

## **CURSO MONOGRÁFICO DE ESPECIALIZACIÓN GASTRONÓMICA: “DESARROLLO A TRAVÉS DE LA INNOVACIÓN EN RESTAURACIÓN”**

El concepto clave en el marco competitivo actual para los restaurantes es la innovación, los negocios que consigan diferenciarse realmente de sus competidores adquirirán una ventaja competitiva que les permitirá sobrevivir en el mercado. Pero la innovación debe gestionarse adecuadamente y sin perder de vista que se trata de un medio y nunca un fin en sí misma.

### **DIRECTORA:**

**Marta Beltrán** es Ingeniera Electrónica, Licenciada en Ciencias Físicas (rama de Física Industrial y Automática), Doctora en Informática y Máster en Artes Escénicas. Es Profesor Titular de Universidad en la Universidad Rey Juan Carlos y compatibiliza esta actividad con tareas de divulgación y asesoría (es co-fundadora de un blog, imparte conferencias y seminarios, participa en debates y mesas redondas, y colabora habitualmente con diferentes organismos, escuelas de negocio y medios de comunicación). Colabora habitualmente con la Cátedra de Ferrán Adriá en las áreas de innovación y tecnología.

### **PROFESORES INVITADOS:**

**Enric Barba**, CIRSA B2B Division General Manager y experto en innovación.

**José Cabrera**, CEO de Cabrera Management Consultants, Presidente del Consejo Asesor del COEIC, miembro del Consejo Asesor de Oracle Ibérica, y socio-fundador de ASPGems y Turtle Entertainment Spain.

**Marta Capellán**, Executive Coach Certificada y Experta en Talento & Capital Humano en MC Coaching.

**Ramón García**, Director de Innovación y Proyectos en el Centro Español de Logística.

**Dr. Antonio Guzmán**, Profesor Contratado Doctor en la Universidad Rey Juan Carlos y consultor tecnológico.

**Juan Junguito**, Gerente Cuentas Alimentación en GModelo Europa - Coronita.

**Dr. Fernando Sevillano**, Business Development Consultant en Wonderware Spain y Profesor en la Universidad Camilo José Cela.

**Erica Sofía Silva Aguilera**, Co-Creadora Restaurant Master Seminar y especialista en Social Media.

### **OBJETIVOS:**

- Comprender el concepto de innovación, los mecanismos básicos para su gestión y los efectos que puede tener en la consecución del éxito en un negocio de restauración.
- Conocer y saber aplicar iniciativas de innovación en todos los aspectos relacionados con el funcionamiento de un restaurante: innovación en producto, en procesos, en sistemas y en la gestión de personas.

### **CONTENIDOS:**

Concepto de innovación. Cultura de innovación e importancia de la innovación gastronómica. El imperativo de la innovación, innovación personal y el espíritu emprendedor como forma de vida. Innovación en la gestión del talento y capital humano. Nuevas formas de obtener beneficios en el sector de la restauración. Desarrollo de nuevos productos e I+D+i en la cocina. Generación de nuevas experiencias en los clientes. Gestión de la nueva cadena de suministro y entornos colaborativos. Sistemas de información e innovación tecnológica. El concepto SoLoMo. Procesos de innovación continua y gestión de la calidad.

**FECHAS:** Del 4 al 28 de junio, martes a viernes por las tardes de 16.30 a 19.30h.

**Contacto:** [rmgonzalez@ucjc.edu](mailto:rmgonzalez@ucjc.edu) (tfno: +34 91 815 31 31 ext. 1367)