

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 las 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
25 de Noviembre

Duración
8 sesiones

Inversión
Precio regular: S/1071
Promoción (30% dscto.): S/750

Horario
Lunes y Miércoles
de 7:00 p.m. a 10:00 p.m

Modalidad Online
Clases sincrónicas

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

1 Módulo El Almacenamiento en la Estrategia de la Cadena de Suministro

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

2 Módulo Diseño y Dimensionamiento de Almacenes

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

3 Módulo 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.

4 Módulo 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.

5 Módulo Gestión de Inventarios

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

6 Módulo 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 inscriptos 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.