

Curso

Gestión de Almacenes para Restaurantes

Los resultados deseados en costos, rapidez y eficiencia son el fruto de actividades previas efectivas. Este curso virtual propone una medición asertiva considerando actividades previas para corregir tendencias no deseadas y lograr resultados óptimos.

Dirigido

• Público en general interesado en aprender sobre la gestión de almacenes para restaurantes.

• Administradores, Jefes, Supervisores y aspirantes a liderar equipos eficientes en Alimentos y Bebidas.

Logros de Aprendizaje

Al finalizar el curso, el participante será capaz de:



- Identificar resultados que impactan la competitividad en el segmento de Alimentos y Bebidas.
- Diseñar un método de medición de actividades que determinan el resultado de las operaciones.
- Crear un Sistema de Indicadores que identifiquen valores aceptables y no aceptables en variables que determinan el resultado deseado.

Datos generales



Inicio
24 de abril



Duración
6 sesiones



Horario
Lunes y miércoles
de 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

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 práctica 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**

- Aprovechamiento 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.