

PROGRAMA ESPECIALIZADO EN
**MARKETING
GASTRONÓMICO
EN LA ERA DIGITAL**



INICIO: 2 de setiembre



DURACIÓN:

48 horas



MODALIDAD:

Virtual
sincrónica



HORARIO:

Martes y jueves
7:00 p. m. a 10:00 p. m.



CERTIFICACIÓN:

A nombre de la Escuela
de Posgrado USIL

**APLICACIÓN
PRÁCTICA**

Proyecto Integrador
Plan de marketing
gastronómico.

**CONFERENCIA
INTERNACIONAL**

Turismo sostenible.

Descripción del programa

Este programa se enfoca en la identificación de factores críticos a tener en cuenta al diseñar menús y crear cartas atractivas, con el objetivo de concebir experiencias gastronómicas memorables para los comensales. Aprenderás a fomentar la viralización y a construir una sólida reputación en línea para tu establecimiento.

Se abordarán temáticas como ecosistemas digitales, estrategias de contenido, experiencia del cliente y ambientación contactless. Un estudio de *Think with Google* (2023) resalta que el 76% de los consumidores decide qué restaurante visitar tras revisar su presencia digital, reforzando la relevancia de este enfoque.





Serás capaz de

1

Examinar las características de los restaurantes en la nueva era digital y su implicancia en el marketing.

2

Diferenciar las características y funciones de cada uno de los elementos que conforman el ecosistema digital de un restaurante.

3

Reconocer las etapas de elaboración de un plan de marketing digital.

4

Diseñar la experiencia del comensal de una manera creativa y comprender los puntos por considerar al formular el menú y diseñar la carta.



Perfil del participante

El programa está dirigido a jefes, supervisores y responsables de áreas de Alimentos y Bebidas en hoteles y restaurantes, así como a emprendedores gastronómicos que buscan fortalecer su posicionamiento en el entorno digital. También está orientado a profesionales del marketing y gestores de negocios culinarios que desean diseñar experiencias memorables para el comensal, optimizar su ecosistema digital y ejecutar planes efectivos de marketing gastronómico.

Requisitos de admisión

- ▶ Copia o foto de DNI (ambos lados).
- ▶ Ficha de inscripción.
- ▶ Acuerdo de matrícula.
- ▶ Experiencia laboral mínima de un año.



Skills

Al finalizar el programa dominarás las siguientes competencias:

- ▶ Identificación de elementos clave del restaurante en la era digital.
- ▶ Planteamiento del ecosistema digital para restaurantes.
- ▶ Elaboración del plan de marketing digital para restaurantes.
- ▶ Diseño de experiencias memorables para comensales empleando herramientas especializadas.
- ▶ Formulación de la carta y el menú de una manera atractiva.
- ▶ Distinción de elementos generadores de entornos acogedores en restaurantes.

Por qué somos diferentes



Desarrollo de un proyecto integrador que consiste en la creación de un plan de marketing digital gastronómico.



Aplicación práctica de plataformas como Instagram, TikTok, TripAdvisor y Lean Canvas para fortalecer el posicionamiento y la conversión en línea de establecimientos gastronómicos



Equipo docente conformado por especialistas con trayectoria en marketing gastronómico, transformación digital y experiencia del cliente, con aplicación directa de casos reales del sector.



Uso de plataforma de *e-learning* Canvas.



Ruta de aprendizaje



Conferencia Internacional:
Turismo sostenible.

Potencia tu liderazgo y empleabilidad accediendo a los *workshops* exclusivos para nuestros estudiantes.

- ▶ Marca personal digital
- ▶ Networking
- ▶ LinkedIn
- ▶ Entrevistas efectivas

Cursos

Marketing y Transformación del Restaurante en la Era Digital

Reconoce los pasos que se deben seguir en todo proceso de transformación digital e identifica los elementos que intervienen en el restaurante y que deberán ser tomados en consideración en toda actividad de marketing de alimentos y bebidas.

- ▶ La transformación del restaurante en la era digital.
- ▶ Características del marketing de alimentos y bebidas.
- ▶ Elementos tangibles.
- ▶ Elementos intangibles.
- ▶ Macroproducto.
- ▶ Microproducto.
- ▶ Tendencias de los restaurantes hacia el 2030.

— Trabajo aplicativo: Identificación de elementos de marketing de un negocio gastronómico real.

Diseño de la Experiencia del Comensal

El curso está orientado a identificar las necesidades de los comensales, para diseñar experiencias memorables que superen las expectativas de los clientes.

- ▶ *Buyer consumer person.*
- ▶ Mapa de empatía.
- ▶ *Customer journey map.*
- ▶ Experiencia WOW.
- ▶ Contenido de valor.
- ▶ Promociones creativas.
- ▶ Establecimiento de menús
- ▶ Diseño de cartas atractivas.
- ▶ Ambientación.

— Trabajo aplicativo: Elaborar el *customer journey map* de un establecimiento gastronómico.

Gestión de Marketing de Restaurantes en el Canal Digital

Identifica los elementos que integran todo el ecosistema digital, la funcionalidad y particularidad de cada uno de ellos para captar la atención de los internautas, generando fidelidad a la marca y alcanzando conversiones *online*.

- ▶ Componentes del ecosistema digital: *web, branding, SEO, SEM, redes sociales, e-mailing* y métricas.
 - ▶ Embudo de conversión.
 - ▶ Fases del embudo de conversión.
- Trabajo: Elaboración del embudo de conversión de un restaurante.

Plan de Marketing Digital para Empresas Gastronómicas

El curso proporcionará a los profesionales del sector gastronómico las herramientas necesarias para aprovechar las ventajas del marketing digital en su negocio. Los participantes aprenderán a crear y ejecutar un plan de marketing digital efectivo, que les permita aumentar la visibilidad, atraer nuevos clientes y fidelizar a los comensales a través de experiencias inolvidables.

- ▶ Auditoría digital y análisis de la competencia.
 - ▶ Definición de objetivos de marketing digital.
 - ▶ Definición del *Buyer Persona*: tipos de *buyer* para empresas gastronómicas.
 - ▶ *Social media* y estrategias de contenido para empresas gastronómicas.
 - ▶ Construcción de una reputación digital sólida.
 - ▶ Análisis y medición de resultados.
- Trabajo aplicativo: Análisis de competencia de un negocio gastronómico real.

La EPC-USIL se reserva el derecho de cancelar o modificar las fechas de sus programas y comunicarlas con la debida anticipación.

Una vez iniciadas las clases no se podrá solicitar la devolución de la primera cuota.

Proyecto Integrador Plan de Marketing Digital Gastronómico

El proyecto integra de manera efectiva el ecosistema digital, aplicando un diseño adecuado a la experiencia del comensal para concebir de manera innovadora y creativa el menú, la carta y la descripción del entorno del restaurante. El objetivo final es ofrecer una experiencia gastronómica única y atractiva que se destaque en el mundo digital y atraiga a los comensales.

El dictado de clases del programa se iniciará siempre que se alcance el número mínimo de alumnos matriculados establecido por USIL.

Para la entrega de certificados son requisitos indispensables alcanzar una nota mínima de 11 en cada uno de los cursos del programa, no haber superado el 30 % de inasistencias y haber cancelado la inversión económica total del programa.

Profesores *practitioners*



César Alejandro Meza Mont

Director general del Instituto de gastronomía y gestión culinaria Inteci y CEO y director estratégico de marketing en MU Marketing & Content Lab.

- ▶ Cofundador de Gania, empresa referente en jardines verticales y paisajismo.
- ▶ Estratega y consultor de marketing con más de 20 años de experiencia en la industria.
- ▶ Ha realizado colaboraciones con marcas prestigiosas como EY, Gloria, BCP, Pacífico Seguros, USAID, Cementos Pacasmayo.
- ▶ Ha sido director de Marketing y Comunicaciones de la Universidad del Pacífico y gerente de Marketing de Inkaterra.
- ▶ Implementador de *hubs* de contenido en variados sectores, incluyendo educativo, seguros y medioambiental.
- ▶ MBA con honores por el IE Business School.
- ▶ Cuenta con un programa de posgrado de Alta Dirección de Marketing y un programa en estrategias digitales de marketing: Data, Automatización, analítica e inteligencia artificial en Kellogg Executive Education.
- ▶ Licenciado en Administración por la Universidad del Pacífico.



Ximena Haydeé Paredes Cuba

Capacitadora de empresas de restauración como Pardos Chicken, Mister Shao, Pascuale, Planet Chicken, entre otros.

- ▶ Gerente Comercial de la agencia de viajes "Travesía"
- ▶ Autora del libro "Marketing Turístico y Hotelero" y de investigaciones de turismo gastronómico. Es creadora de juegos de mesa que promueven la gastronomía, el turismo y la cultura como "Ando ando pregonando" y "Ando, ando picanteando".
- ▶ Ha sido supervisora en el hotel La Casa de mi Abuela, con experiencia laboral en otras agencias como Lima Tours, Fantasía, Travel Shop. Asimismo, en líneas aéreas como Expreso Aéreo y Líneas Aéreas Paraguayas.
- ▶ Distinciones como: Destacada Labor Docente (USIL mayo 2019), Mejor docente Facultad de Turismo (USIL 2016), Mejor docente Facultad de Hotelería (USIL 2015)
- ▶ Magíster en Marketing Turístico y Hotelero por la Universidad de San Martín de Porres.
- ▶ Licenciada en Educación por la Universidad San Ignacio de Loyola.



Myriam Silvy D' Alessio

Docente universitaria en diversos centros de estudio.

- ▶ Ha sido gerenta general en RT Consultores y en MAC Contratistas Generales.
- ▶ Asesora de proyectos de marketing en Axis Consultores y jefa de Marketing en Novell del Perú.
- ▶ Ha sido capacitadora en marketing para empleados de hoteles como Belmond y JW Marriott, así como de restaurantes como Pardos Chicken y empresas de servicios como Sodexo, entre otras.
- ▶ Doctora en Administración de Negocios Globales por la Universidad Ricardo Palma.
- ▶ Máster en Dirección de Empresas Hoteleras en Udima, España.
- ▶ PADE en Marketing por ESAN.
- ▶ *Certified Hospitality Educator* por el American Hotel & Lodging Educational Institute.
- ▶ Licenciada en Administración de Empresas por la Universidad del Pacífico.



La EPG-USIL se reserva el derecho de modificar su plana docente, ya sea por motivos de fuerza mayor o por disponibilidad del profesor, sin afectar la calidad académica del programa.



Más información

📞 981 458 741

✉ informes.epg@usil.edu.pe

📘 @usileducacionejecutiva

🌐 EPGUSIL

#EducaciónEjecutivaUSIL

epg.usil.edu.pe

