

---

## Gastroacademy

**Imagen corporativa, gestión de la comunicación, software de gestión, web, redes sociales y reputación on-line.**

**Talleres prácticos: Estructura y contenidos web, introducción a la IA, cartas y cartelería con CANVAS, motores de reservas, gestión de TPV, listas de distribución**

---

**Formación Integral de Hostelería & Colectivos**



# Contenidos del curso:

## 1. Imagen y Comunicación corporativa visual

---

- Comunicación offline. ¿En qué se fijan nuestros clientes?
- La percepción visual del cliente.
- LA CARTA: ¿Qué transmitimos con nuestra carta?
- Diseño de cartas y otra cartelería
- Papelería del restaurante.
- El Flyer, una de las mejores armas de marketing.
- **Caso práctico. Creación de cartas y Flyer - Introducción a CANVAS**

## 2. Comunicación online

---

- Comunicación online. El ciclo del marketing digital
- Hosting: Dominios, cuentas de mail y alojamiento de la web.
- WordPress: Presentación e instalación.
- Configuración básica de WordPress.
- **Caso práctico. Configuración básica de WordPress.**

## 3. La página web (I) - Estructura básica

---

- Elementos principales de la web de un restaurante.
- Menú principal y submenús. Convertibilidad.
- Trabajando con plantillas.
- **Caso práctico. Creación de la estructura principal de la web.**

## 4. La página web (II) - Contenido

---

- Nociones básicas de SEO (Posicionamiento en buscadores).
- El contenido de la web.
- Añadiendo funcionalidades - Plugins y Widgets.
- ¿Hacemos un blog?
- Objetivos de la página web
- **Caso práctico. Crear el contenido de la web.**

## 5. Redes Sociales (I) – Google, Meta, WhatsApp Business, TikTok y otras

---

- Objetivo principal de las redes sociales del restaurante.
- La marca personal.
- Google. - Como y donde nos posicionamos
- Meta (Instagram y Facebook) – Preparación de contenidos e interrelaciones
- TikTok. – Analiza tu público objetivo y valora tu presencia
- LinkedIn – Utilidad en función del tipo de negocio. Configuración y características de la página en LinkedIn.

## 6. Redes Sociales (II) – Video marketing, YouTube, Listas de distribución, Introducción a la IA

---

- La importancia del contenido audiovisual.
- Video marketing. Como realizar videos cortos y atractivos
- YouTube – Que nos puede aportar tener un canal.
- La importancia de las listas de distribución: Mail Chimps, Mailrelay, WhatsApp Business
- Introducción a la IA. Posibilidades que nos ofrece.

## 7. Plan de acción y Análisis de resultados

---

- Estrategia de comunicación integral para restaurantes.
- Plan de acción en el entorno digital.
- Herramientas útiles de gestión de la presencia digital.
- Análisis de resultados (I) - Conceptos básicos de Google Analytics.
- Análisis de resultados (II) - Estadísticas de resultados en redes sociales.

## 8. Reputación Online

---

- ¿Qué es la reputación online?
- Control de nuestra marca en portales de opinión.
- Google Reviews.
- TripAdvisor,
- The Fork, Just Eat, Glovo, ect.
- Instagram, TikToc, Facebook

## 9. Motores de Reservas y Software de gestión

---

- Los motores de reservas y su importancia.
- Algunos referentes: Cover Manager, The Fork, OpenTable, Privateaser.
- Asistentes virtuales a los motores. Bookline
  
- El terminal punto de venta (TPV) y su vinculación a un ERP de gestión
- Algunos TPV más utilizados:
  - Ágora
  - Camarero 10
  - Sage
  - Glop TPV
  - Hosteltáctil
  - Holded