

Educación Continua 2013

Curso en Imagen Gastronómica **-Análisis y crítica-**

Breve Introducción

La imagen gastronómica por excelencia es la brindada por los restaurantes. Estos lugares de interacción social son una compleja exposición de identidades culturales, tipologías arquitectónicas, sistemas de comunicación visual; elementos que luchan por convocar a la clientela mediante una oferta heterogénea.

Los emprendedores, tanto líderes como inversionistas, o trabajadores del sector que quieran avanzar profesionalmente deben estar capacitados para plantear su propuesta diferenciadora en una realidad muy competitiva.

El estudio de la producción contemporánea y de la competencia directa ayudan en el proceso de toma de decisiones que conducirán al planteo de proyectos más eficientes en términos comunicacionales y de servicios y, por consiguiente, aumentando las posibilidades de éxito.

Características del curso

El curso asume la modalidad de taller con clases teórico-prácticas donde se desarrollarán análisis de identidad global, incluyendo lo arquitectónico, la gráfica y comunicación visual, el interiorismo y el equipamiento.

La práctica consistirá en estudios de casos reales mediante relevamientos según el punto de vista del usuario.

Dicho relevamiento tendrá como meta el aprendizaje de metodologías de análisis sistemático, para luego llevar al desarrollo de una metodología propia.

Destinatarios

Egresados o alumnos del último año de las carreras de Arquitectura, Diseño Gráfico, Diseño de Comunicación Visual, Diseño de interiores o Interiorismo, Lic. en Gastronomía, Lic. en Periodismo. Egresados y alumnos del último año de tecnicaturas terciarias o equivalentes de duración igual o superior a 2 años vinculadas al sector gastronómico como Chef, Repostero, Sommelier u otros.

Objetivos

Incorporar la idea de sistema a la comprensión de los espacios gastronómicos.

Detectar las distintas variables que componen la imagen gastronómica.

Evaluar esas variables ponderándolas en su contexto.

Proponer reformulaciones, causalmente dirigidas, que hagan a la transformación de la imagen.

Desarrollar capacidad analítica y crítica.

Duración del curso

La duración total del curso es de 4 clases con un total de 12 horas.
El desarrollo del curso abarca 4 semanas divididas en clases teórico – prácticas de 3 horas semanales.

Contenidos del curso

Identidad desde lo gastronómico

El mundo de la gastronomía visto en su realidad cotidiana a través de los ojos de un observador que centra su atención en las diferentes variables que componen la imagen del complejo gastronómico

Identidad desde lo arquitectónico, el interiorismo y el equipamiento

La caja arquitectónica, dimensiones y cualidades perceptuales. El rol del interiorismo y la modificación del espacio. La caracterización como marca. El rol del equipamiento, su relación en la definición del espacio interior y su eventual uso en la caracterización como marca.

Identidad desde la comunicación visual

El concepto de Imagen Institucional. Noción de programa. Sistema. Estilo, como el resultado formal del conjunto de rasgos o recursos visuales. Estructura, en referencia a lo retórico, al tipo de discurso utilizado, el tono del mismo. Temática, en relación a los conceptos, valores o ideologías aparejadas en sus lecturas.

Interacción de las variables con presentación de trabajos de los participantes

Los conocimientos e información provistos por los módulos anteriores dirigidos al análisis integral de un desarrollo gastronómico, verificando sistematización y niveles de crítica.

Coordinación Académica

-Javier Enrique Giménez Schiaffino.

Diseñador Gráfico UBA. Docente en diferentes carreras en facultades de la UBA y otras universidades privadas. Docente en diversas asignaturas de distintos niveles de polimodal y colegios secundarios. Docente investigador con Categoría V según el Programa de Incentivos de las Universidades Nacionales de la Secretaría de Políticas Universitarias del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología. Participe de diferentes proyectos de investigación UBA. Becario UBA por alto promedio por dos años. Ganador de 3 concursos internacionales de diseño.

-Sergio Feltrup

Arquitecto UBA. Director de la Licenciatura en "Diseño de Interiores" de la Universidad de Belgrano. Profesor Titular Regular en la Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo de la UBA. Profesor en el Posgrado "Diseño de Mobiliario". FADU-UBA

-Germán Díaz Colodrero

Diseñador en Comunicación Visual, Facultad de Bellas Artes, Universidad Nacional de La Plata. Especialista en Lógica y Técnica de la Forma, UBA. Cursó la Maestría también

Lavalle 485, C1047AAI, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

Tel/Fax: 4393-5588 /89 - E-mail: educacion.continua@ub.edu.ar

<http://executive.ub.edu.ar>

en Lógica y Técnica de la Forma, UBA. Director de Carrera de la Licenciatura en Diseño Gráfico, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, Universidad de Belgrano. Docente en diferentes universidades e institutos nacionales y privados con 25 años de trayectoria. Investigador categorizado por el Programa de Incentivos de Universidades Nacionales del Ministerio de Educación. Se ha presentado con ponencias en distintos congresos y eventos del área y ha publicado diferentes artículos. Miembro fundador del Foro de Instituciones Educativas del Diseño de la Ciudad de Buenos Aires.

Cuerpo Docente

-Borja Blázquez

Comenzó su carrera a los 17 años en su ciudad natal, San Sebastián. Cocinó con varios de los más grandes referentes como Juan Mari Arzak (Arzak), Ferran Adria (El Bulli), Martín Berasategui, (Berasategui) e Hilario Arbelaitz (Zuberoa). Todos ellos con 2 ó 3 estrellas en la guía Michelin.

Tras 4 años de trabajo continuado en estos restaurantes fue chef de cocina en el sur de Brasil hasta que llegó a la Argentina.

Desde diciembre de 1997 se desempeña como Profesor de cocina dictando tanto carrera profesional como seminarios para empresas en Argentina, Colombia, Uruguay, Perú, México y otros.

Ha trabajado como chef ejecutivo en los restaurantes "I Freshmarket", "La trainera" (Uruguay) y "Ría". Ha trabajado como consultor en "Tierra de cocineros" "I Freshmarket" "Ría" y "Tancat", en Buenos Aires.

Es conductor de programas de gran audiencia en elgourmet.com como "Chef's Unplugged", "Del mediterráneo", "Alquimia", "Gourmet Colombia con Borja", "Tapas", "Maremagnum", "Velero al Caribe" y otros.

Realizó también trabajos para firmas como Nestlé Argentina, Tallo Verde Huerta Orgánica, Bimbo Argentina, Whirlpool, Knorr, Oster, Fagor, Chandon, Martini y otros, elaborando recetarios, capacitaciones de cocina y representación en medios.

Editó su primer libro de cocina "Tapas" en octubre de 2005, recibiendo una mención internacional de Gourmand World Cookbook Award.

Actualmente dirige su propia empresa de servicios gastronómicos, realizando tareas para empresas y particulares.

Su último trabajo es la creación de "Borja Blázquez escuela de cocineros" con dos centros de educación gastronómica en Argentina.

-Mercedes Ceciaga

Diseñadora Industrial de la Universidad de Buenos Aires. Socia fundadora de Zumdiseño, a cargo del área de gestión de producción, con una extensa experiencia en el liderazgo de equipos multidisciplinares, enfocados en la planificación y seguimiento de procesos productivos, dedicados al diseño y desarrollo de productos para la industria.

Ejerce desde hace 20 años docencia Universitaria en áreas de Historia, Teoría y Crítica, Dibujo y Taller de Diseño, en la Universidad de Buenos Aires, Belgrano, Palermo y en las escuelas ORT.

Fundadora de la Cooperativa de Trabajo Creando Conciencia dedicada a la recolección, selección y reciclado de residuos sólidos.

Ha obtenido el Primer premio categoría Diseño Industrial Innovar 2009 "Máquina de anestesia" y el Primer premio categoría Diseño Industrial Innovar 2008 "Tecnología asistiva"

Consideraciones generales

- Modalidad

Semanal: Lunes de 19 a 22 h.

- Inicio

26 de Agosto de 2013

- Finalización

16 de Septiembre de 2013

- Duración

12 horas

- Asistencia Mínima

75 % de las clases.

- Sede de dictado

Facultad de Arquitectura. Zabala 1837. Belgrano

- Metodología

Las metodologías aplicadas en el seminario serán:

- Curso presencial, modalidad taller
- Exposiciones teóricas
- Análisis de casos
- Trabajo práctico final.

- Aprobación

La calificación es el resultado de la entrega final, asistencia y participación.

Con una evaluación mínima de 4 (cuatro) puntos sobre 10 (diez).

Asistencia mínima obligatoria de 3 clases.

- Certificados

La Universidad de Belgrano extenderá el respectivo certificado de asistencia a quienes tengan la asistencia mínima exigida y certificado de aprobación a quienes aprueben el trabajo final.