

## Curso

# Marketing Digital para Restaurantes y Negocios Gastronómicos



Descubre el paraguas de oportunidades que ofrece el marketing digital y destaca tu negocio del resto aplicando correctamente sus herramientas y estrategias.

## + Dirigido

- \* Inversionistas del segmento de la restauración y gastronomía en la propuesta de alimentos y bebidas.
- \* Gerentes de negocios en el segmento de alimentos y bebidas, administradores, consultores comerciales para este segmento.
- \* Estudiantes de las carreras de Gastronomía, Pastelería y Bebidas.

## Logros de Aprendizaje

**Al finalizar el curso, el participante será capaz de:**

- \* Reconocer la importancia y el valor de los medios digitales en el mercado actual, así como las tendencias del consumidor digital.
- \* Descubrir el proceso de estrategia digital y su proceso de planificación.
- \* Reconocer la estrategia y los diferentes actores que intervienen en un plan de medios digitales.
- \* Comprender la analítica digital y los diferentes agentes que llevan a cabo un plan de medios digitales.

## Datos Generales

**Inicio**  
19 de Noviembre

**Duración**  
6 sesiones

**Inversión**  
Precio regular: S/900  
**Promoción (30% dscto.): S/630**

**Horario**  
Martes y Jueves  
de 7:00 p.m. a 10:00 p.m

**Modalidad Online**  
Clases sincrónicas

**Requisitos técnicos mínimos y recomendados:**  
Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.  
Recomendable >= 30 Mbps  
Conexión internet móvil: 3G como mínimo.

## Plan de estudios

### 1 Módulo **Conceptos fundamentales del marketing digital, las estrategia SEO y SEM**

Aprenderás y conocerás las principales metodologías del marketing digital que te ayudarán a crecer y lograr excelentes resultados para tu negocio de alimentos & bebidas. Trataremos estrategias de posicionamiento SEO y SEM que tienen como objetivo alcanzar mayor visibilidad en internet, por lo que no son excluyentes, al contrario, crear una estrategia conjunta es la mejor apuesta para alcanzar reconocimiento de marca, posicionamiento y mayor tráfico a tu sitio web.

### 2 y 3 Módulo **Procesos administrativos de la copropiedad**

En este módulo observaremos como el permission marketing o marketing permitido es una estrategia de marketing online que se centra en obtener de un cliente o prospecto su consentimiento a recibir información de nuestro negocio de alimentos & bebidas.

Así mismo, entenderemos como una estrategia Social Media se define en cómo nuestro negocio de Alimentos & bebidas va a usar las redes sociales para alcanzar unos objetivos de comunicación y qué herramientas utilizará para lograrlo.

### 4 Módulo **El diseño inteligente de una página web, e-commerce**

Este módulo te permitirá comprender como se debe realizar la conceptualización de una página web cuyo diseño esté centrado en la experiencia de usuario y evaluarás si cumple con los objetivos planteados y las necesidades de usabilidad aplicando los conocimientos aprendidos durante el curso. Desarrollaremos las herramientas que te permitirán diseñar y ejecutar una sólida estrategia de marketing digital mediante la implementación de campañas SEO/SEM, gestión de plataformas de redes sociales y el diseño de estrategias de ventas online para generar conversiones.

### 5 Módulo **Indicadores de gestión en marketing digital**

Comprenderás el comportamiento de lo usuarios y el impacto en la medición de interacciones que se dan en las páginas web, landing pages o búsquedas de información de navegadores tradicionales. También podrás distinguir las principales herramientas de la analítica que se utilizan en el mercado y la importancia en el uso de Google Analytics.

### 6 Módulo **Plan de Marketing Digital**

En este módulo, podrás conocer todos los conceptos, pasos y acciones que te ayudarán a implementar un plan de marketing y estrategia digital, materializando con eficacia todos los objetivos de tu negocio de alimentos & bebidas. Podrás aprovechar al máximo cada una de las herramientas brindadas para impulsar tus ideas, y así obtener un mayor alcance y productividad.

## Nota Importante

- \* La Universidad Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución.
- \* Se reserva el derecho de modificar la plana docente de acuerdo a disponibilidad o cambios en el programa.
- \* Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.