

Programas de Educación Continua



Curso **Marketing Digital** para Restaurantes **Modalidad Online**



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ

¡Potencia tu negocio culinario aplicando estrategias comerciales en medios digitales!

El curso te permitirá manejar las herramientas digitales con un enfoque gastronómico con el objetivo de darle más visibilidad a tu marca que se traducirá en el incremento de seguidores, clientes y ventas. Te guiaremos desde la elaboración de un plan de marketing digital hasta su implementación en tu negocio o emprendimiento.



Logros de aprendizaje —

Al finalizar el curso, el participante será capaz de:

- + Dominar los fundamentos teóricos y prácticos del Marketing Digital y su aplicabilidad en el sector gastronómico, así como su importancia en el contexto global actual como soporte de continuidad de negocio.
- + Comprender el concepto de estrategias digitales en su sentido más amplio y su relación con el marketing integral.
- + Entender la relevancia de la postventa en los negocios gastronómicos y el compromiso por la calidad del servicio hacia nuestros clientes como diferenciadores que se establecerán en el ámbito digital.

Al final del curso el estudiante será capaz de elaborar una campaña Digital soportada en estrategias y operaciones que se realizarán a nivel digital.



Datos Generales —



Inicio

4 de octubre



Duración

10 sesiones



Horario

Lunes, miércoles y viernes
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



Modalidad Online

Clases sincrónicas



Inversión

+ Precio regular: S/1,200

+ Promoción (30% dscto.): **S/840***

(*) Promoción con cupos limitados.

(El programa incluye material de estudio, fichas de cata y fichas técnicas de los cafés.

Requisitos técnicos mínimos y recomendados:

Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.

Recomendable >= 30 Mbps

Conexión internet móvil: 3G como mínimo.

Nota importante:

- + 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.
- + 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.



Certificación —

Constancia emitida por el **Instituto Le Cordon Bleu Perú**



Docente

Jorge Piscoya Príncipe —

Ingeniero de Sistemas y Magíster en Gobierno en Tecnologías de la Información por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Con Especialización en Estrategias de Ventas B2B y Especialización en Evaluación económica y financiera de proyectos por Centrum PUCP. Posee certificaciones internacionales para gestión de proyectos con metodología ágiles SFC™ SDC™ SMC™ SPOC™, además de contar con certificación de Google Ads. Gerente de Consultoría de la Academia de Tecnología Peruana, consultor de Negocios Digitales en Global Bureau Consulting, consultor independiente de tecnología de la información y procesos comerciales. Conferencista en Tecnologías de la información y Estrategias Digitales en la Universidad Nacional de Ingeniería, Universidad Ricardo Palma, Universidad Nacional de Trujillo, Cámara de Comercio de Lima, Cámara de Comercio de La Libertad y Asociación Automotriz del Perú.



Plan de estudios —

Sesión	Tema	Contenido
1	Introducción al Ecosistema del Marketing Digital Gastronómico y a los modelos de negocios digitales en el sector gastronómico	<ul style="list-style-type: none"> • Activos digitales del Marketing Gastronómico • Modelos de negocios digitales en el sector Gastronómico • Marketing de Comunidades Online
2	Sitios Web Gastronómicos y Medios Digitales	<ul style="list-style-type: none"> • Servidores, hosting, dominio y SSL. • Redes Sociales e Influenciadores en el sector gastronómicos • Estrategias de Medios digitales en el sector gastronómico
3	Optimización y Posicionamiento de los activos digitales	<ul style="list-style-type: none"> • Gestión y optimización de recursos digitales • Search Console
4	Publicidad en el sector gastronómico: Google y Facebook	<ul style="list-style-type: none"> • Google Ads: Introducción, conceptos claves y estructuras de campaña • Facebook Ads: Concepto clave e implementación de campaña

5	Taller Integrado I	<ul style="list-style-type: none"> • Taller de Google Ads: Search y Display • Taller de SEO y Optimización
6	Publicidad en el sector gastronómico: Instagram. Analítica Digital	<ul style="list-style-type: none"> • Analítica Digital • Instagram Ads: Configuración y evaluación de publicidades • Google Analytics: KPIs, Conversiones y reporterías
7	Comercio Electrónico gastronómicos	<ul style="list-style-type: none"> • Usabilidad Web y plataformas digitales para Ecommerce • Fidelización on Line: Gamification / E-mail Marketing / Personalización
8	Herramientas Digitales y Plan de Marketing Digital gastronómico.	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de Marketing Digital gastronómico: Estructura del plan y planificación de campaña • Calendario de publicaciones
9	Taller Integrado II	<ul style="list-style-type: none"> • Taller de Automatización de mensajes • Taller Instagram Ads
10	Justificación de Proyecto	<ul style="list-style-type: none"> • Tendencias tecnológicas en el sector gastronómica • Justificación de proyecto



