

Programa de
Gestión de Restaurantes

Curso-taller online

Finanzas para negocios gastronómicos

Interpreta la información financiera para una óptima toma de decisiones

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: Ingeniería del Menú
- **Módulo 5: Finanzas para negocios gastronómicos**
- Módulo 6: Revenue Management para Restaurantes

Módulo 5

Finanzas para negocios gastronómicos

Interpreta la información financiera para una óptima toma de decisiones



Objetivos

- Comprender de forma sencilla la contabilidad y las finanzas del negocio gastronómico.
- Conocer los estados financieros del negocio y lo que muestra cada uno.
- Interpretar los resultados económicos y financieros de tu negocio.
- Aplicar las principales herramientas financieras que todo negocio gastronómico debe conocer.
- Usar los principales indicadores financieros (KPI) para tomar mejores decisiones.

Contenido del curso

1. Introducción a la contabilidad y las finanzas
2. El estado de situación financiera y el estado de rendimiento financiero
3. Aplicación práctica de los estados financieros
4. Análisis de los estados financieros
5. Indicadores financieros para negocios gastronómicos (KPI): primera parte
6. Indicadores financieros para negocios gastronómicos (KPI): segunda parte



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).

