



PERIODISMO E  
INVESTIGACIÓN  
GASTRONÓMICA



TheFoodieStudies



**TheFoodieStudies**

- ✓ **Curso de 30 horas - Modalidad on-line**
- ✓ **Del 16 de abril al 8 de Junio 2018**
- ✓ **1 clase semanal de 1 hora y media  
a través de videoconferencia y  
acceso ilimitado al campus virtual**
- ✓ **Encuentros presenciales de  
evaluación**





TheFoodieStudies

¿A QUIEN ESTÁ DIRIGIDO?

**Periodistas, investigadores y  
aficionados por la gastronomía  
interesados en conocer  
formatos y métodos de investigación  
y divulgación de la gastronomía  
y el Patrimonio Alimentario.**





**El Movimiento de Integración Gastronómico Alimentario Boliviano es una entidad civil sin fines de lucro que tiene como objeto generar procesos de desarrollo desde las cocinas regionales bolivianas, fortaleciendo las identidades desde el enfoque de la Revalorización del Patrimonio Alimentario.**

**MIGA tiene la misión de ser una institución que facilita la articulación de procesos que realizan instituciones, organizaciones, movimientos y personas identificadas con el Manifiesto del Movimiento Gastronómico Alimentario Boliviano.**

# **TheFoodieStudies**

**The Foodie Studies es una plataforma de formación y divulgación sobre gastronomía y comunicación a través de la que se pone en marcha una innovadora metodología de formación on-line al personalizar las clases y hacer un seguimiento de cada alumno inspirado en el coaching.**

**Se trata de una enseñanza académica pero de aplicación práctica, en la que el estudiante trabaja con su formador día a día para perfeccionar su desarrollo profesional.**


**La plataforma tiene base en España aunque imparte la mayoría de sus cursos en formato on-line. Se basa en el rigor académico que acredita la trayectoria de su directora, Yanet Acosta, y la experiencia de sus profesores, y, a la vez, pone a disposición del alumnado métodos interactivos modernos y dinámicos propios de un foodie, un entusiasta de la comida con inquietud por compartir sus experiencias**

# PROGRAMA FORMATIVO

## 1. Fundamentos del periodismo gastronómico

- ¿Qué es noticia en la gastronomía?
- ¿Cuáles son las fuentes?
- ¿Cómo se transmite la gastronomía a través de los diferentes géneros periodísticos?
- ¿Qué se puede investigar y cómo en gastronomía desde el punto de vista periodístico?
- La ética del periodista gastronómico.



A wooden cutting board with several red chili peppers, a single black bean, and a pile of yellow zest or finely chopped ingredients. The background is a light-colored, textured surface.

## **2. Aproximación a la crítica gastronómica**

- **¿Qué es una crítica gastronómica?**
- **¿Qué hay que saber para ser crítico gastronómico?**
- **¿Cuáles son las limitaciones de un crítico?**
- **Tipos de críticas gastronómicas actuales.**
- **La ética del crítico gastronómico.**

## **3. Investigación gastronómica a través de platos, recetarios y fuentes orales.**

- **¿Cómo ver lo que hay tras un plato? Análisis de ingredientes, orígenes, elaboración.**
- **¿De qué hablan los recetarios?**
- **¿Cómo investigar recetas?**
- **Tips para escribir recetas.**
- **Tips para tomar fotografías con tu celular.**

## **4. Divulgación gastronómica a través de blogs y redes sociales**

- **¿Cómo hacer atractivo un blog gastronómico?**
- **Ser influyente en redes sociales**
- **Algoritmos y redes sociales**
- **Publicidad de pago en redes sociales**
- **Introducción al posicionamiento web**

## **5. Alimentación Sostenible y Patrimonio Alimentario**

- **¿Como proyectar nuestra gastronomía y productos con identidad a través del periodismo?**
- **¿Porque es importante la promoción de la Alimentación Sostenible desde nuestros contenidos?**





# PLANTEL DOCENTE

**YANET ACOSTA**  
(ESPAÑA)

Licenciada en Periodismo y Doctora en Historia de la Prensa por la Universidad Complutense de Madrid. Además, cuenta con un postgrado en Redes Sociales por la Columbia University de Nueva York. Es autora del libro *La información agraria en España*.

Desde el siglo XVIII hasta la Agenda 2000 y del catálogo de fotografía gastronómica *Del bodegón al porn food*. Ha publicado las novelas *El Chef ha muerto* y *No hay trabajo bueno* y del libro de relatos *Noches sin sexo*. Ha colaborado en la escritura de la *Larousse del Vino* y en el libro *Correr, cocinar y ser feliz* de Paco Roncerro, premio Gourmand Cookbook Award.

Ha desarrollado su carrera académica como profesora de grado y postgrado en el Centro Universitario Villanueva, en la Universidad Camilo José Cela de Madrid y en la Universidad Complutense de Madrid, institución para la que ha dirigido durante tres años el título propio: *Curso de Experto en Periodismo Gastronómico y Nutricional*. Trabajó en la Agencia Efe y en la Cadena Ser y publica artículos gastronómicos como freelance y colabora con elBulliFoundation.



# PLANTEL DOCENTE

## CURRO LUCAS (ESPAÑA)

Licenciado en Periodismo y experto en Periodismo Gastronómico y Nutricional por la Universidad Complutense de Madrid.

Es fundador de proyectos gastronómicos en la Red como Recetas en 3 acordes, elmajao.com, almeriatendencias.com y weeky.es. Es profesor de Social Media Management en Almería y community manager de firmas gastronómicas, además de un excelente cocinero.



# ¿CÓMO ME INSCRIBO?

Envía tu nombre completo, perfil profesional  
y una breve reseña sobre tu motivación para  
ingresar al curso al mail:

**comunicacion@miga.org.bo**

Los perfiles seleccionados serán parte de la primera  
generación del curso en Bolivia.

**Fecha límite de postulación:**  
**12 de abril 2018**

**Costo del curso: 200 € (euros)**  
**(Incluye clases, conferencias, encuentros**  
**y el diploma con el aval The Foodie Studies**  
**y MIGA)**



CONSULTAS Y  
CONTACTO:

[comunicacion@miga.org.bo](mailto:comunicacion@miga.org.bo)  
Estefanía Rada Z.  
Coordinadora Comunicación MIGA  
2971980 - 70657431

CON EL APOYO DE:

