Programa de
Gestión de Restaurantes



Curso-taller online

Reingeniería del Menú

Del diseño de la carta
a la decisión de gestión

GA$+RONOMÍA
RENTABLE

Programa de
Gestión de Restaurantes

Descubre nuestro programa integral diseñado para dueños y administradores de restaurantes que buscan potenciar el éxito de sus negocios. Con seis módulos independientes, abordamos emprendimiento, costos, compras, ingeniería del menú, finanzas y revenue management. Personaliza tu aprendizaje eligiendo los módulos que mejor se adapten a tus necesidades, ¡y lleva tu restaurante al siguiente nivel!

- Módulo 1: Emprendimiento Gastronómico
- Módulo 2: Costos para restaurantes y afines
- Módulo 3: Compras y almacén para restaurantes
- **Módulo 4: Reingeniería del Menú**
- Módulo 5: Finanzas para negocios gastronómicos
- Módulo 6: Revenue Management para Restaurantes

Módulo 4

Reingeniería del Menú

Del diseño de la carta
a la decisión de gestión



Objetivos

- Comprender la carta como una herramienta de gestión, además de una oferta culinaria y comercial.
- Elaborar la ficha técnica de cada plato y calcular su costo de insumos, valor de venta, margen de contribución y tiempo de preparación.
- Conocer las herramientas tradicionales de la ingeniería del menú (Miller, Kasavana y Smith, Pavesic, Merricks y Jones) y reconocer sus límites.
- Aplicar sobre tu carta el Análisis Preoperativo de la Carta (APC), el análisis Costo–Margen–Cantidad vendida (CMQ) y el diagnóstico integrado.
- Usar la psicología y el diseño de la carta para impulsar los platos que más le convienen a tu negocio.
- Convertir los diagnósticos en un plan de acción concreto para tu restaurante.

Contenido del curso

1. La carta como sistema de gestión
2. Los números del plato: costeo, ficha técnica y margen
3. Las herramientas tradicionales y sus límites
4. El sistema de Reingeniería del Menú: APC + CMQ + diagnóstico
5. Psicología y diseño de la carta
6. Del diagnóstico a la acción: taller de intervención



Dirigido a

Emprendedores gastronómicos, estudiantes de gastronomía, propietarios, gerentes o administradores de restaurantes, cafeterías, bares, empresas de catering, entre otras.

Datos generales

Duración del módulo
3 semanas (12 horas)

Horario
Lunes y miércoles de 19h a 21h
(hora de Perú y Colombia)

Modalidad
Online

Inversión
US$100 por módulo

Material
Incluye material en PDF y Excel

Certificado
Certificado por módulo emitido por la escuela Gastronomía Rentable.

Informes
gastrorentable@gmail.com



Medios de pago

Banco de Crédito del Perú
Cuenta ahorros dólares:
194-39055665-1-65
CCI: 00219413905566516595

PayPal rriquelmeb@gmail.com

Expositor



Rodrigo Riquelme Barros

Rodrigo Riquelme Barros es contador auditor, magíster en Educación Superior, con una diplomatura de especialización en NIIF y certificado en Food Management. Es investigador, asesor en gestión gastronómica, director de la escuela de gestión «Gastronomía Rentable» y docente universitario.

Sus libros «Gastronomía Rentable», «Reingeniería del Menú», «Ingeniería del Menú», «Menú Inteligente» y «KPI para Restaurantes» y su revista «Gastrorama» han sido galardonados por los Gourmand World Cookbook Awards en 2020, 2023, 2024 y 2025. Ha publicado también los libros «Revenue Management para Restaurantes» y «Cocinando Rentabilidad».

Desarrolló el software de evaluación y control de la carta «Programa en Excel©: Ingeniería del Menú». Actualmente, además de consultor en gestión gastronómica, es docente en la PUCP, en Le Cordon Bleu Perú y en Culinary Art School (México).

