

# Evaluación operacional y financiera para hoteles y restaurantes

## CAPACITACIÓN PRESENCIAL

### FECHA:

6 y 7 de julio/2023

### LUGAR:

Hotel Embassy Suites Rosales CL. 70 N° 6 - 22

### HORARIO:

8:00 a.m. a 1:00 p.m.

### INTENSIDAD HORARIA:

10 horas

### DESCRIPCIÓN

La operación de establecimientos hoteleros y de alimentos y bebidas requiere de mecanismos y metodologías para la lectura e interpretación de la información financiera y operacional que deben aplicarse correctamente para saber cómo se está desarrollando la gestión y para tener herramientas de toma de decisiones que logren obtener en estas empresas altos niveles de productividad y beneficios económicos. Por otro lado, el resultado del análisis operacional es la base para el cálculo de pronósticos y tendencias que son la base del proceso presupuestal. La aplicación de los principios de lectura, interpretación y análisis, solo se logra mediante la implementación de sistemas de cuentas que permiten a la empresa hotelera planificar sus operaciones de Ingresos y Egresos, y mediante una metodología que asegure una certera interpretación de la información.

### OBJETIVO

Desarrollar habilidades y convertirlas en herramientas que permitan dar a los participantes una metodología para interpretar información operacional que apunte a evaluar la eficiencia administrativa en el manejo de costos y gastos, evaluación de la utilidad y gestión financiera acorde con estándares universales de la industria hotelera.

### DIRIGIDO A

Propietarios, gerentes, contralores, administradores, contadores y profesionales que hacen parte de empresas hoteleras, de restaurantes y de la cadena productiva turística en general, interesados en la temática.

### CONTENIDO

- Sistema de información para el control operacional.
- Medición de resultados y principios básicos de estructura – USALI y USAR.
- Introducción al análisis operacional.
- Análisis de la información.
- Consolidado de indicadores y coeficientes.
- Determinación de costos fijos, variables y semivARIABLES.
- Planificación de la utilidad.

### COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

Al finalizar el curso los participantes estarán en capacidad de:

- Utilizar una metodología para analizar e interpretar correctamente la información operacional del negocio hotelero.
- Diseñar indicadores y coeficientes que permitan medir la gestión de las diferentes áreas del hotel.

### INSTRUCTOR

**Edgar Blanco Roza**, Administrador de Empresas Turísticas y Hoteleras de la Universidad Externado de Colombia, con Especialización en Organización de Eventos y Aplicaciones de computador para Alimentos y Bebidas en el Rochester Institute of Technology - Rochester N.Y. Especialización en Gerencia Estratégica para Hoteles – Universidad Externado de Colombia. Candidato a Master del programa Desarrollo y Gestión de Destinos Turísticos de la Universidad Nacional de Quilmes en Buenos Aires, Argentina. 35 años de experiencia docente en Gestión Financiera de Hotelería y Turismo; instructor certificado del Educational Institute American Hotel & Lodging en los cursos de Administración y Servicio de Convenciones, Fundamentos Básicos de Administración y Mercadeo de Destinos, Evaluación Operacional Hotelera, Gestión Contable y Financiera y Contabilidad Básica para Hoteles. Experiencia como consultor en temas de evaluación operacional y financiera de hoteles y restaurantes, factibilidad, montaje y puesta en marcha de proyectos hoteleros, de restaurantes y de turismo y gestión de congresos y convenciones.

### VALOR

**Afiliados activos:**  
\$150.000  
IVA incluido

**Afiliados suspendidos:**  
\$170.000  
IVA incluido

**No afiliados:**  
\$220.000  
IVA incluido

### INSCRIPCIONES

1. Diligencie el formulario de inscripción en el siguiente enlace: <https://forms.office.com/r/7KKjdPTpA1>
2. A su correo llegará la confirmación del cupo, junto con la prefectura y certificación bancaria.