



Taller 'Marketing gastronómico y food styling'

Código del curso: 2025cc33

Enlace web: <https://www.upo.es/formacionpermanente/cursos-de-verano/taller-marketing-gastronomico-y-food-styling>

Fecha: 14 y 15 de julio de 2025

Duración: 15 horas. 2 ECTS

Tarifa: 60,00 €*
* El coste del certificado-diploma de aprovechamiento es de 10,00 € (en concepto de gestión de expediente y emisión)

Formato: Presencial

* **Reconocimiento estudiantes UPO: 1 ECTS**

Dirección del curso: Dña. Bárbara Sánchez-Ramade. Directora Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

Resumen del contenido del curso

En un mundo cada vez más digitalizado, la industria gastronómica enfrenta el reto de destacar en un mercado altamente competitivo. La forma en que los negocios gastronómicos se presentan on line puede marcar la diferencia entre el éxito y el fracaso.

Una presencia optimizada en redes sociales no solo genera visibilidad, sino que también influye en la percepción y confianza de los clientes. Aprender a gestionar contenido de calidad y estrategias de marketing digital puede aumentar las reservas y ventas.

Pero además, hoy en día, los clientes no solo buscan buena comida, sino también experiencias visuales y conexiones digitales con las marcas. En un mundo donde la imagen es clave, aprender técnicas de food styling y fotografía gastronómica con el móvil permite a los negocios crear contenido atractivo y persuasivo sin necesidad de grandes inversiones en equipos profesionales.

Los consumidores confían cada vez más en plataformas online como Google, Tripadvisor e Instagram para elegir dónde comer: tener una estrategia digital efectiva no es opcional, sino una necesidad para captar la atención del público y atraer y fidelizar clientes.

Este curso es una oportunidad clave para que profesionales del sector gastronómico desarrollen habilidades digitales y visuales esenciales para triunfar en la era digital.

Dirigido a

Cocineros y pasteleros que buscan capturar la mejor versión de sus platos, emprendedores del mundo de la restauración y la gastronomía.

Fotógrafos aficionados y personas que se inician en el mundo de la fotografía profesional.

No es necesario contar con conocimientos previos en marketing digital ni fotografía, solo mucho interés.

2

Programa

Lunes 14 de julio (sede Olavide en Carmona)

Marketing gastronómico y estrategias digitales

En esta primera jornada, exploraremos cómo las empresas gastronómicas pueden aprovechar los canales online para mejorar su presencia digital y atraer más clientes. Abordaremos estrategias clave para la optimización de redes sociales, tipos de publicaciones efectivas y la gestión del prestigio digital a través de herramientas como Google My Business, Tripadvisor y el SEO de marca.

Docente: Dña. Ana María Sánchez Pozo. Periodista, locutora de radio. Experta en Marketing y Comunicación Corporativa, Marketing digital, Marketing de contenido, RRSS y Planes de comunicación.

09,00 a 09,30 horas	Recepción y entrega de documentación.
09,30 a 09,45 horas	Inauguración del curso.
09,45 a 11,00 horas	Conferencia: "Canales online y optimización de redes sociales para negocios gastronómicos" .

11,00 a 11,30 horas	Descanso.
11,30 a 12,30 horas	Conferencia: "Gestión del prestigio digital y posicionamiento SEO" .
12,30 a 13,30 horas	Conferencia: " Marketing de contenidos en la gastronomía" .
15,30 a 17,00 horas	Taller: "Herramientas de programación y análisis de contenido" .
17,00 a 18,30 horas	Taller: "Campañas de marketing gastronómico y marca personal" .

Martes 15 de Julio (sede ESHS)

Food styling y fotografía culinaria con tu móvil

En esta jornada práctica, aprenderás a capturar la esencia de los platos con tu smartphone, aplicando técnicas de estilismo y fotografía culinaria. Descubriremos cómo la iluminación, la composición y el atrezzo pueden transformar una simple imagen en una fotografía atractiva y profesional.

Docentes:

- **D. Santiago Ledo Guijarro.** Comunicador audiovisual, director de cine, guionista y realizador de AirFilms. Experto en fotografía gastronómica.
- **D. Juan Atalaya Balsera.** Diplomado Técnico en Cocina por la ESHS. Profesor de cocina y gastronomía de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

09,00 a 11,00 horas	Taller práctico: "Fundamentos de la fotografía gastronómica: conceptos básicos de fotografía con smartphone, ambientación en food style" .
11,00 a 11,30 horas	Descanso.
11,30 a 13,30 horas	Taller práctico: "Captura de imágenes atractivas: escenarios, texturas y colores, consejos para contar historias a través de la imagen" .
15,30 a 18,00 horas	Taller práctico: "Edición y optimización de imágenes" .
18,00 a 18,30 horas	Clausura del curso y entrega de diplomas.

Patrocinan



Fundación

Cajasol

Colabora



4

Contacto

Sede Olavide en Carmona - Rectora Rosario Valpuesta
C/ Ramón y Cajal, 15. 41410 - Carmona (Sevilla)
954 144 355 / 608 234 949
www.upo.es/olavideencarmona
olavideencarmona@upo.es