



2026

TALLER

Proyecto de Emprendimientos Enogastronómicos:

Técnica para valorar la viabilidad y rentabilidad de las ideas de negocios

Formular proyectos de negocio, desde la concepción de la idea hasta la proyección de su rentabilidad, considerando su impacto económico, social, ambiental y de responsabilidad social, de acuerdo con criterios técnicos y metodológicos de viabilidad empresarial.

(*) Como requisito general, los participantes deberán contar con estudios secundarios completos o encontrarse cursando los últimos años del nivel medio, garantizando así que dispongan de la formación básica necesaria para sostener procesos de aprendizaje en el marco de la educación continua universitaria, que requieren autonomía, reflexión crítica y aplicación práctica de los contenidos.



Duración: 10 horas.

Días y horarios:

Del 07 de noviembre al 05 de diciembre de 2026.

Sábados de 08.00 a 10.00 Hs.

Modalidad y localización: Virtual sincrónica.

Aranceles:

Externos:

Matrícula: \$85.000.-

+ 2 cuotas de: \$185.000.-

Comunidad UAI*:

Matrícula: \$85.000.-

+ 2 cuotas de: \$100.000.-

Club La Nación/Clarín 365**:

Matrícula: \$85.000.-

+ 2 cuotas de: \$148.000.-

*) Suscriptores y/o familiares directos de los titulares de las credenciales.

(**) Alumnos, graduados, y/o familiares directos.

Dirigido a:

El taller esta orientado a estudiantes y egresados de carreras en licenciaturas en gastronomía, hotelería, turismo y tecnicatura universitaria en gestión y organización de eventos y guía universitario en turismo, así como a emprendedores de empresas de alojamiento, alimentos y bebidas.

Beneficios:

- Fortalece y ajusta la idea de emprendimiento en función del requerimiento del mercado antes de invertir.
- Aprende técnicas de análisis para tomar decisiones de inversión.
- Domina herramientas para formular y evaluar la inversión con criterios económico-financieros.

Objetivos:

- Ajustar la idea de negocios conforme a tendencias, competencia y comportamiento del consumidor, con el fin de identificar oportunidades viables para el desarrollo de proyectos en el sector.
- Diseñar el estudio técnico de un proyecto enogastronómico, definiendo localización, capacidad, procesos productivos, insumos y requerimientos de infraestructura acordes a la propuesta de negocio.
- Elaborar el estudio financiero de un proyecto, planeando ingresos, costos e inversión inicial, para determinar su viabilidad económica a través de indicadores como el VAN, la TIR y el punto de equilibrio.
- Evaluar el impacto legal, ambiental y social de un proyecto enogastronómico, considerando normativas vigentes y criterios de sostenibilidad aplicables al sector.
- Formular el proyecto para un emprendimiento enogastronómico, integrando los componentes de mercado, técnico, organizacional y financiero en un documento estructurado y presentable ante posibles inversionistas o entidades financieras.

Resultados de aprendizaje:

- Identificar y analizar oportunidades de negocio en el ámbito de los servicios de alimentos y bebidas.
- Formular proyectos integrales considerando estudios de mercado, técnicos, organizacionales, legales, ambientales y financieros.
- Evaluar la viabilidad económica y financiera de un proyecto mediante indicadores como VAN, TIR y análisis de sensibilidad.
- Incorporar criterios de sostenibilidad y responsabilidad social en el diseño de emprendimientos del sector.
- Aplicar herramientas de gestión para la puesta en marcha, seguimiento y control de proyectos enogastronómicos.

Enfoque general:

Desarrollar en los participantes las competencias necesarias para formular, evaluar y gestionar proyectos enogastronómicos viables, mediante la aplicación de herramientas técnicas, financieras, comerciales y sociales, de modo que puedan identificar oportunidades de negocio en el subsector de gastronomía, enología y otras áreas de alimentos y bebidas, estructurar propuestas sólidas y tomar decisiones de inversión fundamentadas que contribuyan al desarrollo sostenible de emprendimientos vinculados a la cultura enogastronomica.

Resultados esperados:

- El participante identifica tendencias, oportunidades de negocio en el sector enogastronómico a partir de su idea de negocio y de información primaria y secundaria que debe manejar.
- Conoce cómo elaborar un estudio de mercado que respalde la demanda potencial de un producto o servicio enogastronómico.
- Define de manera coherente la propuesta de valor, la capacidad instalada y los procesos de producción y servicios de un proyecto enogastronómico.
- Construye proyecciones financieras (ingresos, costos, inversión) coherentes con los estudios de mercado y técnico previos, así como calcula e interpreta correctamente indicadores de rentabilidad (VAN, TIR, punto de equilibrio) para sustentar la viabilidad del proyecto.
- Propone medidas de paliación de impactos ambientales y sociales, incorporando criterios de sostenibilidad en el diseño del proyecto.

Contenidos:

- La idea de negocio y el entorno turístico.
- El estudio de mercado.Construcción y análisis.
- Estudio Técnico y la propuesta de valor.
- Proyección de operación financiera.
- Evaluación Integral desde los indicadores de rentabilidad hasta la responsabilidad social.

Calendario de encuentros:

Sábado 7 de noviembre: Encuentro 1: La idea de negocio y el entorno turístico.

Sábado 14 noviembre: Encuentro 2. El estudio de mercado, técnica de realización y análisis.

Sábado 21 noviembre: Encuentro 3. El estudio técnico y la propuesta de valor.

Sábado 28 noviembre: Encuentro 4. Proyección de operación financiera.

Sábado 5 de diciembre: Encuentro 5. Evaluación integral del proyecto.

A cargo de:

José Gregorio Angulo Rodríguez.

Economista. Msc. en Planificación Turística, ex-gerente restaurante Las Morochas en Buenos Aires Argentina, ex-Gerente (CEO) en organizaciones de desarrollo regional, consultor-asesor en proyectos de inversión, profesor e investigador universitario de pre y postgrado, con más de 20 años de experiencia. Asesor y Consultor en el área de emprendimiento y desarrollo sostenible. Autor del libro Gerencia Competitiva de la Posada Turística, publicado por la editorial Trillas de Mexico.