



# TRAINING EN CRÍTICA GASTRONÓMICA



**De pié:** Juani Nova, Rocío Arroyo, Ignacio Medina y Sara Domen.

**Sentados:** Federico Oldenburg, Raquel Castillo, Jose Carlos Capel, Julia Pérez Lozano, Rubén Picado y M<sup>a</sup> José de Blas.

TRAINING EN  
CRÍTICAGASTRONÓMICA

# TRAINING EN CRÍTICA GASTRONÓMICA

Te invitamos a participar en este “entrenamiento gastronómico” en el que, además de facilitar las claves para una auténtica iniciación en la capacidad crítica, encontrarás un espacio único de comunicación e intercambio de experiencias.



Aprender de la mano de uno de los más reconocidos críticos gastronómicos. Disfrutar de los conocimientos y experiencias de importantes periodistas especializados. Estar al día en las nuevas tendencias, utensilios y espacios gastronómicos.

Un aprendizaje que se realizará en un entorno virtual exclusivo y restringido, de fácil manejo, intuitivo y amigable, en el que los directores, los “entrenadores” y su equipo de ayudantes harán de ti un auténtico crítico gastronómico.

El TRAINING EN CRÍTICA GASTRONÓMICA está compuesto por la suma de 9 cursos imprescindibles, con una duración de entre uno y dos meses cada uno, y que en su conjunto, te aportará las competencias necesarias para iniciarte y/o perfeccionarte en este apasionante mundo.

“... si completas el *Training* obtendrás una visión global de la gastronomía, lo que te permitirá hacer una crítica gastronómica con rigor.”

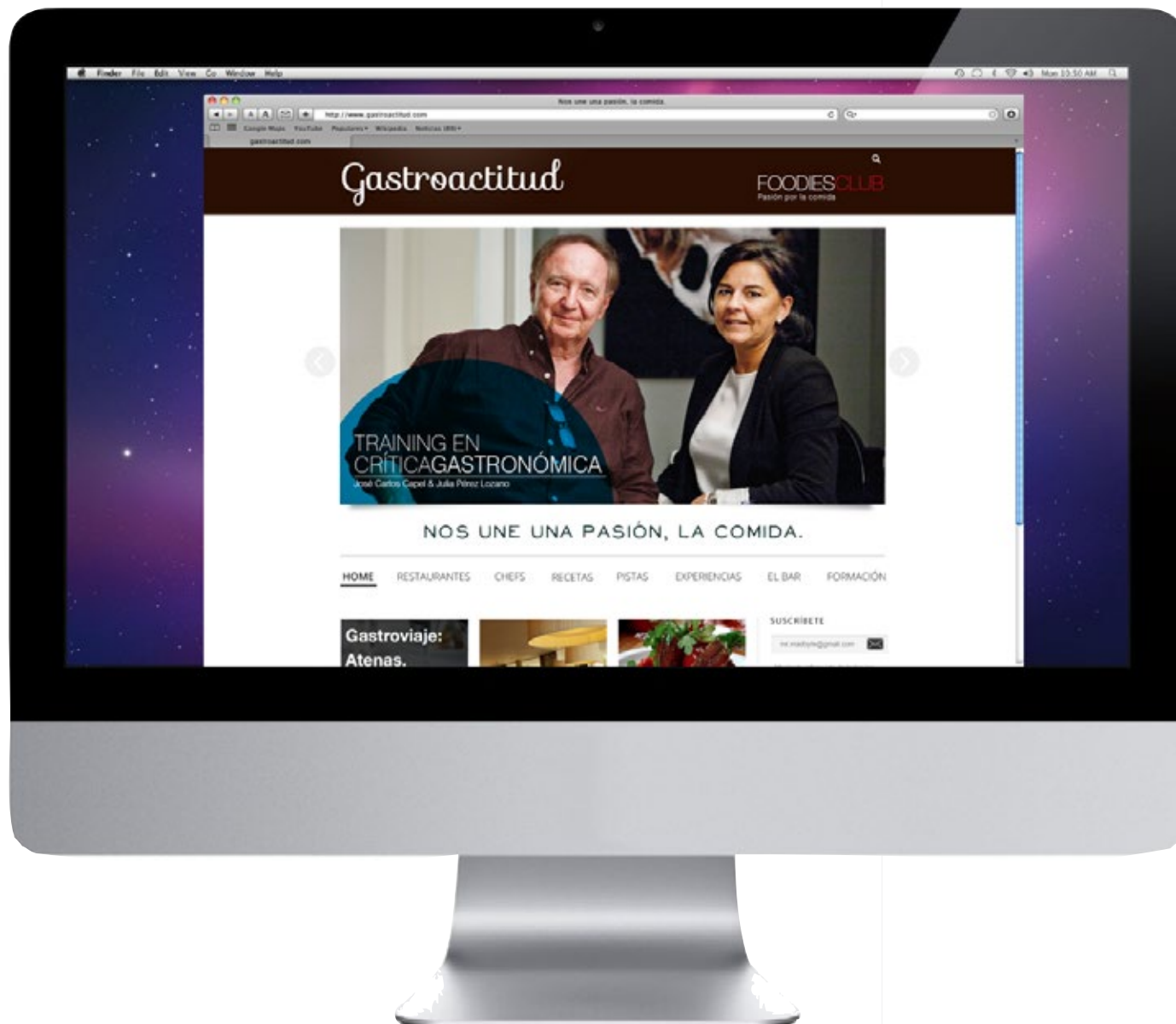
Julia Pérez Lozano





ORGANIZADO POR

# Gastroactitud.com



José Carlos Capel y el importante equipo de colaboradores que participan en Gastroactitud, tienen como objetivo crear una exclusiva red social de amantes y aficionados a la gastronomía donde se comparta información y experiencias.

## ESPACIO DE ENCUENTRO

Gastroactitud se dirige a todas aquellas personas que quieren estar al día en las novedades y tendencias culinarias, y a los que les mueve el interés y la inquietud por conocer y saber más. Gastroactitud es un portal ideado para fomentar la cultura y la formación gastronómica.

## ESENCIA GASTRONÓMICA

Gastroactitud aglutina la mejor información sobre el sector gastronómico a nivel internacional: noticias, restaurantes, chefs, eventos, productos, recetas, encuentros gastronómicos, recomendaciones insólitas... y los más innovadores cursos de formación gastronómica on-line, tanto para profesionales como para aficionados.



Accede desde cualquier lugar del mundo gracias a su plataforma virtual de fácil manejo.



“... ¿estás dispuesto a acompañarnos y a convertirte en un magnífico crítico gastronómico?”

José Carlos Capel

## EL MÉTODO

Accede cuando quieras, desde cualquier lugar del mundo, dedica el tiempo que puedas en el horario que mejor te convenga. Gracias a su metodología a distancia podrás olvidarte de las barreras espaciales y temporales. Este *Training* está hecho a tu medida.

El método de trabajo será totalmente a distancia, a través de una plataforma virtual de fácil manejo, a la que podrás acceder desde cualquier lugar del mundo.

Tendrás el apoyo y el seguimiento de nuestro equipo de tutores expertos, que facilitarán el proceso de aprendizaje.

Se potenciará la interactividad a través de estímulos constantes, mediante un trato cercano y personalizado. Contarás con materiales didácticos de alta calidad en diferentes formatos (vídeos, presentaciones, foros de discusión, tareas, cuestionarios, ejercicios, test, etc.) que te guiarán y que te llevarán al éxito formativo.

# DIRECTORES



JOSE  
CARLOS  
CAPEL

Economista y escritor. Miembro de la Academia Española de Gastronomía. Presidente de Madrid Fusión, cumbre internacional de gastronomía. Crítico Gastronómico del diario El País.

Director de cursos de cocina de la Universidad Menéndez Pelayo (UIMP). Director de los Cursos de Cocina Contemporánea on-line de la Universidad de Barcelona (CUCC). Miembro de varias Cofradías Gastronómicas españolas y europeas (Vinos de Oporto, Cofradía Vasca de Gastronomía, Espárrago de Navarra, Pimiento del Piquillo, Orden del Sabadiego, de Noreña, Cofradía del Queso Manchego...).

Autor de 48 libros de literatura gastronómica y cocina entre los que destacan; "Manual del Pesca-

do", "Comer en Andalucía", "La Gula en el Siglo de Oro", "Las Mejores recetas con huevos", "El Jamón", "El Aceite de Oliva", "De tapas por Madrid", "La Cocina de la Modernidad", "El pan en España", "El Gran Libro del

Aceite de Oliva", "Homenaje a la Tortilla de Patatas", "Fashion Food", "El desafío de la cocina española", "101 experiencias gastronómicas"...

Ha recibido numerosos premios, desde el Nacional de Gastronomía (1987) hasta el premio Marqués de Villena del Ministerio de Transportes y Turismo Español (1989), y el de Alimentos de España (1989). Comisario de la Demostración de Cocina Española en Tokio (Febrero 2005), con motivo de la Expo Universal de Aichi (Japón).



# JULIA PÉREZ LOZANO



Licenciada en periodismo por la UCM, especializada en gastronomía. Escribe, da clases de cocina y participa activamente en diversas actividades relacionadas con la cultura culinaria y la alimentación.

Dirige los Cursos de Cocina Contemporánea on-line de la Universidad de Barcelona. (CUCC)

Ha trabajado en medios nacionales e internacionales como ABC, GQ, Gala, Tiempo, Geo, Spanorama, Vogue, Esquire, o Spain Gourmetour. En la actualidad es colaboradora habitual del periódico El Mundo, Conde Nast Traveller, Mía Cocina, Vino+Gastronomía y la versión argentina de Gourmet.

Ha escrito varias guías de restaurantes y es autora de recetarios y libros de literatura gastronómica. Entre ellos, En tu mesa o en la mía, 101 experiencias gastronómicas, Mil cocinas en una o Fashion Food que han recibido distintos galardones, como el prestigioso International Cookbook Award y el Nacional de Gastronomía.

Colabora con la prestigiosa guía italiana de restaurantes Identità Golose y con la española Metròpoli.

Entre sus trabajos editoriales destaca la coordinación de varias colecciones de libros de cocina: Cocina con firma, publicada por el diario El País en 2008, que reunía recetas y biografías de los mejores cocineros españoles y Cocina Express.

Miembro portavoz del comité técnico de Barcelona Vanguardia. Asesora externa de la Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión.

Premio Nacional de Gastronomía a la mejor labor periodística 2005.

# TUS ENTRENADORES

Prestigiosos periodistas y profesionales vinculados al sector de la gastronomía forman el equipo de “entrenadores” del *Training en crítica gastronómica*. Cada uno de ellos, aporta su experiencia y conocimientos con el objetivo de que aprendas a valorar todos los aspectos de la gastronomía y puedas elaborar tu propia crítica.

“Cada fase del training está desarrollada por un entrenador de lujo”



**RAQUEL CASTILLO**

Licenciada en Ciencias de la Información, rama de Periodismo, por la Universidad Complutense de Madrid. Formó parte de la 1ª promoción de alumnos que cursaron el Master en Periodismo Profesional de ABC, organizado por la Facultad de CC de la Información de la UCM y la editorial Prensa Española. Más recientemente ha efectuado diversos cursos relacionados con el periodismo on-line, así como de community manager.

Colaboradora habitual de prensa gastronómica sus reportajes y crónicas pueden leerse puntualmente en *Metrópoli* y *Gastronomstrum*.



**SARA DOMEN**

Formadora en la Escuela Superior de Empresa y Comunicación de Madrid y la Dirección General de la Policía Nacional impartiendo cursos de protocolo. A lo largo de su carrera profesional ha trabajado como Consultora de comunicación y recursos personales en gabinetes de prensa de importantes compañías. También ha desarrollado parte de su carrera en el ámbito de la Organización de eventos corporativos.

Actualmente es Directora de Comunicación, Marketing y Protocolo en el Grupo Oter y Socia Directora de LA CASA DE LA COMUNICACIÓN.



**IGNACIO MEDINA**

Periodista de larga y fecunda trayectoria profesional. Apasionado de la cocina, ha escrito, recopilado y descrito todo lo comestible que ha transitado a su alrededor en su recorrido por España y otras parte del mundo. Autor de libros, director de colecciones, profesional de la radio, ahora reparte su vida entre España y Perú donde desarrolla también su profesión de crítico.

Entre sus distinciones figura el Premio Nacional de Gastronomía. Su último trabajo es un gran libro sobre la cocina peruana en el que pone cara a cara a Ferran Adrià y Gastón Acurio.



**FEDERICO OLDENBURG**

Periodista y editor, es especialista en temas de gastronomía, vinos, destilados y estilo de vida. Ha publicado en diferentes medios escritos y también en Internet. Ha sido jurado en certámenes vinícolas internacionales y miembro del comité de cata de diversas publicaciones especializadas.

Ha sido reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía del año 2007 a la mejor labor periodística.



**RUBÉN PICADO Y M<sup>ra</sup> JOSÉ DE BLAS**

María José de Blas y Rubén Picado, arquitectos por la ETSAM MADRID, fundan el estudio en 1991 en Madrid. María José se especializa en la Univ. Kings Manor de YORK en restauración de Jardines y Parques Históricos. Rubén comienza impartiendo clases en el INSTITUTO EUROPEO DE DISEÑO y después durante 6 años en la Universidad Europea de Madrid UEM.

Actualmente, ambos son Profesores de Proyecto Fin de Carrera y coordinadores del Taller Transversal de Proyectos en la Universidad Politécnica San Pablo CEU de Madrid.



**ROCÍO ARROYO Y JUANI NOVA**

Profesoras de Hostelería, comienzan su andadura juntas ya en sus estudios en el año 1996 en la Escuela de Hostelería Fuenllana de Madrid, obteniendo el título de Técnico Especialista en Administración Hotelera. Años después vuelven a encontrarse y en la actualidad trabajan en la Escuela de Hostelería de Balaños de Calatrava, Rocío como profesora de pastelería y Juani como profesora de cocina.

Entre sus misiones está preparar a sus alumnos para participar en concursos tanto nacionales e internacionales. Son jurados habituales en los certámenes nacionales de gastronomía.

Mejillones, de **Joan Roca**







## CURSO 1 VIAJE POR LAS COCINAS DEL MUNDO

IGNACIO MEDINA

En este curso se pretende recorrer los distintos tipos de cocinas y restaurantes de todo mundo, sus ingredientes, sus técnicas culinarias, sus peculiaridades, etc.

Hoy en día podemos encontrar en cualquier ciudad restaurantes asiáticos, vietnamitas, italianos, africanos, hindúes, africanos, americanos... En este viaje por las cocinas del mundo se pretende conocer las distintas culturas gastronómicas y valorarlas con criterio, de la mano de todo un experto que basa los contenidos de este curso en sus amplios conocimientos, su experiencia y vivencias por todo el mundo.

### PROGRAMA RESUMIDO

1. Europa. De Sicilia a Laponia, un mosaico de culturas
2. Asia: Japón, India, China y el Sudeste Asiático
3. Latinoamérica: cocina legendaria por descubrir
4. La tradición del Norte de África
5. En Estados Unidos también se cocina

🕒 30 HORAS / 6 SEMANAS



## CURSO 2 VINOS DEL MUNDO

FEDERICO OLDENBURG

En esta ocasión es Federico Oldenburg el autor-docente.

En *Vinos del mundo* se explicarán los tipos de vino del mercado, su proceso de elaboración, además de las zonas geográficas, variedades de uva y todos los factores implicados en la obtención de un buen vino.

Te enseñará a realizar correctamente una cata de vino, a saber servirlo adecuadamente en un restaurante y a conocer los puntos clave necesarios para emitir un juicio o valoración de cualquier vino.

Aprenderás el proceso adecuado de conservación en una bodega doméstica, así como trucos y curiosidades.

### PROGRAMA RESUMIDO

1. Tipos de vinos y elaboración
2. Geografía del vino
3. Variedades de uva
4. La cata
5. El vino en el restaurante
6. La bodega en casa

🕒 30 HORAS / 6 SEMANAS



## CURSO 3 LAS ARMONÍAS CULINARIAS

RAQUEL CASTILLO

Toda una profesional como Raquel Castillo es la encargada de darte a conocer el mundo de los sabores y el sentido de sus maridajes. Te enseñará a valorar una adecuada armonía de sabores y texturas en el plato y detectar otras no tan acertadas para que aprendas a diferenciarlas y, por tanto a valorarlas.

Las armonías culinarias ponen en juego los sentidos con la hábil combinación de imaginación, ciencia y experiencia, y llevarán al éxito o al fracaso de cualquier plato.

### PROGRAMA RESUMIDO

1. Aproximación conceptual
2. El mundo de los sabores
3. Factores que intervienen en las armonías culinarias
4. Cómo se establecen las armonías culinarias

🕒 25 HORAS / 5 SEMANAS



## CURSO 4 INGREDIENTES: DEL MERCADO A LA MESA

IGNACIO MEDINA

No habrá una buena crítica gastronómica si se desconoce la materia prima, base para la elaboración de un buen plato.

Ignacio Medina, será el encargado de “acompañarte por el mercado”, como punto de partida imprescindible para elegir las mejores materias primas.

Te enseñará lo más destacable en la calidad de todo tipo de alimentos: verduras, frutas, legumbres, carnes, aves y lácteos así como los pescados, mariscos, además de las grasas y condimentos (sales, especias, vinagres) y no menos importantes, los complementos al plato como el pan o los cafés e infusiones.

### PROGRAMA RESUMIDO

1. Verduras, frutas, setas, cereales y legumbres: lo que crece en la tierra
2. Carnes (vaca, cerdo, cordero, cabrito y otras) Aves y caza. Casquería. Quesos y lácteos
3. Pescados y mariscos
4. Grasas y condimentos (sales, especias, vinagres,...)
5. Los complementos: pan, café e infusiones

🕒 40 HORAS / 8 SEMANAS



## CURSO 5 TIPOS DE CATA

FEDERICO OLDENBURG

Federico Oldenburg te enseñará a valorar la calidad de distintos tipos de alimentos a través del análisis sensorial, la cata.

A través de los sentidos, podrás valorar alimentos tan dispares como los aceites, distintos tipos de queso, el café, la miel, los chocolates y productos cocinados.

Será fundamental entrenar los sentidos para detectar la calidad de los alimentos, para poder así valorarlos con criterio.

### PROGRAMA RESUMIDO

1. Tipos de vinos y elaboración
2. Geografía del vino
3. Variedades de uva
4. La cata
5. El vino en el restaurante
6. La bodega en casa

🕒 15 HORAS / 3 SEMANAS



## CURSO 6 TÉCNICAS DE COCINA SALADA Y DULCE

ROCÍO ARROYO Y JUANI NOVA

En este curso te enseñarán las distintas técnicas culinarias empleadas en la elaboración de diferentes platos. Una técnica mal empleada puede echar a perder una materia prima de alta calidad, por ello es imprescindible trabajarlas para conseguir una correcta ejecución de las mismas.

Como críticos gastronómicos debemos conocer las técnicas de elaboración y aprender a valorar “su puesta en escena”.

Serán las expertas Rocío Arroyo y Juaní Nova, las encargadas de darte a conocer las técnicas culinarias, desde las más tradicionales a las más modernas y vanguardistas, tanto en la cocina dulce como salada.

### PROGRAMA RESUMIDO

1. Métodos de cocción tradicionales
2. Elaboraciones básicas tradicionales
3. Cocina moderna y de vanguardia
4. Técnicas culinarias básicas de pastelería
5. Técnicas de pastelería modernas

🕒 40 HORAS / 8 SEMANAS





### CURSO 7 PROTOCOLO SARA DOMEN

Una experta en protocolo y comunicación como es Sara Domen, te introducirá en las técnicas de protocolo y servicio que deberán seguirse en la mesa, tanto en el restaurante como en casa, teniendo en cuenta el grado de formalidad en función del tipo de evento.

Además conocerás el protocolo que se sigue en las mesas de otros países según sus costumbres.

Sara Domen te contará anécdotas y curiosidades que te permitirán aprender las técnicas de protocolo de una manera amena y divertida.

#### PROGRAMA RESUMIDO

1. Cómo se pone y sirve la mesa en diferentes situaciones y eventos.
2. Actitud del personal de servicio.
3. De la elegancia clásica a la informalidad.
4. Protocolo y costumbres en la mesas de otros países. Curiosidades.

🕒 15 HORAS / 3 SEMANAS

### CURSO 8 ENTORNO EN EL RESTAURANTE RUBÉN PICADO Y M<sup>ª</sup> JOSÉ DE BLAS

No menos importante que el plato, es todo aquello que lo rodea. Rubén Picado y M<sup>ª</sup> José de Blas, serán los encargados de esta formación.

Te invitarán a que saques la mirada del plato para que la fijes en el contexto: la decoración, los detalles, la iluminación, el entorno del restaurante y su autenticidad, en definitiva, aprenderás a valorar el espacio arquitectónico y su importante influencia a la hora de conseguir una experiencia gastronómica positiva.

#### PROGRAMA RESUMIDO

1. Contexto
2. Decoración
3. Iluminación
4. Ruido
5. Ventilación
6. Autenticidad

🕒 15 HORAS / 3 SEMANAS

### CURSO 9 CÓMO SE ESCRIBE UNA CRÍTICA GASTRONÓMICA JOSÉ CARLOS CAPEL

En este caso serán los directores José Carlos Capel y Julia Pérez Lozano, los encargados de poner el broche final a este entrenamiento. Una vez trabajados todos los aspectos fundamentales en los cursos anteriores, estaremos en disposición para abordar de lleno la Crítica Gastronómica y empezar a adentrarnos en la valoración adecuada de un plato.

Partiendo de una visión histórica de la crítica, se irán trabajando los elementos a tener en cuenta para hacer una valoración objetiva. Se definirán las pautas a seguir para un correcto planteamiento, cómo ha de redactarse y con qué material gráfico debería acompañarse, para así elaborar una buena crítica sin caer en errores comunes. ¡Todo un lujo!

#### PROGRAMA RESUMIDO

1. Historia de la crítica gastronómica: cocineros, escritores y críticos
2. El restaurante: estructura y funcionamiento. Cómo hacer una valoración objetiva: la ficha
3. Los platos: elementos a tener en cuenta y pautas para valoración.
4. Cómo plantear y escribir la crítica: normas de redacción y errores más comunes. Lo que se debe hacer y lo que no. Otros géneros periodísticos
5. Material gráfico: cómo fotografiar platos

🕒 25 HORAS / 5 SEMANAS



# CARACTERÍSTICAS GENERALES

## OPCIONES DISPONIBLES

**A** Si quieres convertirte en un auténtico CRÍTICO GASTRONÓMICO, la mejor opción es que te inscribas al training completo que incluye 9 cursos de corta duración. **Ahora con Beca descuento**

**B** Si solo tienes interés en parte de los contenidos, puedes inscribirte de manera independiente al curso que prefieras. Te iremos informando de las fechas disponibles para cada uno de ellos.

## DURACIÓN

El training completo durará un año. Cada curso corto, entre uno y dos meses aproximadamente, en función del número de horas que tenga.

## ACREDITACIÓN

Todos los alumnos recibirán un Diploma acreditativo de la formación que realicen emitido por Gastroactitud.

## INICIO

El TRAINING EN CRÍTICA GASTRONÓMICA **dará comienzo el 8 de Octubre de 2013.**

Las fechas de inicio de los Cursos cortos se irán comunicando a través del portal GASTROACTITUD.com

Avance de los primeros cursos disponibles en 2013:

1. VIAJE POR LAS COCINAS DEL MUNDO | Inicio 8 de octubre de 2013
2. VINOS DEL MUNDO | Inicio: el 15 octubre 2013 y el 28 de noviembre de 2013
3. LAS ARMONIAS CULINARIAS | Inicio: 19 de noviembre 2013

## MATRÍCULA

**TRAINING COMPLETO:** 1.485€

**TRAINING COMPLETO PARA LOS SOCIO DE FOODIESCLUB:** 1.250€

(ahora disponible promoción especial de lanzamiento que incluye la cuota de socio por un año.)

Además existen a disposición de todos los socios interesados unas **becas-descuento para la inscripción a este programa** por gentileza de las empresas patrocinadoras, **SILESTONE** y **APICIUS**, que serán otorgadas por orden de inscripción.

No pierdas esta oportunidad y reserva ya tu plaza.

Inscripción modular:

	Precio	Precio FOODIESCLUB
<b>CURSO 1</b>	300,00€	240,00€
<b>CURSO 2</b>	300,00€	240,00€
<b>CURSO 3</b>	250,00€	200,00€

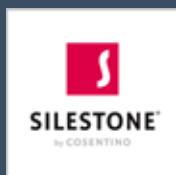
## FORMA DE PAGO

Mediante transferencia bancaria o tarjeta de crédito

**Sí te inscribes al training completo, puedes fraccionar el importe en varias cuotas ¡Infórmate!**

También podemos gestionar la bonificación a través de la Fundación Tripartita

## EMPRESAS PATROCINADORAS



EMOCIONAR ANTES QUE ALIMENTAR

**FOODIESCLUB**  
Pasión por la comida

# Gastroactitud.com

## INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

---

**902 51 00 04**

info@gastroactitud.com

gastroactitud.com

