

KOMUNIKAZIOAN ETA KAZETARITZA GASTRONOMIKOAN MASTERRA ETENGABEKO PRESTAKUNTZAKO MASTERRA

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
ECTS/ORDUAK	60 ECTS
EGUTEGIA	2022/10/01 - 2025/06/10 As-At-Az-Og-Or
TOKIA	<u>Donostia-San Sebastián</u>
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Erdi-presentziala

Informazio gehiago
eta izen-ematea

AURKEZPENA

Presta zaitez etorkizuneko Komunikazio Gastronomikoaren liderretako bat izateko.

Master honekin, kazetaritza eta komunikazio gastronomikoan espezializatutako profesional gisa trebatuko zara. Eduki eta ekimen gastronomikoak ikuspegi global eta garaikidearekin diseinatzeko, ekoizten eta sustatzen ikasiko duzu.

Gastronomiak azken urteotan izan duen gorakada handia dela eta, beharrezkoak dira gastronomiaren komunikazio estrategikoan, kazetaritzako azken joeretan, hedabide digitaletan eta proiektu gastronomikoen kontzeptualizazioan espezializatutako ezagutzak dituzten profesionalak, komunikazioaren alorrekoak.

Master honek balio bereizgarria emango dizu komunikazio gastronomikoaren egungo ekosisteman, komunikabide tradizionalen sektorean, hedabide berrietan, jatetxeetan, komunikazio-agentzietan, argitaletxe espezializatuetan, enpresetan, erakunde publikoetan eta beste esparru batzuetan.

MASTER HAU EGITEKO ARRAZOIAK

- ✓ **Nazioko eta nazioarteko gastronomia-kazetaritzari buruzko ikuspegi globala eta modernoa eskuratuko duzu.**
- ✓ **Hobeto idazteko eta gastronomiaren arloko edukien proiektuak sortzeko metodo eta teknika aurreratuak ezin hobeto ezagutuko dituzu.**

- ✓ Gaur egungo elikadura-joerak ezagutuko dituzu, gastronomian, elikaduran eta sukaldaritzan indarrean dauden eduki sakonak kudeatzeko.
- ✓ Basque Culinary Center-en benetako editorial proiektu batetan, Gastronomía360, ikasitakoaren atal bat praktikan jarriko duzu.
- ✓ Sektoreko profesional onenekin egingo dituzu praktikak, masterrera eskusibokoak diren masterclassetan.
- ✓ Prentsaren eta komunikazioaren benetako erronkei aurre egingo diezu, ahots, esperientzia eta eskaera berriei buruzko ikerketekin lotuta.
- ✓ Sektorean espezializatutako irakasle handiengandik ikasiko duzu, eta zure tutorearen eskutik jarraipen eta feedback pertsonalizatua jasoko duzu egunetik egunera eboluzionatzeko.
- ✓ Hurbiletik sentituko duzu sektorea, ikaskuntza-jardueren eta sektoreko enpresetara egindako bisiten bidez.
- ✓ Gastronomia- eta kazetaritza-komunikazioko profesional bihurtuko zara: Tailerrak, mahai-inguruak profesionalekin, ikasketa-bisitak, master-amaierako proiektua eta praktikak enpresetan.
- ✓ Proiektu sortzaileak, berritzaileak eta egungoak garatzeko ikuspegi desberdinak eskainiko dituzten kultura eta diziplina anitzeko ikasle taldeekin lan egingo duzu.
- ✓ Masterra amaitzeko, hilabete bateko zuzeneko ikaskuntza-esperientzia biziko duzu Espainian. Jarduera gastronomikoak, bidaiak eta bisita presentzialak kazetaritzako eta komunikazioko esperientzietatik ikasteko.

HARREMANETARAKO PERTSONA

FRAN CESTERO

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com

HELBURUAK

- Etengabe bilakatzen ari den eta komunikazioak funtsezko rola duen sektore batean trebatzea.
- Sektorea alderdi guztietatik ezagutzea, eta ikuspegi kritiko eta propioa hartzea, lana ikuspegi estrategiko eta globalean oinarrituta gauzatzeko.
- Sektorearen errealitatea ezagutzea, sektorean lider diren hedabideetan –hala nola Eater-en edo The Guardian-en– lan egiten duten profesionalen esperientziaren bidez.
- Sektorean erreferenteak diren profesionalen kontaktu-sare bat ezartzea. Basque Culinary Centerren ekosistemaren parte izango zarenez, Fakultateko ekitaldietan parte hartzeko aukera izatea eta erreferenteak diren profesionalen harreman-sare bat ezartzea.
- Zure neurrira diseinatutako praktiken bidez lan-mundura sartzea.
- Zure ikaskuntza aberastea eta praktikan jartzea, Basque Culinary Center-en hilabeteko murgiltze-egonaldian zehar egingo diren dinamika, tailer eta bestelako esperientzien bidez.

NORI ZUZENDUA

Masterra honako profil hauek dituzten pertsonei zuzenduta dago:

1. Beren lan-ibilbidea komunikazio edo kazetaritza gastronomikoaren esparruan garatu nahi duten graduatuak, diplomatuak, unibertsitateko lizentziatuak eta goi-mailako teknikariak (lehentasuna dute kazetaritzari, komunikazioari, marketinari eta gastronomiari lotutako tituludunek).
2. Gastronomiaren sektorean espezializatu nahi duten komunikazioko, kazetaritzako edo marketineko profesionalak.
3. Sektore gastronomikoko eta elikagaien industriako profesionalak.
4. Gastronomian espezializatuta dauden eta beren ezagutzak eta gaitasunak sakondu eta hobetu nahi dituzten komunikazioko, kazetaritzako edo marketineko profesionalak.
5. Lan-ibilbidea komunikazio gastronomikora, kazetaritza gastronomikora eta ekitaldi gastronomikoetara –komisario gisa– bideratu nahi duten beste esparru batzuetako profesionalak.

Saioetako batzuk ingelesez emango direnez, ingeleseko gutxieneko maila bat baloratuko da (B2, maila ertain-altua).

Zure prestakuntza eta esperientzia gorabehera, zure profila banan-banan baloratuko dugu.

Nahi izanez gero, Masterreko koordinatzailearekin hitz egin dezakezu. Hark masterreko edukiari buruzko orientazioa emango dizu, eta zure kezkak entzungo ditu, Masterra zure nahietara zenbateraino egokitzen den jakiteko.

Eskatu solasaldi bat koordinatzailearekin, informazio gehiago eskatzeko formularioaren bidez.

PROGRAMA

1. GASTRONOMIA: KULTURA, ZIENTZIA ETA GIZARTEA

1. Elikadura, kultura eta identitatea
2. Gastronomiaren historia eta joera berriak
3. Elikadura-sistema lokala eta globala
4. Elikagaien zientziaren hastapenak
5. Analisi sentzorialaren oinarritzako printzipioak
6. Nola funtzionatzen duen jatetxe batek

Modulu honekin honako hau lortuko duzu:

- Gastronomian oinarritzako ezagutza lortzea, gai hau komunikatzeko irizpide propio eta garaikide bat garatu ahal izateko.
- Gastronomiaren eta elikaduraren kontzeptua elementu kultural, identitario eta sozioekonomiko gisa ulertzea, eta haiek lurralde bateko dimentsio guztiekin dituzten loturak ikustea.
- Egungo joera, korrante eta estilo nagusiak ezagutzea: abangoardia espainiarra, eskandinaviar sukaldaritza berria, slowfood mugimendua, fast good, sukaldaritza latinoamerikarra eta beste batzuk.
- Elikadura-sistemaren funtzionamendua ulertzea, tokian-tokian ez ezik, nazioetan eta munduan ere bai, bai eta haren ondorioak eta erronkak ere.
Elikagaien printzipio fisikoak eta kimikoak eta haiek gure zentzumenekin duten lotura ulertzea.
- Ardoen mundua eta janariaren eta edariaren arteko lotura sentzoriala ezagutzea, oro har.

- Jatetxe batek barrutik nola funtzionatzen duen ezagutzea, bai sukaldaritzako eragiketak eta
- prozesuak, bai harreman publikoen kudeaketa.

2. NOLA KONTATZEN DUGU GASTRONOMIA?

1. Zer den kazetaritza gastronomikoa gaur
2. Komunikazio gastronomikoaren egungo ekosistema
3. Generoak eta idazteko teknikak
4. Ikerketa eta etika
5. Ahotsak eta adierazgarritasuna gastronomian

Modulu honekin honako hau lortuko duzu:

- Kazetaritza gastronomikoaren historia eta haren garrantziaren zergatia ezagutzea.
- Kazetaritza gastronomikoak azken urteotan mundu digitalean sartzean izan duen bilakaera eta etorkizunean izango dituen erronkak ulertzea.
- Komunikazio gastronomikoaren egungo ekosistema konplexuan, aktoreak zein diren eta zer rol betetzen duten identifikatzea: komunikabideak, webgune espezializatuak (adib.: Tripadvisor), influencerrak, sukaldariak, sektoreko erakundeak (The 50 Best Restaurants, Michelin), erakunde publikoak, enpresak eta beste batzuk.
- Kazetaritza gastronomikoari aplikatutako genero nagusiak zein diren jakitea (albistea, elkarrizketa, erreportajea, kronika, iritzia eta kritika), eta horien ezaugarriak eta aukerak ezagutzea.
- Eduki gastronomikoak modu egokian idaztea, bai komunikabide digitaletarako eta bestelako formatu batzuetarako, bai komunikazio korporatibo edo instituzionalerako.
- Sektoreari buruz komunikatzeko behar diren informazio- eta dokumentu-iturrien mapa osatzea.
- Gastronomiak aurrean dituen erronkei buruzko ikuspegi kritikoa eratzea, eta deontologia barneratzea sektoreko komunikazioari aurre egiteko orduan.

3. GASTRONOMIA ARO DIGITALEAN KOMUNIKATZEA

1. Baliabide gastronomikoak sortzea eta planifikatzea
2. Gastronomiako komunikazio estrategikoaren hastapena
3. Irudia eta edizio grafikoa
4. Narrazio-modu berriak
5. *Food design* eta esperientzia gastronomikoa

Modulu honekin honako hau lortuko duzu:

- Eduki digitalak eta negozio-eredu desberdinak kontsumitzeko ohiturak ulertzea.
- Behar bezala erabiltzea kazetaritza eta komunikazio gastronomikoko proiektuak diseinatzeko eta kudeatzeko teknikak eta tresnak
- Oinarrizko ezagutza eskuratzea audientziak neurtzeko eta aztertzeko eta norberaren edukia ingurune digitalean posizionatzeko
- Eduki gastronomikoak aberastuko dituzten irudiak hautatzeko eta editatzeko tresnak erabiltzea.
- Turismo gastronomikoko zerbitzu eta esperientziak turista baten ikuspegitik baloratzeko trebetasunak eta irizpideak eskuratzea.
- Askotariko eduki eta plataformetara egokitzen diren narrazio-trebetasun berritzaileak garatzea.

- Podcast formatuko eduki espezifikoak diseinatzeko, garatzeko eta posizionatzeko ezagutza eta praktika.

4. KOMUNIKAZIO ESTRATEGIKOA

1. Social media deritzenen erabilera estrategikoa
2. Komunikazio estrategikoko plan integral baten diseinua
3. Analitika digitalaren erabilera estrategikoa

Modulu honekin honako hau lortuko duzu:

- Sare sozial mota desberdinak bereiztea eta plataforma bakoitzari ondoen egokitzen zaizkion edukiak zehaztea.
- Oinarrizko ezagutza eskuratzea audientziak neurtzeko eta aztertzeko eta norberaren edukia ingurune digitalean posizionatzeko.
- Proiektu gastronomikoak kontzeptualizatzeko, diseinatzeko eta gauzatzeko sormen-baliabideak aplikatzea.
- Gastronomiari aplikatutako marketin digitalaren oinarrizko printzipioak ezagutzea.
- Comprender la importancia de la reputación (on-line y off-line) de cualquier proyecto, restaurante o chef y saber actuar ante crisis.
- Edozein proiektuk, jatetxek edo chefek online eta offline duen ospearen garrantzia ulertzea eta krisiei erantzuten jakitea.

5. MASTER-AMAIERAKO PROIEKTUA

Proiektua banaka edo taldean egingo da, eta helburua masterrean ikasitakoa praktikan jartzea da.

Hona hemen lan moten adibide batzuk, orientazio gisa:

- Jatetxe baterako edo gastronomian diharduen beste erakunde baterako komunikazio-plan bat diseinatzea.
- Gastronomiari buruzko kongresu baten edo bestelako ekitaldi baten komunikazio-plan estrategikoa diseinatzea.
- Gastronomian espezializatutako komunikabide digital bat sortzeko diseinua.

6. CURRICULUM-PRAKTIKAK ENPRESETAN

Enpresetako curriculum-praktiken helburua da ikasketak bukatzeko, ikasitakoa praktikan jartzea eta enpresetan lanbide-inguruneke esperientzia bat bizitzea. Praktikak 480 ordukoak (19 ECTS) dira; 3 hilabete inguruko iraupena dute.

Aholkularitza pertsonalizatua egiten dugu, eta zure profila eta lehentasunak aintzat hartzen ditugu praktikak zein enpresatan egingo dituzun erabakitzeko.

Hona hemen praktikak egingo dituzun enpresa eta zentro moten adibide batzuk:

- Gastronomiari buruzko atalak dituzten hedabideak, formatu tradizional edo digitalekoak.
- Jatetxeetako eta jatetxeen arloko enpresetako komunikazio- eta marketin-sailak.
- Komunikazio-agentziak.
- Irratiak, podcastak edo telebistak.

- Gastronomian espezializatutako argitaletxeak eta kongresuak.
- Gastronomiara eta elikadurara zuzendutako enpresa eta erakunde publikoak.

METODOLOGIA

Master honek formatu **erdipresentziala** du.

Online atalean, zuzeneko eskolen bidez –asteen 2 egun– ikasiko duzu: erronkak, tailer praktikoak, kasuak, lankidetzak-lanak eta gaian adituak diren irakasleek gidatutako ikaskuntza. Idazketa, argazki, bideo eta podcasteko tailerrak eta gastronomiarekin lotutako beste jarduerak batzuk, zure komunikazio- eta kazetaritza-potentziala osorik garatzeko.

Zati presentzialean, ikaskuntza-dinamika aktiboak lantzen jarraitzen da, eta landa-lanak, learning journeyak, challengeak, kristalizazio-tailerrak eta abar egiten dira. Learning by doingean oinarritutako irakaskuntza-ikaskuntzako metodologiari jarraitzen zaio. Metodologia hori gogoetatsua, soziala, aktiboa, motibagarria eta esanguratsua da.

Kontzeptu metodologiko hauetan oinarritzen da:

ONLINE ZATIA:

Masterraren lehen zatia online egiten da. Horretarako erabiltzen den plataformako programak eta edukiak % 100 online prestakuntzarako diseinatuta daude:

- Zuzeneko eskolak asteen behin, irakasle eta laguntzaileekin.
- Jarduerak eta erronkak: Ariketa interaktiboak, entregak, testak, foroak, etab.
- Egunerokoan aplikatu daitezkeen eduki garaikideak eta diziplinartekoak.
- Adituekin elkarriketak erakusten dituzten ikus-entzunezko baliabideak.
- Masterclassak gonbidatu adituekin
- Dinamizatzen, motibatzen eta feedback pertsonalizatua ematen duen tutorea.
- Eztabaidatzeko, ideiak emateko eta ezagutza partekatzeko lankideak. Ikus COVID-19 neurri guztiak.

ZAT PRESENTZIALA: MURGILTZE-HILABETEA

Masterraren bigarren zatia hilabeteko iraupena du, eta Basque Culinary Centerren egiten da modu presentzialean. Hilabete horretan jarduerak hauek egingo dira:

- Azalpen-saio kontzeptualak: Saio horietan, moduluko irakasgai bakoitzaren oinarri kontzeptualak azalduko dira, adituen eskutik.
- Masterclassak: Saio horietan, erreferentziazko profesionalek bertatik bertara aurkeztuko dituzte eredu eta esperientzia arrakastatsuak.
- Kasu praktikoen azterketa: Berariazko tailerretan, kasu praktikoak eta adibide zehatzak aurkeztuko dira, formatu parte-hartzailean. Kasu horiei esker, taldeko dinamikak, eztabaidak eta gogoetak egin ahal izango dira.
- Dastamen-gelak: BCCen instalazioetan antolatutako dastatzeak, probaketak, tailerrak eta gastronomiarekin lotutako beste jarduerak batzuk, programaren edukiak esperimendu ahal izateko.
- Learning Journey-ak eta landa-lanak: Jarduera gastronomikoak eta irakasgaien edukiak argitzeko topaketak. Landa-lana egiteko eta komunikazioari eta kazetaritza gastronomikoari buruzko ikuspegi aplikatua eskuratzeko tokiak bisitatuko dira.
- Fakultateak antolatutako ekitaldietara joatea, esate baterako, Gastronomy Shapers-etara.
- Azalpen-saio kontzeptualak: Saio horietan, moduluko irakasgai bakoitzaren oinarri kontzeptualak azalduko dira, adituen eskutik. Azalpen-saio kontzeptualak: Saio horietan, moduluko irakasgai bakoitzaren oinarri kontzeptualak azalduko dira, adituen eskutik.

Ikaskuntza finkatu egiten da parte-hartzaileen eta Basque Culinary Centerreko profesional aditu eta koordinatzaileen arteko elkarbizitzarekin.

MATRIKULA

Aurrez izena emateko urratsak:

1. AURREZ IZENA EMATEA

Interesa duten ikasleek behin-behineko **izen ematea** egin behar dute **on line**, eta izena emateko tasa ordaindu behar dute. Gainera, honako dokumentazio hau igorri behar da admisiones@bculinary.com helbidera:

- Curriculum Vitae
- Argazki 1, nortasun agiriko argazkiaren neurrikoa
- NAN edo pasaportearen fotokopia
- Prestakuntza programa egiteko Motibazio Gutuna.

2. HAUTAKETA PROZESUKO FASEAK GAINDITZEA

1. fasea: Prestakuntza eta esperientzia egiaztatzea

Onarpen Batzordeak honako prestakuntza hauek baloratuko ditu:

- Gastronomiako lizentzia edo baliokidea.
- Sukaldaritzako eta jatetxe-alorreko goi- edo erdi-mailako gradua.
- Gozogintzako goi-mailako gradua.
- Erreferentziako ikastetxeetan egindako gozogintzako eta sukaldaritza gozoko ikasketa arautu gabeak.

Hautagaiak dendetako edo lantegietako gozogintzan edota jatetxe bateko azkenburuen sailean 1-2 urteko gutxieneko esperientzia izatea gomendatzen da.

2. fasea: Kontrastea egiteko elkarrizketa

Ezagutza zehatzak baloratu ahal izateko, Hautapen Batzordeak elkarrizketa pertsonala egingo dio 1. fasea gainditu duen hautagaiari, emandako datuak kontrastatu eta prestakuntzarekiko ardura hobeki ezagutzeko. Beharrezkoa bada, hautagaiari informazio osagarria eskatuko zaio; adibidez, bideo bat edo ezagutza-test bat egitea bere gaitasuna, trebezia eta ezagutzak frogatzeko.

3. fasea: Motibazioa eta gaitasun pertsonalak

Ikasleak prestakuntza-prozesua arrakastaz gainditzeko zer motibazio eta gaitasun pertsonal duen baloratuko du Hautapen Batzordeak. Horretarako, aurkeztutako motibazio-eskutitza hartuko da aintzat. Hautaketa-prozesuaren hiru faseak bukatu ondoren, hautagaiak azken puntuazioa eskuratuko du. Puntuaziorik onena eskuratzen duten 18 ikasleak onartuko dira.

3. PLAZA GORDETZEKO ORDAINKETA

Hautagaiak prozesua gainditzen badu, horren berri emango zaio, onartuta edo erreserban dagoen zehaztuta.

Kasu batzuetan, masterra egiten hasi aurretik ezagutzak zabaltzeko ikastaroa egiteko exijituko zaio hautagaiari, prestakuntza-programa zorrotz hori egoki egin dezan. Hautagaiak onartzen ez badu, baja

emango zaio.

Onartutakoei plaza gordetzeko zenbatekoa ordaintzeko eskatuko zaie, izen-ematea gauzatzeko.

Garrantzitsua:

- Plazak bete arte egongo da zabalik epea. Gehienez 25 ikasle onartuko dira.
- Matrikula irekitzen den unetik eta uztailaren erdialdera arte hautagaitzen lehen hautaketa egingo da.

Batzordeak aztertu ahala jasoko dute erantzuna.

- Horren ondoren aurkeztutako hautagaitzen kasuan, albait arinen erantzungo zaie.
- Atzerriko ikasleei dagokionez, izen-emateko tasa ordaindu ondoren emango zaie onartutako hautagaitzei onarpen-eskutitza eta bisa tramitatzeke behar den laguntza.

Kontsultak eta informazio gehiago: admisiones@bculinary.com

PREZIOA

10.770€

60 ECTS

Masterraren prezioa 10.295 eurokoa da, eta zenbateko hori honela ordaindu beharko da:

150 € hautagaitza aurkeztean (osorik itzuliko da hautagaia onartua ez bada).

- 2.536,25€ onarpena baieztatzean, plaza gordetzeko kontzeptu modura.
- Gainontzeko zenbatekoa 2.536,25€-ko hiru kuotetan urrian, abenduan eta otsailan.

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