

MÁSTER DE FORMACIÓN PERMANENTE EN COMUNICACIÓN Y PERIODISMO GASTRONÓMICO

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias
Comunicación

HORAS/ECTS 60 ECTS

CALENDARIO 06/10/2025 - 30/09/2026 Mar-Jue

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Semipresencial

Más información
e inscripción

PRESENTACIÓN

Una formación integral para especializarse en la narración y comunicación de la cultura gastronómica.

El **Máster en Comunicación y Periodismo Gastronómico** combina formación online con un período intensivo presencial en Basque Culinary Center, proporcionando una **visión estratégica de la gastronomía y su impacto en la cultura y los medios digitales**.

A lo largo del Máster, desarrollarás **competencias clave en la creación de contenidos, producción de reportajes y gestión de comunicación en eventos y proyectos gastronómicos** innovadores.

Aprenderás a **diseñar estrategias efectivas** para medios especializados, marcas y espacios gastronómicos, integrando herramientas de storytelling, análisis de tendencias y comunicación digital.

Durante la fase presencial, **profundizarás en técnicas de periodismo gastronómico** a través de **talleres de redacción, entrevistas y producción multimedia**, trabajando con expertos del sector. También participarás en **Learning Journeys** que te permitirán **conocer el ecosistema gastronómico desde dentro**, visitando medios especializados, congresos gastronómicos y otros modelos de negocio gastronómicos.

Al finalizar el Máster, estarás preparado/a para desempeñar roles como **Periodista Gastronómico, Consultor/a en Comunicación Estratégica Gastronómica o Gestor/a de Comunicación en Medios y Restaurantes**, siempre con un enfoque crítico y creativo adaptado a la transformación digital del sector.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

- Fecha de inicio: 6 de octubre 2025
- Idioma: español
- Duración: 60 ECTS

- 20 plazas máximo
- Modalidad semipresencial
- Lugar de impartición periodo presencial: Basque Culinary Center
- Período lectivo: del 6 de octubre 2025 al 29 de mayo 2026
 - Período online: del 6 de octubre 2025 al 24 de abril 2026
 - Horario: martes y jueves de 18:00 a 20:00 h (CEST)
 - Período presencial: del 4 al 29 de mayo 2026
 - Horario: de lunes a viernes de 15:00 a 20:00h (CEST)
- Período prácticas: de junio a septiembre 2026
- Tipo de Título: Máster en Formación Permanente de la Universidad de Mondragón impartido por Basque Culinary Center
- Titulación: Máster en Formación Permanente en Comunicación y Periodismo Gastronómico
- Para consultas y más información [pincha aquí](#)

MOTIVOS PARA HACER ESTE MÁSTER

- ✓ **Adquirirás** una formación integral para especializarte como profesional de la comunicación y el periodismo gastronómico, capaz de crear y gestionar contenidos de valor en medios, marcas y espacios gastronómicos.
- ✓ **Podrás** poner en práctica lo aprendido en iniciativas como *Gastronomía360*, un proyecto editorial propio del Basque Culinary Center con impacto profesional.
- ✓ **Contarás** con espacios, herramientas y entornos formativos del ecosistema BCC durante tu estancia presencial.
- ✓ **Dominarás** métodos y técnicas de redacción, producción de contenidos y narrativas transmedia aplicadas al periodismo gastronómico.
- ✓ **Visitarás** empresas, medios y proyectos gastronómicos como parte de tu proceso de inmersión formativa.
- ✓ **Aprenderás** a diseñar estrategias efectivas para medios especializados, marcas y espacios gastronómicos, integrando herramientas de storytelling, análisis de tendencias y comunicación digital.
- ✓ **Tendrás** la posibilidad de aplicar lo aprendido en empresas relacionadas con el ámbito de la comunicación gastronómica como parte de las prácticas curriculares.
- ✓ **Aprenderás** de profesionales en comunicación, periodismo gastronómico y estrategia de contenidos en el sector gastronómico.

✓ **Te formarás** bajo un enfoque *learning by doing*, a través de talleres, entrevistas, mesas redondas, simulaciones y producción multimedia.

✓ **Formarás** parte de la comunidad del Basque Culinary Center, con acceso a una red de expertos, docentes y alumni del ámbito gastronómico y comunicativo.

+1. Vivirás una estancia presencial de un mes en Basque Culinary Center con talleres, visitas, actividades y viajes para profundizar en el periodismo gastronómico desde dentro.



PERSONA DE CONTACTO

DANIEL BARTOLOMÉ

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com

OBJETIVOS

- **Especializar** profesionales en comunicación gastronómica, capacitándolos para analizar, comprender y desarrollar estrategias efectivas en un sector en constante evolución.
- **Ampliar** la visión de la gastronomía con un enfoque global, multidisciplinar y contemporáneo, explorando nuevas narrativas gastronómicas.
- **Profesionalizar** la comunicación gastronómica, dotándola de un reconocimiento equiparable a otras áreas de la comunicación y periodismo.
- **Desarrollar** pensamiento crítico y estratégico, proporcionando herramientas para interpretar tendencias y generar contenido relevante alineado con las necesidades del sector.
- **Proporcionar** técnicas y herramientas especializadas para diseñar, producir y ejecutar proyectos de comunicación gastronómica con impacto y valor añadido.

DIRIGIDO A

El **Máster en Comunicación y Periodismo Gastronómico** está diseñado para profesionales que buscan **especializarse en la narración y comunicación gastronómica** y desarrollar competencias avanzadas en **creación de contenidos, estrategias de comunicación y periodismo gastronómico** en diversos formatos y medios.

Este Máster es para:

- **Graduados/as y titulados/as en periodismo, comunicación, marketing o gastronomía** que buscan desarrollar su carrera en medios de comunicación, agencias o empresas del sector gastronómico.
- **Profesionales de la comunicación, el periodismo o el marketing** que buscan especializarse en el sector gastronómico.
- **Profesionales del sector gastronómico y la industria alimentaria** que desean adquirir herramientas de comunicación y periodismo gastronómico.
- **Especialistas en comunicación gastronómica** que buscan perfeccionar sus competencias y ampliar su impacto en el sector.
- **Emprendedores/as y creadores/as de contenido gastronómico** interesados/as en lanzar o fortalecer proyectos editoriales, blogs, newsletters o medios digitales especializados.
- **Profesionales de otros sectores** que desean redirigir su carrera hacia la comunicación y el periodismo gastronómico.

¿No te has visto reflejado/a en los puntos de arriba y te interesa el Máster?

Si tu titulación o experiencia no está incluida en los listados y tienes interés en este Máster, **contáctanos** para evaluar tu caso y proporcionarte información personalizada.

PROGRAMA

Módulo I: Gastronomía: cultura, ciencia y sociedad

Alimentación, cultura e identidad

- La gastronomía como fenómeno
- Antropología de los alimentos
- Sociología gastronómica
- Comida e identidad

Historia y nuevas tendencias de la gastronomía

- Recorrido por los hitos principales de la gastronomía clásica y contemporánea: desde la Antigüedad hasta Escoffier
- Corrientes de la cocina que fundaron las bases de la gastronomía: Desde Nouvelle Cuisine hasta la actualidad
- Cocinas del mundo
- Principales tendencias y estilos contemporáneos: movimiento slow food, fast food...

Sistema alimentario local y global

- Producción, comercio y políticas alimentarias
- Seguridad alimentaria y hambre
- Desafíos y oportunidades para el sistema alimentario: agotamiento de recursos, calentamiento global, nuevas tecnologías, cadenas globales de valor, ...)

Introducción a la ciencia de los alimentos

- Principios de la física-química alimentaria
- Materias primas y productos

- Gastronomía, nutrición y salud

Principios básicos del análisis sensorial

- Atributos sensoriales de los alimentos
- Introducción a la sumillería

¿Cómo funciona un restaurante?

- Funcionamiento interno de un restaurante: roles, producción, procesos creativos, gestión de imagen...
- El equipo de un restaurante

Módulo II: ¿Cómo contamos la gastronomía?

¿Qué es el periodismo gastronómico hoy?

- Retrospectiva del periodismo gastronómico y el porqué de su importancia
- Evolución y retos del periodismo gastronómico en la era digital: de las recetas al movimiento #metoo

Ecosistema actual de la comunicación gastronómica

- Mapa de los medios de la comunicación gastronómica: medios de comunicación, webs especializadas/influencers, cocineros, instituciones públicas, gobiernos, empresas, etc....
- Emprendimiento y comunicación en gastronomía

Géneros y técnicas de redacción

- Géneros periodísticos aplicados a gastronomía I (Noticia, entrevista, reportaje, crónica, recetas)
- Géneros periodísticos aplicados a gastronomía II (Opinión, crítica)
- Técnicas de redacción de contenidos gastronómicos (periodísticos y corporativos)

Investigación y ética

- Fuentes de información y documentación (off y online)
- Ética y mirada crítica en gastronomía

Voces y representatividad en gastronomía

- Nuevos actores del panorama gastronómico (staff, proveedores, mujeres, nuevas miradas)
- El futuro del periodismo gastronómico
- Retos como desigualdad, género, representatividades, apropiación cultural

Módulo III: Comunicar la gastronomía en la era digital

Creación y planificación de medios gastronómicos

- Hábitos de consumo de contenidos (offline y digitales)
- Modelos de negocio en medios de comunicación
- Diseño y gestión de un proyecto periodístico gastronómico (magazine on-line)
- Herramientas para el diseño de páginas web

Introducción a la comunicación estratégica en gastronomía

- Gestión creativa de la comunicación gastronómica
- Conceptualización de proyectos de comunicación

- Diseño y ejecución de proyectos

Imagen y edición gráfica

- Selección y edición de imágenes
- Documentación y posicionamiento de imágenes en la red
- Cómo contar una historia con imágenes

Nuevas formas narrativas

- Lenguajes audiovisuales
- Principios del storytelling
- Técnicas y herramientas para producir vídeo con smartphone
- Documentales: principios y objetivos

Food design y experiencia gastronómica

- Introduction al food design
- Design thinking en gastronomía
- Cómo diseñar toda la experiencia de gastronomía

Módulo IV: Comunicación estratégica

Uso estratégico de social media

- Ecosistema actual de social media relevante para gastronomía
- Perfiles y curación de contenidos
- Medición y análisis de audiencias
- Posicionamiento de contenido

Diseño de un plan integral de comunicación estratégica

- Construcción de marca (Branding)
- Planificación y contenido estratégico
- Introducción al Marketing digital
- Diseño estratégico de eventos gastronómicos
- Gestión de la comunicación externa (reputación on-line y crisis)
- Eventos gastronómicos

Uso estratégico de analítica digital

- Marketing y comunicación analítica
- Herramientas de monitorización
- Análisis y toma de decisiones basadas en métricas
- CRM y comunicación con el cliente

Módulo V: Proyecto fin de Máster

El Trabajo de Fin de Máster tiene como objetivo integrar y aplicar los conocimientos adquiridos a lo largo del programa mediante el desarrollo de un proyecto individual. Este puede adoptar distintos enfoques: desde la elaboración de un plan de comunicación para un restaurante u otra organización, la planificación estratégica de un congreso u otro evento gastronómico, hasta la propuesta de creación de un medio de comunicación digital especializado en gastronomía.

Durante este proceso, el/la estudiante contará con el acompañamiento de una persona tutora, que le orientará en la planificación y ejecución del proyecto.

Algunos ejemplos orientativos de tipos de trabajos:

- Diseño de un plan de comunicación para un restaurante u otra organización dedicada a la gastronomía.
- Diseño de un plan de comunicación estratégica de un congreso u otro tipo de evento dedicado a la gastronomía.
- Diseño para la creación de un medio de comunicación digital especializado en gastronomía.

Módulo VI: Prácticas curriculares en empresas

En este Máster, las prácticas se realizan tanto en **empresas nacionales como internacionales**. Contarás con el asesoramiento del/la **coordinador/a** para **evaluar opciones y ajustar expectativas**. Es importante tener en cuenta que las prácticas requieren una dedicación de **3 meses a tiempo completo**. Si tienes un perfil senior, podrás **convalidar experiencias previas**.

Algunos ejemplos de los tipos de empresas y centros en los que realizarás las prácticas son:

- Medios de comunicación en formatos tradicionales o digital que cuenten con secciones dedicadas a la Gastronomía.
- Departamentos de Comunicación y Marketing de Restaurantes, empresas de restauración.
- Agencias de comunicación.
- Emisoras de radio, podcasts o de televisión.
- Editoriales y congresos especializados en gastronomía.
- Empresas e instituciones públicas enfocadas en la gastronomía y la alimentación.

METODOLOGÍA

El **Máster en Comunicación y Periodismo Gastronómico** es impartido a través de la metodología **learning by doing**, basada en la práctica, la experimentación y el aprendizaje colaborativo. Este enfoque permite que **adquieras competencias fundamentales y avances hacia aplicaciones especializadas**. La estructura curricular está diseñada en fases progresivas, que integran clases teóricas con actividades prácticas y proyectos reales.

Este Máster combina **formación online estructurada con una estancia presencial** en Basque Culinary Center.

Periodo Online

- **Clases en directo:** Sesiones interactivas con retos y talleres aplicados en comunicación y periodismo gastronómico.
- **Recursos audiovisuales:** Acceso a entrevistas, reportajes y demostraciones sobre estrategias de comunicación y creación de contenidos.
- **Actividades interactivas:** Foros grupales y ejercicios narrativos para desarrollar creatividad y análisis crítico en la comunicación gastronómica.
- **Seguimiento:** Tutorías enfocadas en el desarrollo de habilidades periodísticas, estrategias de comunicación y narrativas gastronómicas innovadoras.

Estancia Presencial

- **Masterclasses y seminarios:** Impartidos por referentes en periodismo gastronómico, comunicación estratégica y medios especializados.
- **Análisis de casos reales:** Dinámicas de debate sobre campañas de comunicación, estrategias editoriales y modelos de negocio en medios gastronómicos.
- **Ejercicios prácticos:** Producción de contenido audiovisual, redacción especializada y gestión de comunicación para eventos gastronómicos.
- **Learning Journeys:** Visitas a medios, congresos y espacios gastronómicos para una inmersión en la comunicación gastronómica aplicada.

Proyecto de Fin de Máster

Como parte fundamental del proceso formativo, el alumnado desarrollará un Proyecto Fin de Máster de manera individual. Este trabajo supone una oportunidad para aplicar de forma práctica los conocimientos adquiridos durante el programa, mediante la elaboración de un trabajo estructurado en torno a un marco teórico específico.

A lo largo del proyecto, el/la estudiante contará con la guía de un tutor/a académico que le orientará en la propuesta del proyecto, definición de objetivos, la planificación, el análisis y la presentación de resultados. El objetivo es fomentar la autonomía, la capacidad crítica y la toma de decisiones fundamentadas.

El PFM culmina con la entrega de una memoria escrita y su defensa oral ante un tribunal evaluador, lo que permite valorar no solo el contenido técnico, sino también las competencias comunicativas y argumentativas del alumnado

Prácticas Curriculares

Podrás **poner en práctica tus conocimientos** y **adquirir experiencia** relevante para tu carrera profesional. Durante el proceso, **gestionamos de forma personalizada tus prácticas**, teniendo en cuenta tu perfil y las oportunidades disponibles. Además, contarás con una **sesión informativa y asesoramiento personalizado** con el/la coordinador/a para evaluar opciones y ajustar expectativas. Es importante considerar tu situación actual y objetivos profesionales, ya que las prácticas requieren una **dedicación de tres meses a tiempo completo**, con posibilidad de extensión. Si tienes un **perfil senior**, podrás **convalidar tus experiencias previas**.

MATRÍCULA

El **Máster en Comunicación y Periodismo Gastronómico** cuenta con un proceso de admisión que garantiza que los/as candidatos/as posean el nivel de competencias necesario para superar con éxito un plan de estudios exigente, práctico y especializado en el desarrollo de competencias en la creación de contenidos, producción y gestión de comunicación en eventos y proyectos gastronómicos

Este Máster está dirigido tanto a personas con estudios universitarios como a aquellas que, sin contar con una titulación oficial, puedan acreditar experiencia relevante en el ámbito de la comunicación Gastronómica

Objetivos del proceso de admisión

- Asegurar que los/as candidatos/as poseen el perfil adecuado para afrontar una formación intensiva y aplicada.
- Verificar que el programa responde a sus expectativas, necesidades y trayectoria profesional.

1. INSCRIPCIÓN

Para iniciar el proceso de admisión:

Realiza la inscripción online a través de la **web oficial** y abona la tasa de inscripción de 150 €

Completa el **Cuestionario de Presentación de Candidatura**, que nos permitirá conocer mejor tu perfil y tus intereses en el Máster. Para ello, ten preparada la siguiente documentación:

- Currículum Vitae actualizado.
- 1 foto tamaño carnet.
- Copia del DNI o pasaporte.
- Certificado académico de los estudios realizados (expediente, diploma o certificado).

2. EVALUACIÓN DEL PERFIL Y COMPETENCIAS

Participarás en una entrevista personal online con la coordinación del Máster. En ella se valorará tu experiencia, motivación, adecuación y el resultado de tu ejercicio práctico, entregado luego de que completes el Cuestionario de Presentación de Candidatura. al Máster. También es una oportunidad para resolver dudas y ampliar información sobre el programa.

Se evaluará:

- La documentación aportada.
- Tu trayectoria profesional o formativa.
- El resultado de la entrevista.

3. ADMISIÓN Y RESERVA DE PLAZA

Si eres admitido/a, deberás abonar el **25% del Precio del Máster** en el plazo indicado para reservar tu plaza

PUNTOS A RECORDAR

Este es un **Máster de Formación Permanente**. Para obtener la titulación es necesario contar con estudios universitarios de Grado (Licenciatura, Ingeniería o Diplomatura).

- Si no cuentas con estudios universitarios, podrás acreditar las competencias necesarias mediante un proceso específico paralelo al proceso de admisión.
- Si superas este proceso y el programa formativo, obtendrás el título de Máster en Formación Permanente.
- En caso de no acreditar dichas competencias, obtendrás el Diploma de Extensión en Comunicación y Periodismo Gastronómico tras superar el programa.

PERFIL DE SALIDA

Al finalizar el **Máster**, estarás capacitado/a para desempeñar funciones clave en diversas áreas del sector de la comunicación gastronómica. Algunas de las salidas profesionales incluyen:

Medios de Comunicación y Creación de Contenidos

- Redactor/a, editor/a y productor/a de contenido gastronómico para medios especializados, prensa generalista, revistas, radio, televisión y plataformas digitales.
- Editor/a o food writer en publicaciones gastronómicas, blogs, newsletters y libros del sector.

Emprendimiento y Nuevos Medios

- Creación de proyectos propios en comunicación gastronómica, desde plataformas digitales hasta medios especializados.
- Desarrollo de newsletters, podcasts o formatos innovadores para la divulgación gastronómica.

Comunicación y Marketing Gastronómico

- Gestión de comunicación y marketing en restaurantes, grupos de hostelería y marcas de alimentación.
- Estrategia de contenidos y relaciones públicas en agencias especializadas en comunicación gastronómica.

Eventos y Gestión de Proyectos Gastronómicos

- Organización y curaduría de congresos, ferias, simposios y eventos gastronómicos internacionales.
- Gestión de proyectos de comunicación para instituciones públicas y privadas del sector gastronómico, con un enfoque estratégico en desarrollo de marca y posicionamiento.

PRECIO

11.690 €

Forma de pago:

• **150 €** en concepto de **tasa de inscripción** (reembolsables en su totalidad en caso de no ser admitido/a).

- **2.885 €** (25% del total) a la confirmación de admisión, en concepto de **reserva de plaza**.

60 ECTS

- 3 cuotas de **2.885 €**, que se abonarán en **octubre, diciembre y febrero**.

El precio del Máster incluye:

- Acceso a la plataforma de formación online.
- Masterclass de expertos/as invitados/as.
- Learning journey (gastos de transporte y alojamiento)
- Un mes inmersivo repleto de actividades, visitas y talleres en Basque Culinary Center.

- Gestión de las prácticas curriculares, con asesoramiento personalizado
- Acceso a las más de 5.000 referencias de la Biblioteca de la Facultad.
- Emisión y envío del título/diploma correspondiente
- Alta en el servicio para egresados de Basque Culinary Center: Bculinary Alumni

<https://www.mondragon.edu/cursos/es/comunicacion-y-periodismo-gastronomico>