



entre
**PARÉN
TESIS**

Modalidad virtual / online en vivo

EL MAPA DE LA GASTRONOMÍA CONTEMPORÁNEA



UNIVERSIDAD
ICESI

Facultad de Derecho
y Ciencias Sociales

CEC

Centros
y Educación
Continua

Más allá de la cocina molecular ¿qué tanto sabemos de la gastronomía contemporánea? De la mano de Liliana López, periodista experta en la materia, haremos un viaje por las revoluciones culinarias más significativas desde el Siglo XX hasta nuestro días: la nouvelle cuisine francesa, la arremetida del país vasco, la innovación con Ferrán Adriá, la nueva cocina nórdica y el descubrimiento de la despensa amazónica, valorada por importantes chefs latinoamericanos como Alex Atala, Pedro Miguel Schiaffino y Leonor Espinosa. El curso también destinará un espacio para hablar sobre el activismo social, la importancia del producto y los cultivos orgánicos, las guías y premios más prestigiosos en el mundo, el boom de los 'foodies' y un taller sobre café y chocolate. ¡Buen provecho!

Objetivos:

- Conocer las principales tendencias gastronómicas del Siglo XX hasta nuestros días
- Conocer quiénes y por qué han liderado las propuestas gastronómicas más innovadoras
- Entender cómo funcionan las guías y los premios gastronómicos
- Conocer qué es el activo social desde las cocinas y la tendencia de alimentos orgánicos
- Conocer la importancia de las redes sociales en el mundo de la cocina

Dirigido a:

Público en general

Metodología

Se ofrece el programa en modalidad sincrónica. El e-learning sincrónico es una modalidad de aprendizaje en que el tutor y el alumno se escuchan, se leen y/o se ven en el mismo momento, independiente de que se encuentren en espacios físicos diferentes.

Para ello, se requiere de una plataforma de conferencias. La Universidad Icesi, posee licencias de Zoom, un sistema de video conferencia o de reuniones virtuales, accesible desde computadoras tradicionales y desde aparatos móviles. Los participantes pueden acceder a las reuniones mediante un link que se les envía previamente, en donde se les avisa la hora en que se ha programado la reunión.

Estructura del programa:

El programa está estructurado en seis sesiones de dos horas cada una, así:

- *Grandes corrientes culinarias desde el siglo XX
- *Panorama de la cocina actual en América Latina
- *Activismo gastronómico
- *El pulso y ritmo de la gastronomía contemporánea
- *Las tendencias de los restaurantes
- *Dulce final. Café y chocolate

Docente

Liliana López

Periodista colombiana radicada en México cuenta con más de 15 años de experiencia. Trabajó durante cinco años en El Espectador, donde cubrió artes, cine y gastronomía. Desde entonces, se ha especializado en contar lo que pasa en el mundo gastronómico. Viaja para comer y come para viajar. Fue la editora de la revista Cocina

Semana y la editora internacional de la revista Avianca en Colombia. También fue la directora editorial de Food & Wine en español en México, y ahora trabaja como freelance editando libros, escribiendo sobre cocina y viajes para medios como Travesías, Gatopardo, Diners, Eater.com, El Gourmet, Hotbook, Cook Inc. en Italia, Revista Accent de Aeroméxico, diario Reforma, entre otros.

Inscripción y Forma de pago

1. Diligencie el formulario de inscripción y pago en línea en: <https://peewah.co/events/curso-el-mapa-de-la-gastronomia-contemporanea>

Lugar y Tiempo

Clases virtuales online en vivo: miércoles de 6:00 a 8:00 p.m. Los cambios eventuales que se puedan presentar frente a la programación inicial (Fechas, Horarios, Docentes) serán informados oportunamente a los estudiantes.

Intensidad: 12 horas.


Inversión: \$180.000.

Requerimientos técnicos y logísticos:


Con el fin de asegurar una buena recepción y activa participación durante el desarrollo de las sesiones en Zoom, se hacen las siguientes recomendaciones:

- ✓ Se requiere una conexión a Internet con ancho de banda de 10 megas.
- ✓ Descargar e Instalar el software de conferencia en línea en la siguiente dirección: <https://www.zoom.us/download>
- ✓ El participante debe ubicarse en un lugar tranquilo, sin interferencias y con una buena conexión a Internet.
- ✓ Ingresar a la clase con 15 a 10 minutos de anticipación. Las invitaciones a cada sesión se enviarán con anterioridad.
- ✓ Usar siempre audífonos.
- ✓ Es recomendable que cada participante use su computador.
- ✓ Participar activamente en la clase a través del chat o levantar la mano para pedir la palabra.

Contacto:

 **Teléfono:** (2) 555 2334, ext. 8013 - 8014 - 8021

 **WhatsApp:** 311 716 9705

 **Email:** mercadeoeducontinua@icesi.edu.co

 **Website:** www.icesi.edu.co