

Curso

# Gestión 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

- 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**  
22 de noviembre



**Duración**  
6 sesiones



**Horario**  
Lunes y miércoles  
7:00 p.m. a 10:00 p.m



**Modalidad Online**  
Clases sincrónicas



**Inversión**  
Precio regular: S/993  
**Promoción (30% dscto.): S/695**

(\*) 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

1

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

### Sesión 2 Diseño y Dimensionamiento de Almacenes

2

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

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

3

- 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

4

- 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

5

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

### Sesión 6 Planificación de Materiales y de Demanda

6

- 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.