



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Gastromarketing: Marketing Gastronómico





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

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 EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



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

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova 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 EUROINNOVA

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 Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova 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

Euroinnova 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. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. 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**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

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 mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Gastromarketing: Marketing Gastronómico



DURACIÓN
200 horas



MODALIDAD
ONLINE



ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

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 Externado Consultoría, Categoría Profesional del Consejo Económico y Social de la UNED (CCE) (Bases: Resolución 10/05)

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

La elevada competencia y dinamismo presentes en el sector de la hostelería y restauración hacen que las empresas de este ámbito tengan que esforzarse día a día para ofrecer a sus consumidores un servicio cada vez más completo y diferenciado. Por medio de las acciones de gastromarketing es posible mejorar la experiencia del consumidor, mejorar nuestra oferta gastronómica, aumentar la fidelidad del cliente y en definitiva, mejorar los resultados de la empresa. Por medio del presente curso en gastromarketing se ofrecen al alumnado los conocimientos y competencias profesionales necesarias para aplicar este tipo de acciones y campañas a nivel profesional.

Objetivos

Los principales objetivos de este Curso de Gastromarketing son: - Realizar una introducción al ámbito profesional del marketing, haciendo especial hincapié en las políticas de producto y precios. - Aprender a definir y gestionar una oferta gastronómica. - Conocer qué es el customer experience y las principales estrategias a seguir para mejorarlo. - Conocer el estilismo culinario y la presentación de platos. - Aprender a optimizar el uso de redes sociales en el ámbito gastronómico.

A quién va dirigido

El curso de gastromarketing está dirigido a profesionales del ámbito del marketing y la comunicación interesados en especializarse en este sector, así como a profesionales del ámbito gastronómico y de la restauración que quieran mejorar sus resultados aplicando las estrategias y acciones de gastromarketing más eficientes.

Para qué te prepara

A través del curso de gastromarketing online aprenderás a poner en marcha todo tipo de acciones y estrategias de marketing especialmente orientadas al ámbito gastronómico, conociendo para ello los elementos fundamentales de la gestión de ofertas gastronómicas y el estilismo culinario, así como todo lo relativo al customer experience.

Salidas laborales

Este Curso de Gastromarketing está enfocado a especializar al alumno en marketing y comunicación dentro del sector de la restauración y hostelería, gastronomía y gastromarketing.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN DE MARKETING

1. Concepto y contenido del marketing
 1. - Función del marketing en la gestión de la empresa: la orientación al cliente
 2. - Marketing estratégico y operativo
2. Estrategias y tipos de marketing
3. Marketing mix
 1. - Planificación integral del marketing
 2. - Elementos que integran el marketing mix e interrelación entre ellos
4. Elaboración del plan de marketing
 1. - Estructura y funcionalidad
 2. - Políticas de marketing en la empresa
 3. - Presupuesto del plan de marketing
5. Análisis DAFO y estrategias de marketing
 1. - Estudios de mercado
 2. - Segmentación y posicionamiento y detección de oportunidades de mercado
 3. - Elaboración de informes de oportunidades de mercado

UNIDAD DIDÁCTICA 2. POLÍTICA DE PRODUCTO

1. Definición de la política de producto
2. Atributos y características de productos y servicios de la empresa
 1. - Clasificación de productos
 2. - Diferenciación de los productos
3. Concepto de gama y línea de productos
 1. - La cartera de productos
4. La teoría del ciclo de vida del producto (CVP) y su aplicación al marketing
 1. - Estrategias según el CVP
 2. - Servicios añadidos
5. Mapas de posicionamiento
 1. - Concepto de posicionamiento de producto
 2. - La elección de los ejes de posicionamiento
6. Matriz BCG y creación de nuevos productos
7. Análisis del envase y de la marca como elementos diferenciadores
 1. - Concepto y finalidad de la marca
 2. - Tipología de las marcas
 3. - Estrategia de marca
 4. - Elementos fundamentales del envase
8. Elaboración de informes sobre producto

UNIDAD DIDÁCTICA 3. POLÍTICA DE PRECIOS

1. Definición de política de precios
 1. - El concepto de precio
 2. - El precio como instrumento de marketing

2. Características y variables de decisión
3. Concepto de elasticidad de precio
 1. - Elasticidad cruzada
4. Normativa vigente en materia de precios
 1. - Relaciones con los distribuidores
5. Métodos para la determinación de los precios
 1. - Métodos basados en el coste
 2. - Métodos basados en la competencia
 3. - Métodos basados en el mercado o demanda
6. Cálculo del punto muerto
7. Estrategias comerciales en la política de precios
 1. - Estrategias diferenciales
 2. - Estrategias competitivas
 3. - Estrategias para líneas de productos
 4. - Estrategias para productos nuevos
8. Elaboración de informes sobre precios

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS

1. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas
 1. - Elementos y variables de las ofertas gastronómicas
2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras
 1. - Restauración hotelera
 2. - Restauración no hotelera
3. Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras
 1. - El menú
 2. - La carta
 3. - Banquetes
 4. - Buffet
 5. - El vino de honor
 6. - El cóctel de recepción
 7. - Desayuno de trabajo
 8. - El coffee break
4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INTRODUCCIÓN AL CUSTOMER EXPERIENCE

1. Customer Experience: aspectos generales
 1. - Los beneficios del Customer Experience
 2. - Las dimensiones clave del Customer Experience
2. Importancia de la experiencia en el sector servicios
 1. - Importancia de la experiencia
3. Customer journey map
 1. - ¿Qué es el Customer journey map?
 2. - Utilidad
 3. - Creación del Customer Journey Map
4. Branding y experiencia del cliente
 1. - Función principal
 2. - Branding y posicionamiento

- 3. - Factores clave de una marca
- 4. - Branding y experiencia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTRATEGIA DE LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE

- 1. Métricas de satisfacción y experiencia del cliente
- 2. Generar valor añadido al cliente
 - 1. - Estrategias de diferenciación
 - 2. - Estrategias de posicionamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTILISMO CULINARIO

- 1. Estilismo de los alimentos
- 2. Profesión del estilista culinario
 - 1. - Ámbito profesional
- 3. Preparación del entorno
 - 1. - Elementos que definen el estilo propio
 - 2. - El sentido de la vista en el estilismo de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PRESENTACIÓN DE PLATOS

- 1. Importancia del contenido del plato y su presentación
 - 1. - Evolución en la presentación de platos
 - 2. - La presentación clásica y la moderna
 - 3. - Adecuación del plato al color, tamaño y forma de su recipiente
- 2. Adornos y complementos distintos productos comestibles
 - 1. - Variaciones en la decoración de las elaboraciones culinarias
- 3. Otros adornos y complementos
- 4. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
 - 1. - La técnica del color en gastronomía
 - 2. - Contraste y armonía

UNIDAD DIDÁCTICA 9. REDES SOCIALES: OPTIMIZACIÓN

- 1. Promoción en las redes sociales
- 2. Cuidar la relación con los fans
- 3. La red social adecuada para su marca
- 4. Sacar el máximo partido a las redes sociales
- 5. Tomar la iniciativa

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IDENTIFICAR LA EFICACIA EN SOCIAL MEDIA

- 1. Características a tener en cuenta para medir la eficiencia en Social Media
 - 1. - ¿Qué variables podemos tener en cuenta en nuestro Social Media?
- 2. ¿Cómo medir las conversiones en los Social Media?
- 3. Social Media Plan ideal para tu empresa
- 4. Principales usos de Social Media Marketing para potenciar nuestros ingresos
- 5. Las 5 estrategias en Social Media usadas por grandes empresas para aumentar sus ventas
- 6. Principios básicos de medición del retorno de la inversión
- 7. Midiendo el retorno de inversión de una campaña de Mailing

1. - Cómo hacer correctamente un envío de Email
2. - ¿Son rentables nuestras acciones de Email Marketing?

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos 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

 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



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



By
EDUCA EDTECH
Group