



Cámara
Sevilla

Fundación
Cruzcampo

PROGRAMA SUPERIOR

EN DIRECCIÓN EMPRESAS DE HOSTELERÍA

***Dominas los secretos de la hostelería.
Nosotros te ayudamos a dirigir con éxito tu negocio.***

Un programa diseñado para hosteleros que quieren tomar el control real de su negocio: personas, números, estrategia y resultados.



Una Escuela de Negocios referente en másteres y postgrados, perteneciente a la Cámara Oficial de Comercio de Sevilla cuyo prestigio profesional y su posicionamiento en el entorno profesional nos vincula a la realidad empresarial.

+200

EVENTOS
Y JORNADAS

+55.000

PROFESIONALES
FORMADOS

123.000

EMPRESAS
ADSCRITAS ANUALES

Una experiencia formativa **única**

EMPLEABLE

- Programa Emprésate
- Networking Lunch
- Lanzadera
- Masterclass

INNOVADOR

- Revista Tendencias
- Formación Mobile Learning

SINGULAR

- Estudio y Orientación personalizada
- Programa Prácticas
- Experiencias únicas

GLOBALIZADO

- Jornadas Internacionales
- Becas Troyes
- Alumni



El valor de la Cámara de Comercio de Sevilla en un campus de formación único

LA FUNDACIÓN CRUZCAMPO

La Fundación Cruzcampo fue creada en 1995

Para vertebrar el compromiso social de Cruzcampo con la sociedad, promoviendo especialmente el desarrollo económico y social de Andalucía.

Gracias al respaldo de **HEINEKEN España**, continúa contribuyendo a la sociedad a través de dos ejes de actuación:

1. El impulso al talento.
2. La empleabilidad de los jóvenes.

La **Fundación Cruzcampo** convoca programas y experiencias para apoyar a los jóvenes en la mejora de su empleabilidad, promoviendo la formación en hostelería.

LA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE FUNDACIÓN CRUZCAMPO

Nace en Sevilla en el año 2000 ofreciendo una formación completa para capacitar a los distintos perfiles profesionales que forman el sector.

Con nuestra formación perseguimos la **excelencia académica**, la renovación constante del sector hostelero, la **formación práctica** como metodología y la cercanía con los establecimientos de restauración.

“Impulso al talento y empleabilidad de los jóvenes junto a la promoción de la cultura cervecera.”



¿QUÉ ES GASTROMIUN?

Gastromiun es la escuela de Hostelería y Gastronomía del Campus Cámara de Comercio de Sevilla, una institución con más de 130 años liderando el impulso económico de la provincia y más de cinco décadas formando y cualificando a profesionales.

El Campus Cámara reúne una de las ofertas educativas más completas de Andalucía: 21 programas de máster y bootcamps, 5 grados universitarios, 17 ciclos de grado superior y más de 300 cursos monográficos, disponibles en modalidad presencial y online.

A esta propuesta se suman soluciones formativas personalizadas para empresas y un espacio de intercambio académico internacional, atrayendo talento y generando oportunidades.

Desde 2021, la excelencia académica del Campus Cámara se extiende al sector hostelero y gastronómico con **Gastromiun**, ofreciendo programas diseñados para responder a las demandas actuales y futuras del sector.



“La excelencia en hostelería no se improvisa. Se aprende, se entrena y se lidera con visión de futuro.”

DATOS BÁSICOS



DURACIÓN TOTAL:

132 horas presenciales repartidas en Lunes y Martes.



FECHA DE IMPARTICIÓN:

21 Octubre 2025 al 24 de Marzo de 2026.



PRECIO:

2.116 €. (Consulta descuentos en la página 17) Bonificación Fundae.
25% descuento de clientes Heineken.



MODALIDAD:

Presencial.



DIPLOMA:

Diploma acreditativo por la participación en el Programa Superior.



DÍAS:

Martes y algunos Lunes.



HORARIO:

9:00 a 14:00h.



UBICACIÓN:

Escuela Gastromiun, , Av. de Andalucía, 1 - 41007
Sevilla Coffe Break a media mañana y almuerzo
incluido en la Escuela Fundación Cruzcampo todos
los martes a las 14:00 h para alumnos y docentes.

90%

DE LOS RESTAURANTES QUE CIERRAN SE
DEBE A UNA MALA GESTIÓN.

1,7

MILLONES DE PERSONAS EN ESPAÑA ESTÁN
EMPLEADAS GRACIAS AL SECTOR DE LA HOSTELERÍA.

6.2%

DEL PIB NACIONAL LO
APORTA LA HOSTELERÍA.





OBJE TIVOS

MISIÓN

Desarrollar a los directivos y propietarios de negocios de hostelería en las competencias de gestión, planificación y toma de decisiones estratégicas que les permitan aumentar su eficacia en el día a día y consolidar el crecimiento futuro.

Adquirir nuevas habilidades para liderar con éxito tu desarrollo personal, la motivación de tu equipo y el rumbo de tu negocio.

Gastroeconomía: aplicar técnicas y medidas correctoras para incrementar la rentabilidad y optimizar gastos e inversiones.

Gastroempresa: compartir experiencias y aprendizajes de emprendedores del sector.

Especializarse en la dirección y gestión de establecimientos de restauración.

Impulsar e implantar estrategias y campañas de marketing eficaces en entornos offline y online, así como organizar y optimizar los procesos directivos en RRHH y control de gestión.

EMPRESARIOS:

con una sólida trayectoria y más de 10 años de experiencia en el sector de la hostelería. Profesionales muy capacitados y con gran bagaje práctico, que buscan ampliar sus conocimientos en áreas clave como la estrategia y la gestión operativa.

MANDOS INTERMEDIOS:

con interés en crecer profesionalmente y avanzar hacia posiciones de dirección y liderazgo.

EMPRESAS FAMILIARES:

que necesiten preparar a la segunda o tercera generación para asumir responsabilidades directivas, con el objetivo de profesionalizar la gestión y la dirección estratégica del negocio.



**¿PARA
QUIÉN ES
ESTE CURSO?**

PROGRAMA

1. GESTIÓN DE TALENTO EN HOSTELERÍA
2. GESTIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA
3. CUENTA DE RESULTADOS Y EL BALANCE
4. MODELOS DE NEGOCIO Y EXPANSIÓN
5. GESTIÓN DIGITAL DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA
6. INTERIORISMO Y DISEÑO DE ESPACIOS GASTRONÓMICOS
7. LOGÍSTICA, NORMATIVA Y GESTIÓN SOSTENIBLE



1 **El mayor activo de cualquier negocio hostelero es su equipo humano.** En este módulo aprenderás a captar, motivar, desarrollar y retener talento, adaptando las políticas de RRHH a los nuevos retos del sector, como la diversidad, el bienestar laboral o la microgestión de pequeños equipos. Docentes en activo aportarán casos reales y herramientas concretas.

ATRACCIÓN Y SELECCIÓN DE TALENTO & INCORPORACIÓN Y CONTRATACIÓN

- Oferta de Trabajo Magnética
- Contratación inteligente: entrevistas eficaces
- Onboarding Efectivo
- Contratación Legal
- Gestión de la Diversidad

FORMACIÓN Y DESARROLLO

- Formación inteligente: cómo formar sin cerrar
- Detección de necesidades formativas
- Microformaciones exprés
- Formación cruzada
- Evaluación práctica

RECONOCIMIENTO Y DESARROLLO PROFESIONAL

- 10 Claves para ilusionar al personal
- Programas de reconocimiento
- Planes de carrera
- Salario emocional
- Microgestión en restaurantes pequeños
- Bienestar y Sostenibilidad
- Bienestar psicosocial: prevenir el burnout
- Gestión del tiempo y delegación
- Gestión de conflictos en cocina y sala

FORMACIÓN Y DESARROLLO

- Formación inteligente: cómo formar sin cerrar
- Detección de necesidades formativas
- Microformaciones exprés
- Formación cruzada
- Evaluación práctica

GESTIÓN DE TALENTO EN HOSTELERÍA

2

La rentabilidad no es negociable. Este módulo aborda las claves financieras y de control económico que todo empresario de hostelería debe dominar.

Escandalos, compras, márgenes, precios dinámicos y control financiero con visión estratégica.

CONTENIDOS:

- Escandallo y control de la carta
- Rentabilidad y punto muerto
- Cuenta de resultados y el balance
- Gestión de compras y proveedores
- Gestión dinámica de precios
- Finanzas inteligentes para hostelería

GESTIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

MÓDULO

3 En un entorno donde captar clientes es cada día más complejo, este módulo ofrece estrategias prácticas de marketing, ventas y comunicación, con especial foco en social media y técnicas de venta directa.

Profesionales en activo de marketing gastronómico aportarán las últimas tendencias.

CONTENIDOS:

- **Marketing estratégico:** Te enseña a estudiar las tendencias del mercado a corto y medio plazo y las oportunidades de negocio futuras.
- **Marketing operativo a corto plazo:** Se enfoca en la implementación de acciones y estrategias diseñadas para lograr resultados inmediatos en las ventas y la interacción con clientes.
- **Marketing digital y Redes Sociales:** Aprende a diseñar planes de acción en el entorno digital y a realizar campañas en Redes Sociales.
- **Técnicas de venta en barra y restaurante:** Cómo vender más y mejor.

MARKETING & COMERCIALIZACIÓN

MÓDULO

4

Todo negocio necesita una hoja de ruta clara. Este módulo guía al alumno en el diseño y ejecución de modelos de negocio sólidos, estrategias competitivas y planes de expansión como la franquicia o el ocio nocturno.

Docentes en activo con experiencia en desarrollo de grupos de restauración.

CONTENIDOS:

- Idea, modelo y plan de negocio
- Dirección estratégica de negocios de restauración
- Formulación y ejecución de estrategias competitivas
- Plan de acción y diseño organizativo
- Cómo franquiciar tu negocio
- Gestión de establecimientos de ocio nocturno

MODELOS DE NEGOCIOS Y EXPANSIÓN

MÓDULO

5

La transformación digital ha llegado a la hostelería: gestión de reservas, escandallos, higiene, almacenamiento, proveedores y experiencia del cliente. Incluso la inteligencia artificial empieza a transformar el sector. **Docentes en activo mostrarán las herramientas y softwares que ya usan los negocios más competitivos.**

CONTENIDOS:

- Software/apps de gestión integral experiencia cliente
- Software/apps de gestión integral restaurante
- IA aplicada a la hostelería

GESTIÓN DIGITAL

ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

5
MÓDULO

DIGITAL

6

El cumplimiento normativo y la sostenibilidad son ejes claves para cualquier establecimiento actual. Este módulo proporciona el conocimiento legal, logístico y medioambiental imprescindible.
Profesionales en activo en consultoría y gestión legal en hostelería.

CONTENIDOS:

- Tipología de establecimientos
- Normativa aplicable
- Acústica e iluminación
- Aprovechamiento y distribución de espacios.
- Materiales y mobiliario

INTERIORISMO DISEÑO DE ESPACIOS GASTRONÓMICOS

MÓDULO

INTERIORISMO

El cumplimiento normativo y la sostenibilidad son ejes claves para cualquier establecimiento actual. Este módulo proporciona el conocimiento legal, logístico y medioambiental imprescindible.

Profesionales en activo en consultoría y gestión legal en hostelería.

CONTENIDOS:

- Sostenibilidad y RSC
- Eficiencia energética
- Nueva ley de desperdicios alimentarios
- Gestión de residuos
- Plan de autocontrol sanitario
- Normativa aplicable: acústica, tabaco, aforo, veladores, higiene, hoja de reclamaciones

LOGÍSTICA NORMATIVA Y GESTIÓN SOSTENIBLE

NUESTRO CLAUSTRO



JOSÉ CARLOS VIVAS

Director y fundador de Pomodoro Franquicias. Creador de marcas Cervecerías Gambrinus, Cruz Blanca, Pomodoro.



MARIAN MUÑOZ

Consultora y emprendedora.



MANUEL CASTILLA

Coordinador General de la Federación Andaluza de Hostelería



PEDRO CRUZ

Directivo, Senior Advisor, Consejero, Profesor universitario/ Escuela de Negocios. Co-fundador My fodies Mascot.



EDUARDO SERRANO

Consultor de empresas y formador de directivos.



GENARO PEDREIRA

Director General Factoría Serendipia.





MAYKA SAMBRUNO

Socia Fundadora Estudio de Interiorismo Reondo.



MANU GONZALEZ CABALLERO

Director RRSS en KAIZEN HOTELES



FÉLIX MUÑOZ

Economista experto en gestión hostelera, socio de Auren Consultores.



ALBERTO MARTÍNEZ PÉREZ

Economista y Máster en Dirección de Empresas por San Telmo Business School. Es CEO y fundador de la franquicia de hostelería La Gitana Loca.



ROCÍO PORFIRIO

Consultora experta en sostenibilidad y gestión ambiental en el sector agroalimentario.



JAIME GUARDIOLA

Socio Grupo Tribeca, Jefe de cocina en cervecería Salmedina y Taberna Zurbaran.



TRIANA LÓPEZ

Directora de Delegación Hostelería y Eventos en The Adecco Group



MARÍA RODRÍGUEZ

Ejecutiva de Cuentas Agencia Gourmedia.

MÓDULOS FORMATIVOS INDEPENDIENTES: **MONOGRÁFICOS**

Puedes matricularte en el **curso completo** o cursar los **módulos específicos** que más te interesen.

MÓDULOS	HORAS	PRECIO
MÓDULO 1: Gestión de talento en Hostelería	33 h	627 €
MÓDULO 2: Gestión económica y financiera	24 h	456 €
MÓDULO 3: Marketing y comercialización	25 h	475 €
MÓDULO 4: Modelos de negocio	17 h	323 €
MÓDULO 5: Gestión digital de establecimientos de hostelería	14 h	266 €
MÓDULO 6: Interiorismo: Diseño de espacios gastronómicos	9 h	171 €
MÓDULO 7: Logística y normativa. Gestión global sostenible de la restauración: Economía Circular	10 h	190 €
		2508 €

Precio Programa Completo

¡Ahorra 400€ si contratas el curso completo!

2116 €

BONIFICACIONES Y BECAS

BECA TITULADOS - DESEMPLEADOS:

Becas de hasta el 50% del importe de los programas para alumnos titulados y desempleados.

BECA CAMPUS CÁMARA:

Antiguos alumnos y alumnas podrán beneficiarse de un 25% de descuento automático sobre el importe total de los cursos presenciales.

BECA AFFINITY:

Beca del 10% de descuento del importe total del programa por cada alumno que en su nombre realice el mismo u otro curso de la Escuela.

BECA AUTÓNOMOS:

Becas del 50% del importe de la matrícula del autónomo si éste realiza el curso acompañado de un trabajador de su empresa, que esté dado de alta del Régimen General.

BECA EXTRANJEROS:

Becas de hasta el 50% del importe de los programas presenciales para alumnos titulados/as universitarios/as extranjeros/as.

BECA DESPLAZAMIENTOS:

El alumno o alumna podrá beneficiarse de una beca que oscilará entre el 5% y el 12% de descuento sobre el importe total del programa superior en el que se encuentre matriculado/a.

CLIENTES HEINEKEN:

25% descuento.

BECA PARA MIEMBROS DE LA ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA DE SEVILLA Y PROVINCIA.



EL EQUIPO GASTROMIUN, TU GARANTÍA DE ÉXITO

Elena Macho, María Acevedo y Javier Cotán:

- ✓ Profesionales en activo en formación y hostelería
- ✓ Experiencia real en la gestión de proyectos gastronómicos
- ✓ Vocación por acompañar y guiar a nuestros alumnos

A tu disposición para:

- Resolver cualquier duda
- Asesorarte en tu desarrollo profesional o el de tu equipo
- Informarte sobre becas, descuentos y opciones personalizadas

Te ayudamos a diseñar la ruta formativa que mejor se adapte a tus objetivos o los de tu equipo.

 **Más información en:** oidococina@gastromiun.com

 Escuela Gastromiun, Avda de Andalucía nº 1, Sevilla

 610 280 789



**¿NECESITAS
ASESORAMIENTO?**



PROGRAMA SUPERIOR

EN DIRECCIÓN EMPRESAS DE HOSTELERÍA