



CURSO GASTRO MARKETING DIGITAL

Datos generales del curso

Duración total: 90 horas

Modalidad: Presencial

Fecha: Del 8 al 31 de julio

Hora: De 9:00 a 14:00h.

Lugar: Mediterráneo Culinary Center (Avenida del Cid, 56, 46018 Valencia)

Dirigido a

Dirigido a personas y empresas del sector gastronómico interesadas en desarrollar estrategias de marketing digital para mejorar su visibilidad, fidelizar clientes y aumentar su rentabilidad.

Objetivo general

Capacitar al alumnado en el uso del marketing digital aplicado al sector gastronómico, dotándolo de las competencias necesarias para atraer clientes, posicionar negocios de hostelería en entornos digitales y desarrollar estrategias de comunicación y promoción online que mejoren la empleabilidad y fomenten el autoempleo.

Objetivos específicos

- Conocer los fundamentos del marketing digital aplicado al sector gastronómico.
- Aprender a crear y gestionar la imagen digital de un negocio gastronómico.
- Desarrollar contenido atractivo para redes sociales y plataformas digitales.
- Aplicar herramientas básicas de publicidad online para restaurantes y cafeterías.
- Potenciar la creatividad, el trabajo en equipo y las competencias digitales orientadas al empleo y emprendimiento.

BLOQUE 1 – 20 HORAS

EMPLEABILIDAD Y HABILIDADES SOCIALES

Módulo 1. Habilidades personales

Módulo 2. Habilidades sociales

Módulo 3. Habilidades para la empleabilidad

HERRAMIENTAS SOCIAL MEDIA PARA

LA BÚSQUEDA DE EMPLEO

Módulo 1. Marca Personal para el empleo

Módulo 2. Búsqueda de empleo en Internet

Módulo 3. Taller redes sociales y empleo

Módulo 4. Taller Vídeo Currículum y Vídeo Conferencia

BLOQUE 2 – 30 HORAS

1. INTRODUCCIÓN AL GASTRO MARKETING DIGITAL

- Qué es el marketing digital
- Particularidades del marketing gastronómico
- El cliente gastronómico digital
- Tendencias actuales en restauración online
- Ejemplos reales de éxito

2. BRANDING Y MARCA GASTRONÓMICA

- Qué es una marca gastronómica
- Identidad visual y verbal
- Storytelling aplicado a restaurantes
- Imagen de marca en redes sociales
- Errores comunes en marketing gastronómico

3. CANALES DIGITALES Y REDES SOCIALES

- Instagram, Facebook y TikTok para gastronomía
- Google My Business
- Web y cartas digitales
- Tipos de contenido gastronómico
- Publicidad digital básica

4. ESTRATEGIA DIGITAL Y EXAMEN TEÓRICO

- Estrategia de marketing digital
- Calendario de contenidos
- Métricas básicas (likes, alcance, engagement)
- Introducción a campañas promocionales

BLOQUE 3 – 40 HORAS

5. ANÁLISIS DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS Y CREACIÓN DE MARCA GASTRONÓMICA

- Análisis de restaurantes reales Público objetivo
- Análisis de competencia Diagnóstico digital
- Diseño de identidad básica
- Tono de comunicación
- Historia del negocio

6. REDES SOCIALES: CREACIÓN Y OPTIMIZACIÓN

- Definición de nombre y concepto
- Creación de perfiles profesionales
- Uso correcto de hashtags
- Configuración de Google My Business
- Apps de edición básicas
- Fotografía gastronómica con móvil
- Vídeos cortos (Reels / TikTok)
- Copywriting para restaurantes

7. PUBLICIDAD DIGITAL BÁSICA

- Introducción a anuncios en redes
- Objetivos publicitarios
- Presupuesto básico
- Simulación de campaña

8. COCINA CREATIVA I: STREET FOOD Y PLATOS

INFORMALES

- Concepto de street food y su éxito en redes sociales
 - Elaboraciones prácticas
 - Hamburguesas gourmet
 - Bocadillos y sandwiches creativos
 - Tacos, wraps o baos
 - Emplatado y presentación
 - Presentación informal pero atractiva
 - Platos pensados para vídeo y fotografía
 - Detalles que generan contenido viral

11. COCINA CREATIVA II:

PLATOS PRINCIPALES Y COCINA MODERNA

- Introducción a la cocina moderna aplicada a restaurantes actuales
 - Elaboraciones prácticas
 - Platos principales de carne, pescado o vegetariano
 - Guarniciones creativas
 - Salsas y acabados visuales
 - Versiones modernas de platos tradicionales

- Emplatado y presentación
 - Técnicas básicas de emplatado moderno
 - Uso del espacio en el plato
 - Presentaciones elegantes y profesionales

12. COCINA CREATIVA III:

POSTRES Y DULCES INSTAGRAMEABLES

- Importancia del postre como contenido visual
 - Elaboraciones prácticas
 - Postres en vaso
 - Tartas y porciones individuales
 - Postres con chocolate y frutas
 - Postres fáciles pero visuales para redes
 - Emplatado y presentación
 - Decoración de postres
 - Uso de toppings, colores y contrastes
 - Presentaciones pensadas para fotografía y vídeo

13. COCINA CREATIVA IV:

DESAYUNOS, BRUNCH Y CAFETERÍA VISUAL

- Análisis de resultados
- Interpretación de estadísticas
- Ajustes de estrategia
- Preparación del proyecto final

14. PROYECTO FINAL Y EXAMEN PRÁCTICO

- Elaboración creativa instagrameable por parte del alumnado.
- Examen práctico final
- Feedback individual y grupal