

100%
SUBVENCIONADO
POR LA CÁTEDRA
FUNDACIÓN MAHOU SAN
MIGUEL - UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA

VALORADO EN
1.500 €

6 CRÉDITOS ECTS



DIRECCIÓN, GESTIÓN E INNOVACIÓN EN RESTAURACIÓN

CURSO AVANZADO VI EDICIÓN

Curso presencial de 150 horas

jornadas@fguma.es

• 951 953 389

• fguma.es



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA



**GASTRO
CAMPUS
INNOVACIÓN**

¿Quieres impulsar tu carrera profesional en la hostelería?

- Si quieres dar un paso más y prepararte para dirigir y/o gestionar un restaurante.
- Tienes menos de 35 años.
- Y has trabajado al menos un año como personal de sala.

¡Este es tu curso!

Para conseguirlo no necesitas ninguna titulación previa.

VI Curso Avanzado en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración



Inscríbete aquí y podrás matricularte sin coste, gracias a la beca que te ofrece la Cátedra Fundación Mahou-San Miguel Universidad de Málaga para que puedas progresar en tu carrera profesional.

El importe de la beca es 1.500€, que cubre el **100% del coste del curso**.

¿Quieres saber más sobre el curso?

- Un programa formativo especializado e innovador adaptado al contexto actual del sector de la restauración, la hostelería y el turismo. No es necesaria titulación previa.
- La impartición de contenidos por docentes de la Universidad de Málaga especializados en cada área temática y por responsables de entidades y empresas especializadas y a la vanguardia del sector.
- Un proceso de enseñanza-aprendizaje activo (*active learning*), con recursos orientados a la puesta en práctica de los contenidos impartidos mediante sesiones presenciales teórico-prácticas. Complementadas con masterclasses de profesionales de reconocido prestigio que enriquecerán el aprendizaje mediante experiencias reales e inspiradoras, visitas a entidades y empresas punteras del sector, y puesta en práctica mediante el desarrollo de trabajos por parte del estudiante.
- Clases presenciales, tutorías, masterclasses, visitas técnicas, desarrollo de trabajos prácticos.
- Diploma de la Universidad de Málaga.

Dirigido a:

Preferentemente profesionales menores de 35 años del sector de la restauración y la hostelería con al menos un año de experiencia profesional como personal de sala y servicio que deseen formarse para asumir la dirección y gestión de un restaurante, aunque se admitirán para la preselección todas las solicitudes en el caso de que queden vacantes. No es necesaria titulación previa.

¿Cuándo y dónde?

- **150 horas** de impartición **presencial**.
- **Duración:** del 19 de enero al 24 de marzo de 2026.
Lunes y martes de 16:00 a 21:00, y los miércoles 21 de enero, 4 de febrero, 11 de febrero, 18 de febrero, 25 de febrero y 4 de marzo de 2026.
- **Número de plazas:** 20
- **Lugar:** Facultad de Turismo Universidad de Málaga.
- **Plazo de inscripción:** del 28 de octubre de 2025 al 15 de enero de 2026
- Clases presenciales, tutorías, masterclasses, visitas técnicas, desarrollo de trabajos prácticos.



Programa formativo

MÓDULO 1	Operativa y gestión de costes	36 Horas
MÓDULO 2	Turismo gastronómico. Producto y experiencia	39 Horas
MÓDULO 3	Liderazgo y Emprendimiento	41 Horas
MÓDULO 4	Marketing Digital	34 Horas

Inscripciones y becas

El curso, valorado en **1.500 €**, está **becado en su totalidad** por la **Cátedra Fundación Mahou San Miguel – Universidad de Málaga**.

Plazo de inscripción: del 28 de octubre de 2025 al 15 de enero de 2026.

Podrás realizar la inscripción registrándote con sus datos personales en este enlace: <https://fguma.es/course/restauracion-2026/>

Deberás adjuntar tu currículum, y contactaremos contigo para entrevistarte por lo que es imprescindible aportar email y teléfono de contacto.

Los criterios que tendremos en cuenta para seleccionar a las personas candidatas serán:

- Edad y experiencia profesional en sala
- Entrevista personal

Únicamente serán seleccionados 20 candidatos, una vez realizada la entrevista, aquellos estudiantes que la superen quedarán matriculados automáticamente en el curso.

