaderías, pastelerías, talleres de producción, Dark kitchen.
- Emprendedores que deseen incursionar en el negocio de restaurantes y/o afines.

Logros de aprendizaje

Al finalizar el curso, el participante será capaz de:



- Identificar las distintas actividades de la gestión de almacenes y entender la importancia de su óptima administración.
- Establecer herramientas de control y de mejora continua para la adecuada gestión de los almacenes.
- Diseñar, planificar, implementar, sincronizar y controlar los recursos, mediante la gestión del área de Supply Chain Management (cadena de suministro).
- Proponer sistemas adecuados que permitan optimizar los costos totales en la gestión de inventarios, alineándose a los objetivos organizacionales de la empresa.

Datos generales

Inicio
21 de julio

Duración
6 sesiones

Horario
Martes y jueves de
7:00 p.m. a 10:00 p.m.

Modalidad Online
Clases sincrónicas

Inversión
Precio regular: S/900
Promoción (30% dscto.): S/630

(*) Promoción con cupos limitados.
Requisitos técnicos mínimos y recomendados:
Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.
Recomendable >= 30 Mbps
Conexión internet móvil: 3G como mínimo.

Certificación

Certificado emitido por el Programa de Extensión Universitaria de la Universidad Le Cordon Bleu

Plan de estudios

Sesión 1 **El Almacenamiento en la Estrategia de la Cadena de Suministro**

- Conceptos
- Objetivos
- Funciones básicas de un almacén
- Fundamentos del proceso de almacenamiento

Sesión 2 **Diseño y Dimensionamiento de Almacenes**

- Tipos de almacenes
- Diseño y localización
- Sistemas de almacenamiento
- Medios y equipos de almacenamiento

Sesión 3 **Tecnología y Estandarización de Procesos de Almacenamiento**

- Estandarización: sistemas de identificación (códigos de barra, RFID, etc.), paletas
- Warehouse Management System (WMS)
- Sistemas de picking
- Crossdocking

Sesión 4 **Optimización de Costos y Procesos de Almacenamiento**

- Costos de almacenamiento y manipulación
- Modelo de control en la Gestión de Almacenes
- Buenas prácticas y mejora continua (5 S's, Lean)
- KPI's: Indicadores claves de desempeño

Sesión 5 **Gestión de Inventarios**

- Naturaleza y valoración de inventarios
- Clasificación ABC
- Rotación y sistemas de control de inventarios

Sesión 6 **Planificación de Materiales y de Demanda**

- Aprovisionamiento periódico por punto de pedido
- Programación de suministros – MRP (Material Requirements Planning)
- Introducción al proceso de planificación integrado S&OP

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.