



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**inesem**  
business school

Curso de Marketing Gastronómico





Elige aprender en la escuela  
líder en formación online

# ÍNDICE

1 | Somos  
INESEM

2 | Rankings

3 | Alianzas y  
acreditaciones

4 | By EDUCA  
EDTECH  
Group

5 | Metodología  
LXP

6 | Razones por  
las que  
elegir  
Euroinnova

7 | Financiación  
y Becas

8 | Métodos de  
pago

9 | Programa  
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

## SOMOS INESEM

---

INESEM es una **Business School online** especializada con un fuerte sentido transformacional. En un mundo cambiante donde la tecnología se desarrolla a un ritmo vertiginoso nosotros somos activos, evolucionamos y damos respuestas a estas situaciones.

Apostamos por **aplicar la innovación tecnológica a todos los niveles en los que se produce la transmisión de conocimiento**. Formamos a profesionales altamente capacitados para los trabajos más demandados en el mercado laboral; profesionales innovadores, emprendedores, analíticos, con habilidades directivas y con una capacidad de añadir valor, no solo a las empresas en las que estén trabajando, sino también a la sociedad. Y todo esto lo podemos realizar con una base sólida sostenida por nuestros objetivos y valores.

Más de

**18**

años de  
experiencia

Más de

**300k**

estudiantes  
formados

Más de un

**90%**

tasa de  
empleabilidad

Hasta un

**100%**

de financiación

Hasta un

**50%**

de los estudiantes  
repite

Hasta un

**25%**

de estudiantes  
internacionales

[Ver en la web](#)



Leaders driving change  
**Elige Inesem**



**QS, sello de excelencia académica**  
Inesem: 5 estrellas en educación online

## RANKINGS DE INESEM

---

INESEM Business School ha obtenido reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional debido a su firme compromiso con la innovación y el cambio.

Para evaluar su posición en estos rankings, se consideran diversos indicadores que incluyen la percepción online y offline, la excelencia de la institución, su compromiso social, su enfoque en la innovación educativa y el perfil de su personal académico.



[Ver en la web](#)

## ALIANZAS Y ACREDITACIONES

---

### Relaciones institucionales



### Relaciones internacionales



### Accreditaciones y Certificaciones



[Ver en la web](#)

## BY EDUCA EDTECH

---

Inesem es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



### ONLINE EDUCATION

---



Ver en la web



# METODOLOGÍA LXP

---

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



## 1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



## 2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



## 3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



## 4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



## 5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



## 6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas  
**PROPIOS**  
**UNIVERSITARIOS**  
**OFICIALES**

## RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESEM

---

### 1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Inesem.

### 2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Inesem cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

### 3. Nuestra Metodología



#### 100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



#### APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



#### EQUIPO DOCENTE

Inesem cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



#### NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

## 4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001.



## 5. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial** y una **imprenta digital industrial**.

## MÉTODOS DE PAGO

---

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos más...



Protección al Comprador

[Ver en la web](#)

## Curso de Marketing Gastronómico



**DURACIÓN**  
140 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO  
PERSONALIZADO**

## Titulación

Titulación Expedida y Avalada por el Instituto Europeo de Estudios Empresariales. "Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad."

 **inesem**  
business school

**INESEM BUSINESS SCHOOL**  
como centro acreditado para la impartición de acciones formativas  
expide el presente título propio

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**  
con número de documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**NOMBRE DEL CURSO**  
con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Inesem Business School.  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXX/XXX-XXXX-XXXX.  
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A  
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER  
La Dirección Académica

  



Con Estatuto Consultivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO. Núm. Resolución: 104/01

Ver en la web

## Descripción

---

Gracias a este curso se podrá a través del temario conocer de primera mano los entresijos del marketing en un mundo tan complicado como el de la gastronomía. Cuando se haya finalizado, el alumno tendrá conocimientos para opinar sobre contenidos relacionados con el marketing, además de conocer más herramientas de la que conocía antes de realizarlo. Sin olvidar, que gracias al estudio de casos de éxito, y también de errores muy habituales, el alumno conocerá qué debe y qué no debe hacer. Por último, el alumno tendrá la posibilidad de estudiar el negocio que lleva, o para el que trabaja, de manera que pueda aplicar cambios o, al menos proponerlos, en vistas a ofrecer mejorar, y llegar y fidelizar más clientes que es lo que realmente es importante.

## Objetivos

---

- Saber de primera mano todo lo que rodea al marketing en la gastronomía. - Conociendo casos del sector, tener la posibilidad de aprender sus virtudes y debilidades. - Tener la posibilidad de conocer actualizaciones dentro del sector y cómo se han dado a conocer. - Saber la estructura que hay que seguir para llevar a cabo el plan de marketing gastronómico. - Asimilar las acciones online y offline que se pueden aplicar en este sector.

## A quién va dirigido

---

Este curso de marketing gastronómico puede ir dirigido a propietarios de negocios gastronómicos que desean tomar las riendas del marketing de su negocio, o que simplemente desean conocer más, para externalizar el servicio saber de primera mano que tipo de trabajo se está realizando. Además, trabajadores del sector del marketing que desean especializarse en este sector.

## Para qué te prepara

---

Con este curso de marketing gastronómico tendrás la posibilidad de aprender las nuevas tendencias dentro del mundo del marketing dirigidas a la gastronomía, la innovación y profundizando en aspectos culinarios. Se tendrá la posibilidad de estudiar como llevar a cabo una estrategia de marketing en un comercio gastronómico, analizando campañas exitosas, y por supuesto, aprendiendo de errores comunes.

## Salidas laborales

---

Las salidas profesionales de este Curso de Marketing Gastronómico son las de Marketing senior, community manager, CEO, asesor, responsable de comunicación. Se puede decir que todas las posiciones relacionadas con el planeta gastronómico y sobre todo, del marketing. Desarrolla tu carrera

[Ver en la web](#)

profesional en el ámbito, adquiere una formación avanzada y amplía las fronteras de este sector.

[Ver en la web](#)

## TEMARIO

---

### MÓDULO 1. EL MARKETING EN LA GASTONOMÍA

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. QUÉ ES EL MARKETING Y CÓMO FUNCIONA EN EL MUNDO GASTRONÓMICO

1. Gastromarketing: un nuevo concepto

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. EVOLUCIÓN DEL MARKETING EN LA GASTRONOMÍA

1. Hostelería tradicional Vs Hostelería 2.0

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL CLIENTE, ¿POR QUÉ EL DE LA GASTRONOMÍA ES DIFERENTE A TODOS LOS DEMÁS?

1. Al cliente lo que es del cliente
2. Experiencia multisensorial
3. Conoce las necesidades de tu cliente

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. RAZONES POR LAS QUE TU NEGOCIO GASTRONÓMICO PUEDE FRACASAR

1. Mesas llenas o vacías: esa es la cuestión

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. CARTA, SERVICIO, LOCAL, DECORACIÓN... ¿SIGUEN UNA IDENTIDAD CORPORATIVA?

1. Valor de marca
2. Ingredientes para generar valor de marca
3. Elementos de branding gastronómico

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. TENDENCIAS GASTRONÓMICAS DE LOS ÚLTIMOS AÑOS

1. La gastronomía del mañana, hoy

### MÓDULO 2. DE LA COCINA A LA MESA: COMO LLEVAR A CABO TU PLAN DE MARKETING GASTRONÓMICO

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. QUIÉN ERES Y QUÉ PUEDES OFRECER

1. ¿Por qué mi restaurante lo vale?
2. ¿Cuál es mi propuesta de valor?
3. Factores que crean valor
4. La búsqueda de la propuesta de valor

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS INTERNO Y EXTERNO

1. Análisis externo
2. Análisis interno

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ACCIONES ONLINE

1. Receta online para llenar un restaurante

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. ACCIONES OFFLINE

1. El lado offline del marketing gastronómico

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. FEEDBACK: INTERNO Y EXTERNO

1. Feedback externo
2. Feedback interno

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. CASOS DE ÉXITO

1. Campañas de marketing "indigestas"
2. Campañas de marketing "exquisitas"

## Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

### Teléfonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

### !Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,  
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.com](http://www.euroinnova.com)

### Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web

