

ISU universidad

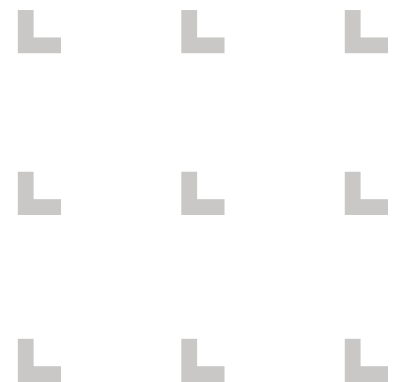



isu.edu.mx



DIPLOMADO

PERIODISMO GASTRONÓMICO



A top-down view of a wooden table. In the upper center, a white plate holds a sunny-side-up egg, a slice of toast, and some greens. To its left, a small brown bowl contains another slice of toast. To the right, a person's hand is seen holding a spoon over a cup of coffee with latte art. Further right, a large grey hat sits on the table. In the lower right, a magazine titled 'HEART MADE BARISTA' is open, showing a photo of a barista. In the lower left, a plate of spaghetti with sauce and vegetables is visible. A tablet is also on the table, partially obscured by a text box.

La gastronomía es un fenómeno, un “boom” que no sólo se manifiesta por la cantidad de cursos y carreras vinculadas a la cocina y la pastelería. **Durante los últimos cinco años también ha ganado presencia en numerosos programas de televisión, radio, y llena las páginas de los medios gráficos y sitios web.**

Sin embargo, son pocos los periodistas y comunicadores preparados para decodificar y transmitir al gran público qué sucede dentro de este pequeño universo que es la gastronomía, ya que maneja códigos, saberes y lenguaje propio.

OBJETIVO

- **Conocer** los rudimentos del género.
- **Aprender** a redactar correctamente una crónica gastronómica.
- **Incorporar** conocimientos básicos sobre la cocina y los productos.
- **Comprender y juzgar** la mecánica del servicio de mesa.
- **Conocer el presente**, la importancia y posibilidades que ofrecen los distintos medios de comunicación al periodista gastronómico.



TEMARIO

Unidad 1: Periodismo gastronómico

- 1.1 La ciencia y arte de cocinar.
- 1.2 La historia y sus protagonistas culinarios.
- 1.3 La profesión del gastrónomo: técnicas y habilidades.
- 1.4 La narración culinaria: perfil del periodista gastronómico.
- 1.5 El estilo y la capacidad de Savoir vivre.
- 1.6 La literatura esencial de la gastronomía regional.
- 1.7 La diferencia entre técnica y arte al escribir sobre gastronomía.

Unidad 2: La secuencia del servicio en restaurantes

- 2.1 Las normas oficiales y las debidas diligencias.
- 2.2 La venta de alimentos: menú o carta.
- 2.3 La secuencia de los tiempos en cenas de especialidad.
- 2.4 La clasificación de la oferta de alimentos: dulce y salado.
- 2.5 La carta de bebidas.
- 2.6 La organización en sala y cocina.
- 2.7 Los eventos gastronómicos y el factor sorpresa.

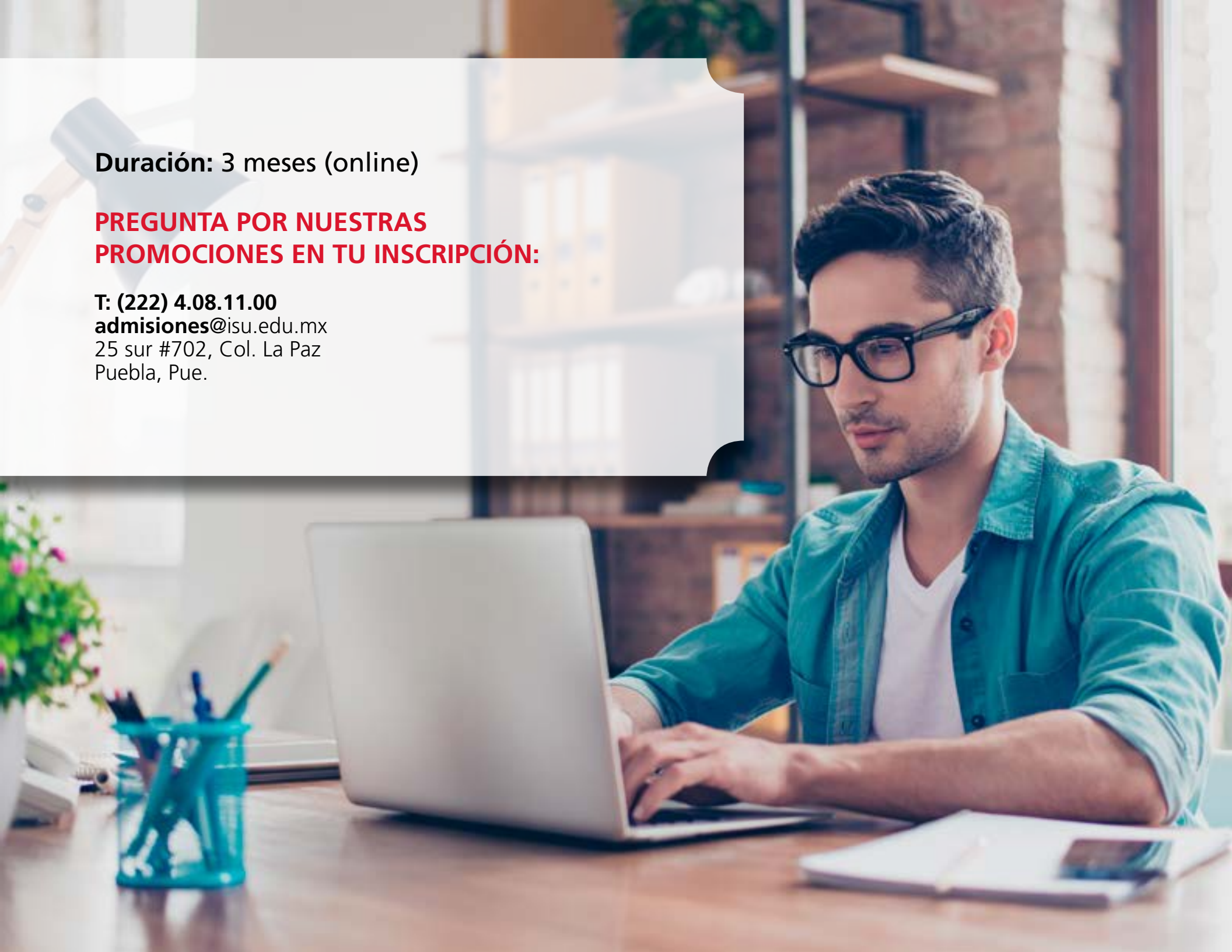


TEMARIO

Unidad 3: El oficio del periodista gastronómico

- 3.1 Las fuentes de inspiración y el impulso creativo.
- 3.2 La segmentación del mercado.
- 3.3 La investigación, redacción y corrección gastronómicas.
- 3.4 El multimedia.
- 3.5 Los casos reales y ejercicios de redacción.
- 3.6 El Lid y el seudónimo.





Duración: 3 meses (online)

**PREGUNTA POR NUESTRAS
PROMOCIONES EN TU INSCRIPCIÓN:**

T: (222) 4.08.11.00
admisiones@isu.edu.mx
25 sur #702, Col. La Paz
Puebla, Pue.