

# PROGRAMA FORMATIVO DE EMPRENDEDOR A EMPRESARIO GASTRÓNOMICO

Consigue todos los conceptos y herramientas  
que necesitas para transformar tu restaurante  
en una empresa ordenada, rentable y delegable.



**SEBAS TORO**  
CASA TORO/LA CURVA DEL GORDO

**VINCENT MOKRY**  
MARKETING PARA RESTAURANTES

**DAVID PENAGOS**  
RESTAURANTE FIREHOUSE

**VALENTINA REYES**  
VALENTINA BAKERY & THE BUTTER CLUB

**ELIANA MUÑOZ**  
RESTAURANTE FIREHOUSE

**GUSTAVO CALLE**  
RESTAURANTE OFFICE BURGER

**MARIBEL GÓMEZ**  
RESTAURANTE CHEF BURGER

**RUI PEREIRA**  
RESTAURANTE DELLA NONNA

**JULIÁN BLANCO**  
LA COCINA QUE SUENA

# ¿CUÁL ES EL OBJETIVO DEL PROGRAMA?

En 12 meses vamos a transformar **tu restaurante en un negocio ordenado, rentable y escalable.**

A lo largo del año aprenderás de empresarios y expertos del sector gastronómico, **que abrirán las puertas de sus negocios para compartirte sus consejos, estrategias y herramientas.**

Además de participar en todas las Masterclass y Congresos del 2025, y de aprender los fundamentos de un restaurante rentable, contarás con un acompañamiento continuo que **incluye acceso a un grupo de WhatsApp privado y a reuniones virtuales mensuales, donde te guiaremos en cada paso de la ejecución.**

# ¿POR QUÉ EXISTE ESTE PROGRAMA?

Después de capacitar a más de 2000 emprendedores gastronómicos en los últimos cuatro años, en Marketing para Restaurantes estamos convencidos de que la alta tasa de cierre en el sector **se debe a la falta de conocimientos, herramientas y tiempo necesario para gestionar el negocio correctamente.**

Muchos emprendedores gastronómicos comienzan de manera empírica, sin conocer los principios de una buena gestión.

Esto los lleva a **cometer errores costosos que afectan no solo la viabilidad de su proyecto, sino también su calidad de vida.**

Aspectos esenciales como la estandarización de procesos y productos, el conocimiento de costos, el desarrollo de un ADN de marca sólido, la gestión de inventarios, la contratación y capacitación del equipo, la planificación de estrategias de ventas, la gestión del flujo de caja, entre muchos otros, parecen lejanos o intimidantes, lo que genera dudas y postergaciones.

Con esto en mente, hemos desarrollado una ruta práctica y coherente que te guiará paso a paso hacia una gestión efectiva y rentable de tu restaurante.

# ¿PARA QUIÉN ESTÁ HECHO ESTE PROGRAMA?

## **EMPRENDEDORES EN ETAPA INICIAL:**

Quienes desean formalizar su negocio gastronómico y necesitan un plan de acción claro, herramientas prácticas y acompañamiento para tomar decisiones estratégicas y mejorar su rentabilidad.

## **EMPRENDEDORES EN PROCESO DE FORMALIZACIÓN:**

Quienes ya han comenzado a formalizar su negocio gastronómico, pero buscan validar sus decisiones, optimizar procesos y garantizar que están en el camino correcto para delegar tareas y aumentar su rentabilidad.

## **EMPRESARIOS ESTABLECIDOS:**

Quienes ya formalizaron su negocio gastronómico y desean identificar oportunidades de mejora, potenciar su rentabilidad y llevar su negocio al siguiente nivel.

# ASÍ SERÁ NUESTRO CALENDARIO DE ENCUENTROS Y ACTIVIDADES



COMUNÍCATE CON NOSOTROS

15 DE ENERO 2025 (8:00 - 11:00 AM)

ENCUENTRO VIRTUAL (3HRS)  
**INICIO DEL PROGRAMA  
& TALLER DE  
NARRATIVA DE MARCA**

Define la narrativa de tu restaurante para guiar toda tu actividad comercial.

22 DE ENERO 2025 | 08:15 - 11:45 AM (COL)



MASTERCLASS VIRTUAL (3HRS)

**CREA TU PLAN  
DE MARKETING  
PARA EL 2025**

Ten un plan de acción para aumentar tus ventas inmediatamente.

30 DE ENERO 2025 | DESDE LAS 8:30 AM

CUPO VIRTUAL (6HRS)  
**2DO CONGRESO DE  
EMPRENDIMIENTO  
GASTRONÓMICO  
BOGOTÁ 2025**

Incluye cuatro ponencias de empresarios gastronómicos.

 **COMUNÍCATE CON NOSOTROS**

6 DE FEBRERO 2025 | 2:30 - 4:30 PM (COL)

19 DE FEBRERO 2025 | 08:15 - 11:45 AM (COL)

26 DE FEBRERO 2025 | 2:30 - 4:30 PM (COL)

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)  
**ENCUENTRO DE  
ACOMPANAMIENTO  
MENSUAL**



Gerente del  
restaurante Della  
Nonna. 7 sedes y  
más de 100  
empleados

Co-escritor del libro  
"De Emprendedor a  
Empresario"

RUI PEREIRA

MASTERCLASS VIRTUAL (3HRS)

**DE EMPRENDEDOR  
A EMPRESARIO  
GASTRONÓMICO**

Plan de acción y NO negociables  
para transformar tu restaurante  
en un negocio ordenado,  
rentable y sostenible.



COMUNÍCATE CON NOSOTROS

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)  
**PREGUNTAS &  
RESPUESTAS CON  
RUI PEREIRA**

6 DE MARZO 2025 | 2:30 - 4:30 PM (COL)

19 DE MARZO 2025 | | 08:15 - 11:45 AM (COL)

26 DE MARZO 2025 | 2:30 - 4:30 PM (COL)

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)  
**ENCUENTRO DE  
ACOMPANAMIENTO  
MENSUAL**



MASTERCLASS VIRTUAL (3HRS)

**ENTIENDE Y GESTIONA  
LAS FINANZAS DE  
TU RESTAURANTE**

Fundamentos, herramientas y rutinas para controlar, cuidar y optimizar tus finanzas.



COMUNÍCATE CON NOSOTROS

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)  
**PREGUNTAS &  
RESPUESTAS CON  
DAVID PENAGOS**

3 DE ABRIL 2025 | 2:30 - 4:30 PM (COL)

16 DE ABRIL 2025 | | 08:15 - 11:45 AM (COL)

23 DE ABRIL 2025 | 2:30 - 4:30 PM (COL)

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)  
**ENCUENTRO DE  
ACOMPANAMIENTO  
MENSUAL**



MASTERCLASS VIRTUAL (3HRS)  
**CONTRATA, ENTRENA  
Y FIDELIZA A TU  
EQUIPO DE TRABAJO**

Plan de reclutamiento y  
acompañamiento para crear un  
equipo fiel y capacitado.

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)  
**PREGUNTAS &  
RESPUESTAS CON  
VALENTINA REYES**



COMUNÍCATE CON NOSOTROS

8 DE MAYO 2025 | 2:30 - 4:30 PM (COL)

21 DE MAYO 2025 | | 08:15 - 11:45 AM (COL)

28 DE MAYO 2025 | 2:30 - 4:30 PM (COL)

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)  
**ENCUENTRO DE  
ACOMPANAMIENTO  
MENSUAL**



Directora de  
operaciones del  
restaurante  
FireHouse.  
16 sedes y 160  
empleados.

ELIANA MUÑOZ

MASTERCLASS VIRTUAL (3HRS)

**DOMINA Y CONTROLA  
EL INVENTARIO DE  
TU RESTAURANTE**

Fundamentos, rutina y  
herramientas de una buena  
gestión de inventario.

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)  
**PREGUNTAS &  
RESPUESTAS CON  
ELIANA MUÑOZ**



COMUNÍCATE CON NOSOTROS

5 DE JUNIO 2025 | 2:30 - 4:30 PM (COL)

18 DE JUNIO 2025 | 08:15 - 11:45 AM (COL)

25 DE JUNIO 2025 | 2:30 - 4:30 PM (COL)

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)  
**ENCUENTRO DE  
ACOMPANAMIENTO  
MENSUAL**



Entrenadora de  
equipos de  
servicio en  
Anfitriones de  
Corazón, más de  
1000 meseros  
capacitados.

LAURA GARZÓN

MASTERCLASS VIRTUAL (3HRS)  
**CONVIERTE TUS  
MESEROS EN  
ASESORES DE VENTA**

Guía de capacitación y  
acompañamiento para  
convertir tu equipo de servicio  
en vendedores.



COMUNÍCATE CON NOSOTROS

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)  
**PREGUNTAS &  
RESPUESTAS CON  
LAURA GARZÓN**

8 DE JULIO 2025 | 2:30 - 4:30 PM (COL)

24 DE JULIO 2025 | DESDE LAS 8:30 AM

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)  
ENCUENTRO DE  
ACOMPANAMIENTO  
MENSUAL

CUPO VIRTUAL (7HRS)

# 3ER CONGRESO DE EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO MEDELLÍN 2025

Incluye seis ponencias de  
empresarios gastronómicos.

 COMUNÍCANOS CON NOSOTROS

7 DE AGOSTO 2025 | 2:30 - 4:30 PM (COL)

20 DE AGOSTO 2025 | 08:15 - 11:45 AM (COL)

27 DE AGOSTO 2025 | 2:30 - 4:30 PM (COL)

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)  
**ENCUENTRO DE  
ACOMPANAMIENTO  
MENSUAL**



Directora de marca  
del restaurante  
Chef Burger.  
28 sedes y 450  
empleados.

MARIBEL GÓMEZ

MASTERCLASS VIRTUAL (3HRS)

**FUNDAMENTOS  
DEL MARKETING  
GASTRONÓMICO**

Crea la cultura de tu  
restaurante y desarrolla  
Campañas de marketing que  
funcionan.



COMUNÍCATE CON NOSOTROS

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)  
**PREGUNTAS &  
RESPUESTAS CON  
MARIBEL GÓMEZ**

4 DE SEPTIEMBRE 2025 | 2:30 - 4:30 PM (COL)

17 DE SEPTIEMBRE 2025 | 08:15 - 11:45 AM (COL)

24 DE SEPTIEMBRE 2025 | 2:30 - 4:30 PM (COL)

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)  
**ENCUENTRO DE  
ACOMPANAMIENTO  
MENSUAL**



Gerente del Grupo  
Tradición (Casa  
Toro y La Curva  
del Gordo)  
10 sedes y 120  
empleados.

SEBAS TORO

MASTERCLASS VIRTUAL (3HRS)

**ORDENA Y DELEGA  
LA OPERACION DE  
TU RESTAURANTE**

Paso a paso para estandarizar,  
delegar y controlar tus  
procesos operativos.

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)  
**PREGUNTAS &  
RESPUESTAS CON  
SEBAS TORO**



COMUNÍCATE CON NOSOTROS

2 DE OCTUBRE 2025 | 2:30 - 4:30 PM (COL)

22 DE OCTUBRE 2025 | 08:15 - 11:45 AM (COL)

29 DE OCTUBRE 2025 | 2:30 - 4:30 PM (COL)

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)  
**ENCUENTRO DE  
ACOMPANAMIENTO  
MENSUAL**



Gerente del  
restaurante  
Office Burger.  
6 sedes y 70  
empleados.

GUSTAVO CALLE

MASTERCLASS VIRTUAL (3HRS)  
**PREPARA TU  
RESTAURANTE PARA  
LA EXPANSIÓN**

Guía, consejos y no  
negociables para expandir  
estratégicamente.

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)  
**PREGUNTAS &  
RESPUESTAS CON  
GUSTAVO CALLE**

 COMUNÍCANOS CON NOSOTROS

6 DE NOVIEMBRE 2025 | 2:30 - 4:30 PM (COL)

19 DE NOVIEMBRE 2025 | 08:15 - 11:45 AM (COL)

26 DE NOVIEMBRE 2025 | 2:30 - 4:30 PM (COL)

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)  
**ENCUENTRO DE  
ACOMPANAMIENTO  
MENSUAL**



MASTERCLASS VIRTUAL (3HRS)

**POSICIONA Y  
MULTIPLICA LAS VENTAS  
DE TU RESTAURANTE**

Growth marketing y  
estrategias digitales para  
aumentar tu facturación.



COMUNÍCATE CON NOSOTROS

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)  
**PREGUNTAS &  
RESPUESTAS CON  
JULIÁN BLANCO**

ENCUENTRO VIRTUAL (2HRS)

ENCUENTRO DE  
ACOMPANAMIENTO  
MENSUAL

+INVITADO ESPECIAL



COMUNÍCATE CON NOSOTROS

# DESARROLLO DE LOS ENCUENTROS VIRTUALES

Al inicio de cada mes, los alumnos participarán en una sesión virtual grupal de 2 horas con Vincent Mokry el fundador de MPR y moderador de todo el programa.

Durante este encuentro, **se revisará el tema del mes anterior y se validarán las acciones implementadas por los participantes.**

La dinámica está diseñada para que las intervenciones de cada alumno no solo enriquezcan su propio aprendizaje, sino que también aporten valor y perspectivas útiles al resto del grupo.

Al finalizar el encuentro, los alumnos recibirán la grabación de la sesión.

# DESARROLLO DE LAS MASTERCLASS

Nuestro objetivo es ofrecerte un **plan de acción claro y práctico que pueden seguir para solucionar un rubro específico de la gestión de restaurantes.**

La experiencia **se divide en dos momentos diferentes:**

- ✔ Una primera sesión de tres (3) horas en la cual, el experto/empresario **presenta su metodología con diapositivas y herramientas para que puedas aplicarlas en tu negocio.**

8:15 AM - Bienvenida y presentaciones.

08:30 AM - Exposición del contenido de la Masterclass.

10:00 AM - Descanso de 15 minutos.

10:15 AM - Exposición del contenido de la Masterclass.

11:45 AM - Finalización de la jornada.

- ✔ Una sesión de dos (2) horas de preguntas y respuesta la semana siguiente, para que puedas interactuar con el experto/empresario y solicitar su opinión sobre un caso específico de su negocio.

## CON LA MASTERCLASS RECIBIRÁS:

- ✔ Diapositivas de las masterclass.
- ✔ Acceso a la grabación del encuentro.
- ✔ Herramientas y/o guías que los participantes podrán aplicar en su negocio.

# DESARROLLO DE LOS CONGRESOS DE EMPREDIMIENTO GASTRONÓMICO (EXPERIENCIA VIRTUAL)

Los congresos de emprendimientos gastronómicos son jornadas académicas virtuales y presenciales de seis (6) horas (9:00am/2:30pm COL) **compuestas de varias charlas de 45 minutos y espacios de preguntas y respuestas.**

El programa “De emprendedor a empresario gastronómico” **incluye el acceso en vivo desde nuestro canal de YouTube.**

En caso que desees participar presencialmente. **tu cupo tendrá un precio de \$90.000 COP en lugar de \$250.000 COP.**

## LOS PARTICIPANTES RECIBEN:

- ✔ Diapositivas de todas las ponencias.
- ✔ Acceso a la grabación del encuentro.

SÓLO 50 CUPOS DISPONIBLES

## PROGRAMA DE EMPREENDEDOR A EMPRESARIO GASTRONÓMICO

- ✓ Diez (10) masterclass virtuales
- ✓ Dos (2) Congresos de emprendimiento gastronómico.
- ✓ Un (1) taller de narrativa de marca.
- ✓ Acceso a las herramientas de empresarios y expertos del sector.
- ✓ Doce (12) encuentros virtuales de dos horas para apoyarte en la implementación de cada aprendizaje en tu negocio.
- ✓ Acceso a grupo de WhatsApp exclusivo con el resto de participantes.

**COP\$ 3.500.000**

USD 815,00 | MXN\$ 16.649

DISPONIBLE HASTA EL 14/01/2025

## SUMA DE TODAS LAS ACTIVIDADES DEL AÑO A PRECIO UNITARIO

- ✓ Diez (10) masterclass virtuales -  
COP \$410.000 /USD \$95.00 x Und
- ✓ Dos (2) Congresos de  
emprendimiento gastronómico -  
COP \$160.000 /USD \$40.00 x Und
- ✓ Un (1) taller de narrativa de marca -  
COP \$380.000/USD \$85.00 x Und
- ✓ Acceso a las herramientas de  
empresarios y expertos del sector.
- ✗ Doce (12) encuentros virtuales de dos  
horas para apoyarte en la  
implementación de cada aprendizaje  
en tu negocio.
- ✗ Acceso a grupo de WhatsApp  
exclusivo con el resto de  
participantes.

**COP \$4.760.000**

USD 1.105 | MXN \$22.265