

Gastroactitud

# TRAINING EN CRÍTICA GASTRONÓMICA

José Carlos Capel & Julia Pérez Lozano

“La novedad formativa con la que  
te convertirás en un auténtico  
Crítico Gastronómico.”

FORMACIÓN ONLINE



# DIRECTORES



JOSE  
CARLOS  
CAPEL

Economista y escritor. Miembro de la Academia Española de Gastronomía. Presidente de Madrid Fusión. Crítico Gastronómico del diario El País desde hace 25 años. Autor de 48 libros de literatura gastronómica y cocina. Director del curso de cocina contemporánea on-line de la Universidad de Barcelona.

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...).

Ha recibido numerosos premios, desde el Nacional de Gastronomía (1987) el 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.

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

Premio Nacional de Gastronomía a la mejor labor periodística 2005.

# EL EQUIPO

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.



**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.

Colabora 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  
Mª 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 Bolaños 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.

# TRAINING EN CRÍTICA GASTRONÓMICA

El training en crítica gastronómica se realiza a través de una plataforma virtual de fácil manejo, a la que podrás acceder a cualquier hora del día y desde cualquier lugar del mundo.

Puedes optar por matricularte en el training completo (9 cursos) o individualmente en el que más se adapte a tus gustos o intereses.



240 HORAS

## C1. VIAJE POR LAS COCINAS DEL MUNDO 30 HORAS

D. IGNACIO MEDINA. PERIODISTA GASTRONÓMICO

## C2. VINOS DEL MUNDO 30 HORAS

D. FEDERICO OLDEMBURG. PERIODISTA GASTRONÓMICO

## C3. LAS ARMONIAS CULINARIAS 25 HORAS

DÑA. RAQUEL CASTILLO. PERIODISTA GASTRONÓMICO

## C4. INGREDIENTES: DEL MERCADO A LA MESA 40 HORAS

D. IGNACIO MEDINA. PERIODISTA GASTRONÓMICO

## C5. TIPOS DE CATA 15 HORAS

D. FEDERICO OLDEMBURG. PERIODISTA GASTRONÓMICO

## C6. TÉCNICAS DE COCINA SALADA Y DULCE 40 HORAS

DÑA. ROCÍO ARROYO Y DÑA. JUANI NOVA. DOCENTES DE COCINA

## C7. PROTOCOLO 15 HORAS

DÑA. SARA DOMÉN. EXPERTA EN PROTOCOLO Y COMUNICACIÓN

## C8. ENTORNO EN EL RESTAURANTE 15 HORAS

D. RUBÉN PICADO Y DÑA. Mª JOSÉ DE BLAS. ARQUITECTOS

## C9. CÓMO SE ESCRIBE UNA CRÍTICA GASTRONÓMICA

25 HORAS D. JOSÉ CARLOS CAPEL. CRÍTICO GASTRONÓMICO.

MODALIDAD ON-LINE



+34 91 224 03 24

Gastroactitud.com