



Business  
School



**Convertí tu pasión por la gastronomía  
en un negocio rentable y sostenible.  
Aprendé a hacerlo con estrategia  
e innovación.**

DIPLOMADO EN  
**INNOVACIÓN DE LOS  
NEGOCIOS GASTRONÓMICOS**

**Hagamos que tu historia trascienda**



**INICIO:**

02 de septiembre  
2025



**MODALIDAD:**

Semipresencial



**DURACIÓN:**

50 Hs.  
académicas

---

**¿Quieres llevar tu negocio gastronómico al siguiente nivel?**

**En nuestro Diplomado en Innovación y Gestión de Negocios Gastronómicos** aprenderás, de forma práctica y con casos reales de éxito locales, a optimizar tu operación, diseñar menús rentables, manejar tu marca y atraer más clientes usando herramientas concretas y estrategias innovadoras.

Este diplomado de 50 horas está pensado para emprendedores, empresarios familiares y profesionales que buscan resultados reales y sostenibles en el competitivo mundo gastronómico.

**¡Transforma tu pasión en un negocio exitoso!**

---

**Perfil de los participantes:**

Dirigido a emprendedores, propietarios y gerentes de negocios gastronómicos, especialmente aquellos provenientes de empresas familiares, así como profesionales del sector que desean adquirir herramientas prácticas para innovar, optimizar y hacer crecer su negocio.



# Módulos

## 1. EMPRESAS FAMILIARES Y LEGADO EN LOS NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

- Gestión empresarial práctica para gastronomía: herramientas y plantillas
- Organización efectiva: estructura y roles con ejemplos aplicados
- Optimización de operaciones: metodologías para mejorar procesos en restaurantes
- Análisis de casos locales de negocios familiares exitosos y sus claves

## 2. DIRECCIÓN ESTRATÉGICA DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

- Construcción y aplicación de un plan de negocios con formato editable
- Fuentes de financiamiento locales y cómo acceder a ellas (casos y contactos)
- Cumplimiento legal y regulatorio práctico para la apertura y operación
- Taller: pasos concretos para abrir y gestionar un negocio gastronómico exitoso
- Estudio de casos reales de emprendimientos gastronómicos locales

## 3. MANAGEMENT Y RENTABILIDAD EN NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

- Herramientas para controlar costos de alimentos y bebidas y aumentar rentabilidad
- Diseño de menús rentables con ejemplos y plantillas prácticas
- Control de inventarios y compras: software y técnicas aplicadas para reducir mermas
- Análisis financiero práctico para la toma de decisiones basadas en datos

## 4. MARCA, MARKETING Y BRANDING PARA NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

- Taller práctico para definir y construir la marca gastronómica
- Estrategias de branding con ejemplos locales y ejercicios aplicados
- Gestión de reputación online: herramientas para monitorear y responder reseñas
- Marketing digital enfocado: diseño de campañas, uso de redes sociales y creación de contenido
- Organización de eventos y experiencias: casos y guía práctica para fidelizar clientes

# Aprende con los más prestigiosos docentes practitioners

La USIL se reserva el derecho de modificar su plana docente sin que la calidad académica se vea afectada, ya sea por motivos de fuerza mayor o disponibilidad del profesor.



## Javier Cabarcos

- ▶ **Co-creador y motor del éxito de El Café de Acá**, un referente en marketing gastronómico en Paraguay.
- ▶ Desde su experiencia viviendo en Barcelona, junto a Patricia Ciotti **diseñó cuidadosamente** la identidad de marca del café, inspirada en la cultura local y transmitida coherentemente en cada detalle: logo, ambientación, menú, servilletas y empaque.
- ▶ **Bajo su liderazgo**, el emprendimiento pasó de un regreso nostálgico a convertirse en un punto turístico y cultural en Asunción, consolidando una base de clientes fieles gracias a una narrativa emocional y visualmente coherente.
- ▶ Asimismo, **impulsó la expansión productiva con una fábrica propia en 2018** y la apertura de una segunda sucursal, evidenciando su capacidad para escalar el posicionamiento de una marca gastronómica gestionando identidad, experiencia y crecimiento comercial.

docentes practitioners  
docentes practitioners



# Aprende con los más prestigiosos docentes practitioners

La USIL se reserva el derecho de modificar su plana docente sin que la calidad académica se vea afectada, ya sea por motivos de fuerza mayor o disponibilidad del profesor.



## Pedro “Peta” Rüger

- ▶ **Referente de la gastronomía paraguaya** con una sólida trayectoria en marketing gastronómico.
- ▶ **Comunicador de formación**, inició su carrera en el ámbito publicitario y hotelero, desempeñándose en áreas de marketing en reconocidas marcas como Pizza Hut.
- ▶ Su enfoque estratégico en la promoción culinaria **lo llevó a fundar el restaurante Victorino** y, posteriormente, a consolidar su marca personal con el canal “En el Horno con Peta”, donde combina recetas accesibles con una narrativa cercana y efectiva.
- ▶ **Ha logrado posicionarse como creador de contenido gastronómico de alto impacto**, con una audiencia masiva en redes sociales y participación en medios televisivos, demostrando un dominio único de las herramientas de comunicación aplicadas al mundo culinario

docentes practitioners  
docentes practitioners  
docentes practitioners

# Certificación

Al culminar el programa obtendrás un certificado de la USIL

Nota: Es requisito indispensable tener una nota aprobatoria, no haber superado el 30% de inasistencias y haber cancelado la inversión económica total del programa.

## Detalles del Programa



**Inicio:** 02 de septiembre 2025

**Fin:** 06 de noviembre 2025



**Horario:** Martes y Jueves  
de 19:00 Hs. a 21:30 Hs.



**Duración:** 50 horas académicas



**Modalidad:** Semipresencial



**Metodología:** Learning By Doing,  
método del caso.



**Inversión:** ₡ 5.250.000

**Precio con descuento:** ₡ 4.200.000

\*Beneficio exclusivo solo para los primeros inscriptos\*




**Requisitos de admisión:**

- Foto de C.I. ambos lados.
- Ficha de inscripción

- La USIL se reserva el derecho de cancelar o modificar las fechas de sus programas y comunicarlas con la debida anticipación.
- Una vez iniciadas las clases no se podrá solicitar la devolución de la primera cuota.

Dominá tu operación, tu marca y tu menú  
con herramientas prácticas y enfoque real.  
**¡Inscribite y llevá tu negocio  
al siguiente nivel!**

+595 981 470 837

 (+595-21) 282 801



ubs.py



usil.edu.py



Business  
School

