

CURSO CORTO

# MARKETING GASTRONÓMICO



**CURSO REMOTO**

**Inicio de clases:  
11 de agosto**

El marketing gastronómico evoluciona al compás de los cambios del mercado, por ello se ha convertido en la especialidad destinada a ensamblar todos los elementos que transforma una visita a un restaurante en un experiencia gastronómica exitosa.

Auditar la marca y ajustar la experiencia al cliente ideal tiene como resultado obtener los objetivos máximos de un restaurante: lograr ventas y fidelizar al cliente. Este curso se enfoca principalmente en brindar el marco teórico y la práctica empleando dos herramientas: Plan de Marketing y Plan Táctico de Ventas y así transformar un restaurante en una marca gastronómica que tiene claro sus valores agregados, su comunicación efectiva y su planificación de ventas.

## OBJETIVOS DEL CURSO:

Al finalizar el curso, el participante estará en capacidad de:

- / Conocer los principios fundamentales del marketing gastronómico y las ventas del restaurante.
- / Comprender los mecanismos básicos para que los clientes escojan su restaurante.
- / Emplear la auditoría de marca como fuente de mejora constante de la experiencia en la satisfacción del cliente.
- / Definir los ejes principales de la comercialización y ventas gastronómicas.
- / Crear las estrategias para aumentar las ventas del restaurante: plan de marketing que vende.
- / Diseñar e implementar promociones y acciones publicitarias.

### MODALIDAD REMOTA

Aprende desde la comodidad de tu hogar, sin perder tiempo ni dinero en movilizarte, con nuestros cursos remotos. Los cuales se darán en **6 sesiones**, a través de la plataforma **Blackboard Collaborate (educación sincrónica)**, donde podrás conversar con tu profesor en tiempo real. Además, tendrás las clases grabadas por si deseas consultarlas en cualquier momento.



En caso de cancelación de una clase por motivos de fuerza mayor, la clase será reprogramada en la misma frecuencia (día de la semana); en tal caso el curso podría extenderse por una semana adicional.

## INFORMACIÓN GENERAL:

### DURACIÓN Y HORARIO:

**Duración:** 3 semanas (6 sesiones, dos veces por semana)

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

**Fecha de inicio:** 11 de agosto

### INVERSIÓN:

**Precio general:** S/650

**Precio Corporativo:** S/ 611

**Precio Preferencial (-15%):** Hasta el 03 de agosto: S/ 550

**Precio Comunidad ISIL (-20%):** S/ 520

## DOCENTE:



### Clara Carrasco

Es Consultora de Restaurantes especialista en coaching de marca y asesoría de nuevos proyectos.

Tiene más de 15 años de experiencia en el rubro de alimentos y bebidas, en los cuales se ha desempeñado como Jefe de Marketing en Segundo Muelle y Pardo's Chicken, Supervisora de franquicias y Jefe de Proyectos en Segundo Muelle. Es Administradora de Empresas por la Universidad de Piura.

## BENEFICIOS DE LLEVAR LOS CURSOS CORTOS DE ISIL EDUCACIÓN EJECUTIVA:



**MATERIAS  
PUNTUALES**



**EN SÓLO  
3 SEMANAS**



**CURSOS  
INTENSIVOS**

### INFORMES E INSCRIPCIONES:

T.: (01) 706-0000 | Anexos: 4303 / 4300  
ee@isil.pe | [isil.pe/cursos](https://isil.pe/cursos)

**ISIL** / EDUCACIÓN  
EJECUTIVA