



MÁSTER

MÁSTER EXPERTO EN PERIODISMO GASTRONÓMICO

DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO

IEM025



DESTINATARIOS

El máster experto en periodismo gastronómico está dirigido a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores e interesados en el sector del periodismo y la comunicación. Permite conocer y aprender a utilizar las técnicas elementales de la profesión periodística con especial énfasis en los aspectos prácticos y aporte de las nuevas tecnologías y nuevos procedimientos para la generación de noticias, publicación, alcance, el curso abarca desde un recorrido por la historia y la actualidad del periodismo y los distintos soportes, además de conocer la cocina española, la cocina del resto de Europa y las otras cocinas del mundo.

MODALIDAD

Puedes elegir entre:

- **MIXTO:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios y enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio
- **ON LINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

DURACIÓN

La duración del curso es de 600 horas.

IMPORTE

IMPORTE ORIGINAL: ~~1780€~~

IMPORTE ACTUAL: 890€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "MÁSTER EXPERTO EN PERIODISMO GASTRONÓMICO", de INSTITUTO EUROPEO DE PERIODISMO Y COMUNICACIÓN, avalada por nuestra condición de socios de la AEC máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

PARTE 1. PERIODISMO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESENTACIÓN E INTRODUCCIÓN

1. Definiciones de periodismo en el origen y en la actualidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TEORÍA DE LA COMUNICACIÓN

1. Historia del periodismo.
2. Organización y estructura de las empresas. Características de las redacciones a lo largo del tiempo.
3. Evolución del impreso al online.
4. Un repaso cronológico de la aparición de las empresas comerciales hasta la irrupción de internet.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA COMUNICACIÓN

1. El concepto de la información
 - Conceptos sobre el origen, generación y transmisión de la información del emisor al receptor.
 - Los distintos temas y secciones, con las particularidades genéricas.
2. Ética de la comunicación
 - Deontología de la comunicación.
3. Derecho de la información
 - Normativas y reglamentaciones aplicables.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REDACCIÓN PERIODÍSTICA

1. Redacción
 - Estilos y peculiaridades generales sobre la redacción para contenidos periodísticos.
2. La noticia
 - Cómo se genera una noticia, tratamiento de la misma y procedimientos para la publicación. Generadores, fuentes y el chequeo de la información. Desafíos y riesgos.
3. Entrevista
 - La pre producción de una entrevista; la realización y edición.
 - Adaptación al medio y la plataforma de distribución.
4. Investigación y crónica
 - Qué es una investigación y una crónica; características y objetivos; estructura y metodología básica.
5. Fotoperiodismo
 - Particularidades y fundamentos de esta variante periodística.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA EMPRESA Y SU ENTORNO

1. Marketing
 - Estrategias de marketing empresarial.
2. Formatos
 - La redacción según los distintos tipos de formatos (noticia, nota, informes, opinión, etc.).
 - Estructuras de diarios y revistas.
3. Periodismo radial
 - Modos y peculiaridades del periodismo en la radio.
4. Periodismo en TV

- Estilos y formatos del periodismo en espacios televisivos y canales de noticias.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NUEVAS TECNOLOGÍAS

1. Periodismo online
 - Conocimiento y Funcionamiento de herramientas TIC basadas en las nuevas tecnologías aplicadas a la tarea periodística
 - Redacción según la plataforma.
 - Viralización.
2. SEO / SEM
 - Posicionamiento organico.
 - Posicionamiento con marketing en motores de búsqueda.
3. Gestion Comunidades virtuales.
 - Labor del community manager
4. Retoque fotográfico.
 - Software profesional para el retoque y fotomontaje.
5. Edicion web.
 - Creación y gestión de blogs.

PARTE 2. PERIODISMO GASTRONÓMICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA ESPAÑOLA

1. Características generales y evolución histórica.
2. Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida.
3. La Dieta mediterránea.
4. Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo.
5. Platos más representativos de la gastronomía española.
6. Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura.
7. La dieta mediterránea y sus características.
8. Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos.
9. Restaurantes españoles más reconocidos.
10. Utilización de todo tipo de la terminología culinaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA DEL RESTO DE EUROPA

1. La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos.
2. La cocina portuguesa, principales características y platos más representativos.
3. Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OTRAS COCINAS DEL MUNDO

1. La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América.
2. Características generalidades de la cocina del Magreb. Platos, productos y más representativos. Menaje más característico.
3. Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El wok y sus características. Otros recipientes y utensilios.