

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**
26 de junio
- 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

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 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**
- 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.