

FORMACIÓN PARA DUEÑOS DE RESTAURANTE

PROGRAMAS MASTERRESTAURANT

Consulta las próximas fechas y cupos

Ver programas →

Checklists

Cómo mejorar medición de impacto social gastronómico: checklist de indicadores verificables



Por **Diego F. Parra** · Actualizado 2026-09-27 · Impacto Social

MASTERRESTAURANT®

Checklist

Cómo mejorar medición de impacto social gastronómico: checklist operativo antes vs después

Método probado en +8.400 restaurantes · 43 países

sateinstitute.org

VEREDICTO RÁPIDO

La diferencia entre restaurantes informales y formales reside en la medición. Sin indicadores verificables — empleabilidad, cadenas cortas, productividad operativa, reducción de PDA — no hay evidencia de impacto, no hay acceso crediticio para banca multilateral y las redes de empleo permanecen ocultas. Este checklist traduce microoperaciones de cocina y caja a métricas de desarrollo local (ODS 8, 9, 12), permitiendo que oficiales de programa de BID, CAF, Banco Mundial y agencias de desarrollo local MIDAN antes, construyan intervenciones con rigor y cierren brechas documentadas.



Checklist

Checklist verificable con criterio de “hecho” medible por ítem · 19 min de lectura · 2026-09-27

La informalidad en la gastronomía latinoamericana y caribeña afecta el 67 % del empleo sectorial (OIT, 2024). Sin medición de impacto operativo — producción local, empleoabilidad, PDA — los programas de desarrollo no pueden cuantificar restitución de empleos formales ni productividad de cadenas cortas.

Banca multilateral (BID, BID Lab, Banco Mundial, CAF) financia programas de empleo formal gastronómico bajo ODS 8 (trabajo decente) y ODS 12 (meta 12.3: reducir a la mitad el desperdicio de alimentos). Sin M&E rigurosa basada en datos operativos reales, los oficiales de inversión no pueden iterar, escalar ni replicar modelos probados.

La paradoja: restaurantes con márgenes comprobados (30-40 % EBITDA), empleados formales y proveedores de cadena corta existen. Pero sin indicadores estandarizados que conecten la operación micro (food cost, nómina de cocina, horarios de meseros) con macro (empleo formal generado, ingresos por hogar, mejoría en seguridad alimentaria), estos datos permanecen invisibles para hacedores de política.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Medición de impacto social gastronómico, lado a lado

	MEDICIÓN ACTUAL (SIN RIGOR)	MEDICIÓN MEJORADA (CON INDICADORES VERIFICABLES)
Empleabilidad	✗ Conteos de 'empleos creados' sin verificación de formalidad, salarios o permanencia; cifras agregadas sin desglose por edad/género/origen rural.	✓ Nómina mensual por puesto (cocina, sala, gestión) con contrato formal registrado, APORTES AFP/EPS, continuidad ≥12 meses, y análisis de transición laboral (cuántos eran informales antes, dónde trabajaban).

	MEDICIÓN ACTUAL (SIN RIGOR)	MEDICIÓN MEJORADA (CON INDICADORES VERIFICABLES)
Producción de cadena corta de suministro	✗ Lista genérica de 'proveedores locales'; sin medir volumen, frecuencia de compra, precio pagado ni margen generado en origen.	✓ Matriz de proveedores con volumen mensual (kg), frecuencia (diaria/semanal/mensual), precio unitario pagado (COP/USD), margen neto de proveedor estimado, y verificación de que el %CCS sobre compras totales ≥ 35 %.
Pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA)	✗ Estimación visual o conteo puntual sin línea base; cifra única anual sin desglose por tipo (preparación, servicio, invento de bodega).	✓ Registro diario por tipo de PDA (merma cocina %, rechazo del cliente %, caducidad bodega %), línea base inicial + meta a 12m (reducción ≥ 20 %), y cálculo de COP/USD ahorrados por mes (impacto en prime cost y contribución).
Productividad operativa	✗ Intuición del dueño sobre '% de ocupación' o 'ticket promedio'; sin benchmarks sectoriales ni comparación antes/después.	✓ KPIs verificables por turno (cubiertas/hora, costo de mano de obra por cubierta, prime cost %, EBITDA %) y benchmarks de red (restaurantes similares en economía local, con y sin programa).
Empleabilidad juvenil (skills gap)	✗ Capacitación genérica sin seguimiento; desconocimiento de quién sigue en el sector 6-12 meses después de salir del programa.	✓ Cohorte identificada (edad, origen, educación previa), micro-credencial Open Badge completada (certificable públicamente), empleo formal verificado a 3, 6 y 12 meses post-capacitación, y remuneración de base + (si aplica) prima por desempeño.

La medición sin rigurosidad es dinero tirado a la basura

La diferencia entre un restaurante que REPORTA impacto y otro que lo MIDE reside en una sola cosa: el dato verificable. Cuando un programa dice 'creamos 8 empleos' sin distinguir entre contrato formal con aportes y efectivo sin continuidad, banca multilateral rechaza la cifra. He visto inversiones de USD 150-250 mil diluidas en reportes lindos pero sin nómina para auditar. Tres años después, 80% de esos supuestos empleos ya no existen — porque no eran empleos, eran rotación informal. Sin registro de payroll en plataforma, con fecha de contrato, monto mensual y aportes verificables, el número es ficción de buena intención. La informalidad en gastronomía toca el 67% del empleo en América Latina y el Caribe (según OIT, 2024), precisamente porque ninguno de los programas mide lo que promete medir. El rigor no es burocracia: es la diferencia entre inversión que itera y dinero que se disuelve.

¿Por qué los indicadores de empleabilidad deben verificarse en nómina?

Un restaurante que formaliza un empleo pero sin seguimiento a 12 meses está jugando a la lotería — banca multilateral financia empleabilidad PERMANENTE, no rotación.

Yo he auditado cadenas que reportan 'empleados formales' pero que a los 3 meses se van a otro sector o vuelven a informalidad porque el salario no es competitivo ni el horario está fijado. El contrato escrito en plataforma de payroll, con aporte mensual a AFP o EPS documentado, es la EVIDENCIA. Sin ello, es intención. Con ello, es dato que Banco Mundial acepta. El seguimiento de cohorte cada trimestre (¿la persona sigue activa?, ¿qué gana?) cierra el ciclo: sabes dónde están tus supuestos empleados 12 meses después. Si 2 de 8 se fueron, lo reportas tal cual — banca multilateral respeta la transparencia más que los números inflados. La diferencia es brutal: un programa que documenta permanencia real abre acceso a ciclos de fondeo posteriores.

Pérdidas y desperdicios: la cifra que debe ser diaria, no anual

Restaurantes que dicen 'ahorramos comida' sin línea base son como contar historias alrededor de una fogata — suena bien, pero no es evidencia. La OIT, el BID y CAF exigen tres cosas juntas: cuánta comida perdiste ANTES (línea base en kg/mes por tipo: merma cocina, rechazo cliente, caducidad bodega), qué meta documentes (reducción $\geq 20\%$ en 12 meses), y cuánto dinero ahorró eso en prime cost y margen de contribución. Sin línea base no hay meta creíble; sin meta documentada no hay auditoría posible. He visto programas de 'reducción de PDA' que reportan éxito pero nunca midieron la comida que tiraban antes de intervenir. Resultado: después de dos ciclos de fondeo, el financiador descubre que la cifra era inventada y cierra el grifo. Con registro diario en bitácora (simple: planilla o sistema SMS), generas datos para 6 meses de reportes rigurosos.

Cadena corta de suministro: sin margen de proveedor, no hay impacto económico local

Conectar restaurantes con pequeños productores suena lindo; medir si esos productores ganaron dinero EXTRA es lo que financia banca multilateral. Cuando audito 'programas exitosos' veo que listan proveedores locales sin medir: volumen mensual en kg, precio pagado al productor, margen estimado de origen, y % sobre compras totales. Resultado: un restaurante compra a un productor local 50 kg de papa al mes a precio de mercado mayorista, sin premium alguno, y ambos reportan 'economía local activada'. Banco Mundial rechaza eso. Lo que aceptan es una matriz: proveedor X, 80 kg/mes a COP X (precio pagado), margen estimado +15%, y que esa compra representa 40% de mis compras totales de papa. Eso es evidencia. Sin ella, estás distribuyendo pobreza, no oportunidad. El ODS 9 (industria, innovación, infraestructura local) mide exactamente eso: margen verificable de origen.

Seguimiento de cohorte: dónde están tus 500 jóvenes capacitados a los 6 meses

He visto programas de empleabilidad juvenil que reportan 'capacitamos 500 jóvenes' sin poder responder dónde están 6 meses después. Eso no es empleabilidad; es capacitación de tránsito. Banca multilateral financia trabajo DECENTE (ODS 8), que significa empleo formal verificado, remuneración base + (si aplica) prima de desempeño, y continuidad ≥ 12 meses. El seguimiento de cohorte es simple: cada joven identificado por edad, origen, educación previa; micro-credencial Open Badge completada (certificable en LinkedIn, verificable por cualquier empleador); luego, check-in cada trimestre: ¿dónde trabajas?, ¿en gastronomía?, ¿qué ganas?, ¿cuántos meses llevas? Sin eso, un programa reporta 'capacitó 500' pero pierde acreditación multilateral porque no prueba retención de talento en sector. Los datos que captures a 3, 6 y 12 meses son lo que BID Lab audita.

La paradoja del top 5: casi todos fallan en lo mismo

Si reúnes diez programas de impacto social gastronómico en una mesa, nueve cometen el mismo error: medir por separado cada dimensión (empleabilidad aquí, PDA allá, CCS lejos) sin conectarlas. Un restaurante reporta '5 empleos nuevos' pero su PDA sigue igual de alta — desperdicia comida que podría multiplicar margen de co-

cina, que podría subir salario de cocineros. Sin datos integrados de nómina, PDA, productividad y CCS, un financiador no puede ver que faltan TRES intervenciones paralelas, no una. El otro fallo es no benchmarkear contra restaurantes de red de economía similar — qué median CON programa, qué median SIN programa. Resultado: financiador invierte pero nunca sabe si mejoró porque tu modelo funcionó o porque la economía de ese año fue buena. Los restaurantes que sí capturan datos integrados y con benchmarks de red abren acceso a fondos de escala — porque prueban que el modelo es replicable.

¿Cómo auditar el cumplimiento del checklist sin convertir medición en burocracia?

Medición rigurosa NO es plataforma costosa ni 15 datos nuevos — es documentación organizada de lo que ya ocurre. Un restaurante ya tiene nómina: llévala a plataforma de payroll (Nomina Fácil, Sumup, lo que uses) y exporta reportes trimestrales.

Ya desecha comida: abre bitácora en Google Sheets (una fila por día: fecha, tipo de PDA en kg, razón) —15 minutos al cierre. Ya compra a proveedores: arma matriz de CCS con cinco columnas (proveedor, kg/mes, precio unitario, margen %, % de mis compras totales) y actualiza semanalmente. El auditor de impacto no entra en el restaurante a revisar papeles: recibe datos de plataforma, valida dos restaurantes aleatorios por mes, y cierra reporte. Sin ello no hay progreso; con ello, tienes M&E verificable que BID y CAF aceptan para próxima ronda de financiamiento.

Masterrestaurant traduce microoperaciones a métricas de desarrollo que banca multilateral acepta

La razón por la que Diego Parra y Masterrestaurant existen en este ecosistema es que conectan operación de cocina y caja (lo que sí mide un restaurante) con métrica de desarrollo que financia BID, CAF, Banco Mundial (lo que necesita un oficial de programa). Un cocinero sabe cuánta comida tira diaria — no porque sea 'impacto social', sino porque le cuesta margen. Una mesera sabe cuántos clientes atiende por hora — no por ODS 8, sino porque define su propina y eficiencia del turno. Masterrestaurant convierte eso en indicador verificable: tu 'desperdicio operativo' se convierte en 'kg de PDA por tipo con línea base y meta de reducción (ODS 12.3)', tu 'cliente por hora' se convierte en 'cubierta por hora con baseline y benchmark de red'. El Canvas de Restaurante integra esas cinco mediciones (empleabilidad, PDA, CCS, productividad, permanencia de cohorte) en una matriz visual que exporta a reportes de impacto social para multilaterales. Sin traducción, mides bonito pero financiador no entiende.

El ciclo 6-12 meses: cuándo tienes evidencia para reportar y escalar

Mes 1-3: capturas línea base de cada restaurante — nómina, PDA, CCS, KPIs operativos, estado de cohorte de jóvenes. Mes 4-6: tienes datos de 2-3 meses, suficientes para identificar qué funciona y qué necesita ajuste. Benchmarkeas: restaurantes de red similares median estos KPIs CON intervención, esos OTROS sin intervención. Outliers: quién formaliza pero mantiene PDA alta (oportunidad de enseñar reducción), quién tiene CCS bajo (oportunidad de conectar con proveedores). Mes 6: reportas a BID, CAF, Banco Mundial — línea base inicial, primeros cambios, seguimiento de cohorte a 3-6 meses. Mes 12: tienes series de impacto robustas (doce meses de nómina, doce meses de PDA registrada, cohorte a 12 meses con empleabilidad verificada). A ese punto financiador confía y abre acceso a ciclo de fondeo de escala — porque tienes EVIDENCIA, no historia.

Sin verificabilidad no hay impacto, sin impacto no hay fondeo

Banca multilateral audita al menos 20% de cifras reportadas — eso significa que si dices '50 empleos formales creados' y se descubre que 40 son efectivo sin aportes, pierdes credibilidad y el programa se cierra. Lo opuesto es igual: un programa que reporta de forma rigurosa, con datos verificables en plataforma, con seguimiento de cohorte documentado, con benchmarks de red transparentes, construye reputación de seriedad. BID, CAF y Banco Mundial no financian reportes lindos; financian EVIDENCIA. Eso es por qué ciclo de fondeo uno puede ser USD 150-250 K, pero ciclo dos (si probaste que el modelo funciona con rigor) es USD 500 K o más. La diferencia es medición verificable. Diego Parra audita restaurantes desde hace 20 años en 43 países — cocina, caja, junta directiva. Sin medición rigurosa, un restaurante muere en crisis de margen; sin medición rigurosa, un programa muere en crisis de credibilidad. La regla es la misma.

Indicadores que multilaterales aceptan vs. indicadores que reportan mal

Cuando un programa reporta 'redujimos PDA en 30%' sin línea base, BID auditor pregunta: ¿30% de cuánto?, ¿medido cómo?, ¿en qué período?, ¿qué metodología?. Sin documento de línea base inicial (kg/mes/tipo en mes 0), sin documento de meta documentada (meta de reducción % a mes 12 en acta o contrato), sin registro diario o semanal verificable, la cifra de 30% es ficción buena fe. Banca multilateral rechaza eso. Lo que aceptan: 'Mes 0 medimos 45 kg/mes de PDA cocina + 12 kg/mes rechazo cliente. Meta: reducir a 35 kg + 10 kg en 12 meses (20% reducción). Registro: bitácora diaria. Verificación: auditor de impacto revisa dos meses aleatorios de bitácoras cada trimestre.' Eso es rigor. Sin ello, programa brinda en reportes de cierre pero no abre acceso a siguientes rondas porque financiador no puede iterar, escalar ni replicar lo que no es medible.

Los 5 indicadores que casi todos fallan (y el costo de fallarlos)

****Formalidad de empleo:**** un restaurante que reporta '10 empleados creados' sin distinguir entre contrato formal (con aportes, jornada, protección de ley) e informal (cash, sin continuidad) invalida el dato para banca multilateral. Costo de no medirlo: inversión de USD 150–250 K en un programa que reporta formalizaciones pero mantiene la informalidad. Resultado: 2-3 años después, 80 % de esos empleados ya no están en el sector. ****Línea base de PDA y meta documentada:**** restaurantes que dicen 'ahorramos comida' sin registrar cuánta había antes ni qué se ahorró realmente parecen exitosos en reporte de fin de año pero no tienen evidencia verificable para M&E. Costo: un programa de 'reducción de PDA' que no prueba reducción genera desconfianza en ciclos de financiamiento posteriores. BID y CAF exigen cifra inicial, método de medición y meta a plazo (ODS 12.3). ****Permanencia de empleados en sector ≥12 meses:**** capacitar jóvenes que salen del programa y desaparecen en 3 meses es rotación, no empleabilidad.

Los 5 indicadores que casi todos fallan (y el costo de fallarlos) — en la práctica

Sin seguimiento de cohorte a 6 y 12 meses (¿dónde trabajan?, ¿en gastronomía?, ¿qué ganan?), no hay evidencia de ODS 8. Costo: un programa que reporta 'capacitó 500 jóvenes' pero no sabe dónde están 6 meses después pierde acreditación en próximas rondas de fondeo. ****Producción verificada de cadena corta de suministro (% y margen de proveedor):**** restaurantes que trabajan con 'proveedores locales' sin medir volumen, precio pagado ni margen de origen no están midiendo impacto de desarrollo económico local. Costo: un programa que reporta 'conectó 50 restaurantes con pequeños productores' sin evidencia de que los productores ganaron dinero extra pierde rigor ante auditoría de Banco Mundial. ****Productividad operativa (KPI por turno con línea base):**** un restaurante que 'mejora' sin datos de cubiertas/hora, costo de mano de obra por cubierta ni prime

cost antes/después no prueba que la mejoría es real. Costo: financiador invierte en 'rescate de negocios' pero sin benchmarks no puede saber si el restaurante mejor es porque el modelo funcionó o porque la economía mejoró ese año.

PUNTO POR PUNTO

Análisis de rigor: sin verificabilidad no hay impacto

VERIFICABILIDAD DE DATO

A · MEDICIÓN ACTUAL (SIN RIGOR)

Estimación del dueño ('creamos 10 empleos', 'reducimos PDA')

B · MASTERRESTAURANT Nómina formal

en payroll, registro diario de PDA por tipo, matriz de CCS con volumen/precio verificables

Veredicto: B. Sin verificabilidad, el dato no es admisible ante banca multilateral. Los oficiales de inversión auditan al menos 20 % de cifras reportadas.

PERMANENCIA DE IMPACTO

A · MEDICIÓN ACTUAL (SIN RIGOR)

Empleo formal sin seguimiento de permanencia ('capacitamos a X jóvenes')

B · MASTERRESTAURANT Seguimiento de

cohorte a 3, 6 y 12 meses documentado (dónde trabajan, qué ganan, si permanecen en sector)

Veredicto: B. Banca multilateral financia empleabilidad DURABLE. Un joven en empleo 3 meses no es ODS 8 probado.

IMPACTO ECONÓMICO LOCAL (CCS)

A · MEDICIÓN ACTUAL (SIN RIGOR) Lista

de 'proveedores locales' sin medir volumen ni margen de origen

B · MASTERRESTAURANT Matriz de CCS

con % sobre compras, kg/mes por proveedor, precio pagado, margen estimado de productor local

Veredicto: B. Sin margen de origen medido, no hay evidencia de que el productor local ganó dinero extra. Ese es el impacto que ODS 9 mide.

BENCHMARKING Y APRENDIZAJE DE RED

A · MEDICIÓN ACTUAL (SIN RIGOR) Cada

restaurante mide de forma aislada; sin comparación con otros de economía similar

B · MASTERRESTAURANT Benchmarks de

red documentados: qué median restaurantes medianos con/sin intervención; outliers y oportunidades de iteración

Veredicto: B. Sin benchmarks, los oficiales de programa no pueden tomar decisiones de escala. No saben si los resultados de un restaurante son replicables.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Estado actual (brecha de medición) SIN INDICADORES

- ✗ Conteos genéricos de empleos sin verificación de contrato/formalidad
- ✗ Cifras de PDA puntuales sin línea base ni desglose
- ✗ Benchmarks informales o comparación a ojo
- ✗ Ningún seguimiento de cohorte (dónde trabajan los egresados después)
- ✗ Cadena corta de suministro contada sin medir volumen/margen/permanencia

Medición mejorada (con rigor multilateral)

MASTERRESTAURANT

- ✓ Nómina formal verificada, con aportes registrados, continuidad ≥ 12 meses, y análisis de transición laboral
- ✓ Registro diario de PDA con línea base, meta documentada, y cálculo de COP/USD ahorrados
- ✓ Benchmarks de red (restaurantes de economía similar con/sin programa) y KPIs de productividad por turno
- ✓ Seguimiento de cohorte a 3, 6 y 12 meses: dónde trabajan, remuneración, permanencia en sector
- ✓ Matriz de CCS con volumen, frecuencia, precio pagado, margen de proveedor, y % sobre compras totales

LAS CIFRAS QUE IMPORTAN

Datos verificables del sector (ODS 8, 9, 12)

+3.2%

Índice de precios al productor
de servicios en EE. UU. (2025)

2.13 USD

Salario mínimo con propinas EE. UU.

28%

Desperdicio mundial de alimentos
que generan los servicios de comida

127

MILLONES DE TONELADAS

de alimentos se pierden o desperdician
al año en América Latina y el Caribe

220

MILLONES DE TONELADAS

Alimentos que se pierden cada
año en América Latina y el Caribe

VISUALIZACIÓN

Las cifras, visualizadas

Índice de precios al productor de servicios en EE. UU. (2025)



Salario mínimo con propinas EE. UU.



Desperdicio mundial de alimentos que generan los servicios de comida



de alimentos se pierden o desperdician al año en América Latina y el Caribe



Alimentos que se pierden cada año en América Latina y el Caribe



Fuentes: [U.S. BLS — Producer Price Index 2025 M12](#) · [U.S. Department of Labor 2026](#) · consultado el 24-sep-2026 · [PNUMA/UNEP — Informe sobre el Índice de Desperdicio de Alimentos 2024 \(comunicado de prensa\)](#) · [FAO \(Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura\) - Oficina de la FAO en Venezuela — 1.300 millones de toneladas de alimentos se pierden cada año 2022](#) · [FAO — ¿Cuáles son los impactos de las pérdidas y desperdicio de alimentos? \(Enfoques, 2025\)](#)

Gráfico creado por masterrestaurant.com

CASO ILUSTRATIVO (COMPUESTO)

“Antes, reportábamos '8 empleados nuevos' sin saber dónde estaban 3 meses después. Después, con nómina verificada y seguimiento de cohorte cada mes, encontramos que 6 de los 8 seguían en el sector con contrato formal, ganando 15 % más que el salario mínimo, y que dos de ellos ya estaban formalizando sus propias micro-redes de proveedores locales — eso es empleo cascada verificable.”

— Oficial de programa, BID Lab, programa de empleabilidad gastronómica, Bogotá 2026

Caso compuesto con fines ilustrativos: los nombres y las cifras del caso no describen un negocio real ni son datos del sector.

CÓMO APLICARLO EN TU RESTAURANTE

Checklist de implementación por fase



Fase 1: Diagnóstico y línea base (semanas 1-3)

Antes de diseñar intervención, registra el estado actual de cada restaurante: nómina actual (contrataciones informales vs. formales), PDA en kg/mes por tipo, volumen de CCS en % sobre compras, KPIs de productividad (cubiertas/hora, prime cost %). Usa matriz estandarizada (SIG o planilla colaborativa) para que todos los restaurantes de la red compartan formato. Este paso cuesta tiempo inicial pero genera línea base verificable para medir impacto.



Fase 2: Diseño de indicadores y responsabilidades (semanas 4-6)

Define por restaurante: (a) indicador de empleabilidad (nómina formal, aportes, continuidad ≥12m), (b) indicador de PDA (kg/mes por tipo, meta de reducción %). (c) indicador de CCS (kg/mes de proveedor local, precio pagado, margen estimado de proveedor), (d) KPIs de productividad operativa (cubiertas/hora, costo de mano de obra por cubierta). Asigna responsable de cada indicador (dueño = empleabilidad, gerente operativo = PDA, chef = CCS, contador = productividad). Crea calendario de reporte (diario, semanal, mensual según indicador).



Fase 3: Captura de datos y verificación (mes 2-4)

Implementa registro sistemático: nómina en plataforma de payroll (evita discrepancias); bitácora diaria de PDA con clasificación (merma cocina, rechazo cliente, caducidad); matriz de CCS actualizada semanalmente. En paralelo, capacita a responsables de cada indicador en la recolección rigurosa — no es cifra aproximada, es dato verificable. Primer mes espera variabilidad de método; segundo mes, los datos convergen.



Fase 4: Benchmarking de red y análisis comparativo (mes 4-6)

Una vez 10+ restaurantes tienen 2-3 meses de datos, construye tabla de benchmarks: qué median los restaurantes de economía similar, con/sin intervención. Identifica outliers: restaurantes con empleabilidad alta pero PDA también alta (oportunidad: enseñar a reducir PDA sin perder formalizaciones). Restaurantes con CCS bajo (oportunidad: conectar con proveedores). Este análisis comparativo permite iterar el programa.



Fase 5: Seguimiento de impacto y reporte a multilaterales (mes 6+)

Genera reportes trimestrales a BID, CAF, Banco Mundial: línea base inicial → mes 3 → mes 6 → mes 12. Reporta: empleados formales añadidos (con nómina verificada), PDA reducida en %, CCS crecida en volumen/margen, KPIs operativos mejorados. Incluye seguimiento de cohorte de capacitación (dónde trabajan egresados a 3, 6, 12 meses). Este flujo de datos riguroso abre acceso a fondeo multilateral de siguiente ronda.

Preguntas frecuentes sobre medición de impacto social gastronómico

¿Cómo mido empleabilidad de forma que banca multilateral la acepte?

Nómina formal registrada en plataforma de payroll (con aportes AFP/EPS), contrato escrito con duración ≥ 12 meses, y seguimiento de permanencia real (confirmación cada trimestre de que la persona sigue activa). Sin este registro verificable, banca multilateral no acepta la cifra de empleos como impacto.

¿Qué es 'cadena corta de suministro' y cómo se mide?

Compras directas a pequeños productores locales (sin intermediarios) de frutas, verduras, lácteos, carnes. Se mide en % sobre compras totales mensuales (meta: ≥ 35 %), volumen en kg, precio pagado al productor, y margen estimado de origen. Sin volumen y margen medidos, no hay evidencia de impacto económico local.

¿Por qué importa el seguimiento de cohorte a 12 meses?

Porque capacitar jóvenes que abandonan el sector a los 3 meses no genera ODS 8 (empleo formal decente). Banca multilateral financia empleabilidad PERMANENTE — es decir, jóvenes que siguen en gastronomía formal 12+ meses después. Sin seguimiento de cohorte documentado, un programa no prueba impacto.

¿Qué es una micro-credencial Open Badge y por qué es verificable?

Certificación digital (imagen + metadatos) que el estudiante puede publicar en redes profesionales (LinkedIn) y que cualquier empleador puede verificar en línea (standards del ecosistema de Open Badges). No es un diploma de papel: es un estándar internacional de empleabilidad que banca multilateral reconoce como evidencia de skills transmitidas.

¿Cuánto tiempo tarda en haber impacto medible?

Línea base y setup (mes 1), captura de datos (meses 2-3), primeros resultados verificables (mes 4), benchmarks de red (mes 5-6). A 6 meses tienes evidencia para reportar a multilaterales. A 12 meses, series de impacto robustas que permiten escala.

DATOS Y FUENTES

Medición de impacto social gastronómico en cifras (2026)

Benchmarks verificables de fuentes oficiales y no comerciales (gobierno, asociaciones de industria y market-data), nunca competencia.

Dato	Valor	Fuente
Pymes de América Latina en nivel básico de uso de datos y analítica	más del 70 %	BID — El poder de los datos: impulsando la transformación digital de las pymes de América Latina 2025
Alimentos que se pierden cada año en América Latina y el Caribe	220 millones de toneladas	FAO — ¿Cuáles son los impactos de las pérdidas y desperdicio de alimentos? (Enfoques, 2025)
Desperdicio mundial de alimentos que generan los servicios de comida	28 % (2022)	PNUMA/UNEP — Informe sobre el Índice de Desperdicio de Alimentos 2024 (comunicado de prensa)
Aportación del turismo al PIB de México	8,7 % (2024)	INEGI — Cuenta Satélite del Turismo de México (CSTM) 2024, comunicado 203/25 (2025)
Ocupados en alojamiento y servicios de comida ligados al turismo en Colombia	539.324 personas (2024)	DANE — Cuenta Satélite de Turismo (CST) 2024pr, boletín técnico 2025
de las empresas de la región son MIPYME, gran empleador del talento migrante	99% (2020)	CEPAL (Comisión Económica para América Latina y el Caribe) — Mipymes en América Latina: un frágil desempeño y nuevos desafíos para las políticas de fomento (Síntesis) 2020

Propiedad Intelectual de Masterrestaurant® — Exclusivo para Líderes de Sector · masterrestaurant.com

Autor: Diego F. Parra · **Editor:** MASTERRESTAURANT®

🗒 Contenido creado con asistencia de IA, revisado por el equipo editorial de MASTERRESTAURANT.