

CURSO SUPERIOR UNIVERSITARIO  
**MANAGEMENT  
Y MARKETING  
GASTRONÓMICO**



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
MADRID

*E*LL*E*  
*gourmet*



# OBJETIVOS

A close-up photograph of a woven basket filled with golden-brown breadsticks. A red and white checkered cloth is draped over the breadsticks. A dark, worn book is placed on top of the breadsticks, partially obscuring them. The background is softly blurred, showing green leaves and small white flowers at the top of the frame.

El sector gastronómico se encuentra inmerso en una época de plena expansión, y en concreto nuestro país es uno de los pioneros en cuanto a nuevos conceptos se refiere, gracias a los grandes reconocimientos internacionales de muchos de nuestros chefs.

Con este curso pretendemos ofrecer a los participantes una visión global del sector gastronómico, centrada en la gestión y optimización de modelos de negocio, ofreciendo a los estudiantes las herramientas necesarias para desarrollar, evaluar y redefinir su modelo de negocio existente o desarrollar uno nuevo.

El programa tiene un enfoque profesional destinado a adquirir conocimientos avanzados, herramientas, capacidades y destrezas necesarias para ejercer con éxito el trabajo de expertos en marketing y comunicación dentro del sector gastronómico.

# METODOLOGÍA

El curso se divide en tres módulos que se incorporarán de forma secuencial al Campus Online del curso.

En este Campus, encontrarás no solo la documentación de cada uno de los módulos, sino también la bibliografía recomendada y material audiovisual como: entrevistas, eventos del sector, actividades realizadas con los alumnos y los vídeos de las clases presenciales.

La evaluación se realiza de forma continua y se basa en la realización de una prueba tipo test, una práctica obligatoria y una voluntaria por cada una de los módulos. Todo ello con la ayuda personalizada de un tutor que guiará el proceso de aprendizaje.

Las clases serán impartidas por los profesores más prestigiosos de la UCM y los mejores profesionales del sector gastronómico, que aportarán su perspectiva actual de la industria a través de sus experiencias personales y de casos prácticos y ejemplos de éxito reales.





## MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN AL SECTOR GASTRONÓMICO

- La gastronomía internacional a lo largo de la historia.
- La revolución gastronómica: La nueva cocina española.
- La cocina del futuro. Nuevas técnicas, productos y protagonistas. Tendencias.

## MÓDULO 2: EMPRENDER EN EL SECTOR GASTRONÓMICO. CLAVES DEL ÉXITO DEL NEGOCIO.

- Definiendo el modelo de negocio.
- Innovación en el restaurante.
- El consumidor.
- Definir el concepto del restaurante.
- Optimizar el modelo de negocio.

## MÓDULO 3: PLAN DE MARKETING Y COMUNICACIÓN GASTRONÓMICO

- Plan de Marketing.
- Plan de Comunicación.
- Gastro 2.0.

# A QUIÉN VA DIRIGIDO EL CURSO

Estudiantes que estén cursando formación de grado superior o profesionales que hayan finalizado sus estudios universitarios y quieran especializarse en Marketing y Management Gastronómico, así como a profesionales con experiencia en el sector que quieran ampliar y reciclar conocimientos.

Programa C.S.U Management y Marketing Gastronómico

# CONTACTO

Por teléfono:  
91 126 56 11

Correo electrónico:  
[consulta@cursogastronomico.es](mailto:consulta@cursogastronomico.es)

También puedes solicitar cita  
previa para recibir información  
personalizada.

# PRECIO

- Semipresencial: 2.100€

- On-line: 1.700 €

Consulta las formas de pago a través de  
la web o en:  
[consulta@cursogastronomico.es](mailto:consulta@cursogastronomico.es)