

Gato Dumas Uruguay

lanza nueva carrera de

Periodismo Gastronómico y Comunicación para Gastronomía

Habiendo detectado que se trata de un sector de especialización poco explorado en la región y el continente en términos académicos, la institución –con sólida trayectoria en formación gastronómica en Latinoamérica– amplía su portafolio de propuestas con una nueva especialización donde comunicación y gastronomía se encuentran.

La carrera, que se cursará de abril a diciembre (martes y jueves de 18:00 a 22:15 h) está focalizada en ofrecer herramientas de comunicación al ecosistema gastronómico y herramientas de conocimiento gastronómico y culinario al universo de la comunicación y el periodismo. De esta forma, desde el periodismo, la comunicación, las agencias y otros organismos públicos y privados que tienen entre sus finalidades comunicar gastronomía, se mejora el conocimiento profundo sobre el área a comunicar y, desde la gastronomía, se recibe y engrosa el conocimiento sobre el funcionamiento, las lógicas y las técnicas de comunicación eficiente. Herramientas que buscan reconocer y saber transmitir valores, productos, servicios y activos asociados a la naturaleza de la actividad.

El curso está destinado a público en general interesado en las áreas de periodismo gastronómico y comunicación gastronómica; a profesionales y egresados de las áreas de periodismo, comunicación y marketing; a profesionales y egresados del sector gastronómico y a agentes de la gestión pública y privada vinculada al turismo, la gastronomía y la comunicación.

La especialización dotará de herramientas básicas de periodismo y comunicación: desde los códigos éticos a considerar hasta los géneros periodísticos a contemplar, pasando por los pormenores de la comunicación digital y las herramientas y medios de comunicación actuales. En paralelo, se buscará el conocimiento profundo de la materia gastronómica, desde la antropología e

historia de la alimentación y la restauración, hasta los fundamentos de funcionamiento y análisis de los fenómenos y los negocios gastronómicos. Habrá, a su vez, formación sensorial de alimentos y bebidas y una base sólida vinculada a la sostenibilidad y la soberanía alimentaria como código ético sobre el que cimentar los pilares gastronómicos y comunicacionales.

Para el diseño y la coordinación de la propuesta, Gato Dumas Uruguay cuenta con la colaboración de la consultora, comunicadora y académica Alva Sueiras, quien también ejercerá como docente titular. El elenco internacional de profesores está conformado por profesionales en activo de primer nivel en sus áreas de expertise.

Si bien se recomienda cursar la carrera de forma presencial, atendiendo las necesidades de personas tanto del exterior como del interior del país, Gato Dumas Uruguay ofrece la posibilidad de que la formación teórica de este curso pueda cursarse online (siendo la presencialidad obligatoria en los talleres sensoriales).

Además del elenco docente, el taller contará con panelistas virtuales y presenciales de distintos países de Latinoamérica y Europa y visitas de campo a lo largo del curso.

Cuerpo docente:

Gustavo Laborde (Uruguay)

Doctor en antropología social por la Universidad de Barcelona. Máster en Historia y Cultura de la Alimentación. Profesor de la Escuela de Nutrición de la Udelar y docente sobre historia de la alimentación en Barcelona CulinaryHub. Periodista y autor de los libros *El Asado. Origen, historia, ritual* (Ediciones de la Banda Oriental) y *Los Sabores de la Nación. Cocina e identidad en la Historia de Uruguay* (Ediciones de la Banda Oriental). Autor de artículos académicos publicados en revistas arbitradas de Europa y América, colaborador habitual de medios televisivos y radiales.

Alva Sueiras (España-Uruguay)

Consultora, comunicadora y docente

Bachelor Degree in Hospitality Business Administration (Les Roches Marbella), Diplomada en Servicios de Restaurante y Hotel (Escuela Superior de Hostelería de Sevilla), estudios de Sommellerie (Facultad de Química de la UDELAR). Asesora de restaurantes, bares, hoteles, vinerías, bodegas, tiendas de especialidad, marcas de alimentos y bebidas e instituciones públicas y privadas. Periodista y comunicadora en gastronomía y vinos, colaboradora habitual de medios de comunicación (radiales, diarios y revistas) y productora de actividades enogastronómicas. Docente y diseñadora de programas académicos para instituciones públicas y privadas. Autora del libro *Tierra en los pies* (Planeta, 2019), la biografía del chef uruguayo Hugo Soca.

Macarena Langleib (Uruguay)

Periodista, editora y gestora cultural

Licenciada en Comunicación Social (UCU). Editora sección Cotidiana y redactora de las secciones Comer y Beber y Teatro de La Diaria. Experiencia como editora y periodista en la revista Lento, revista pimba!, diarios El Observador y El País. Colaboradora de Brecha, El País Cultural, Dixit, Zona de Obras, Punta del Este a la carta, Verdor y el portal Intervalo de Escaramuza (con reseñas sobre libros gastronómicos). Encargada de difusión de encuentros y eventos culturales. Coordinadora y editora de publicaciones culturales y coautora de *Quién es esa mujer*, la biografía de la artista Laura Canoura (Medio y Medio, 2011).

Rosana Decima (Argentina)

Periodista, autora

Licenciada en Ciencias de la Comunicación por la Universidad de la República. Periodista y Subeditora de la sección Bienestar del diario El País generando contenidos vinculados a la gastronomía y los viajes. Desde 2015 desarrolla *Loca por los Platos*, un proyecto de comunicación dedicado a la cocina, los viajes y la cultura gastronómica, que comenzó como un blog y hoy funciona también como una comunidad activa en redes sociales. Colabora regularmente escribiendo artículos gastronómicos para medios y publicaciones como Catadores y revista Mola. Autora de *Loca por los platos. Recetas y relatos* (Planeta, 2024).

Ernesto Muniz (Uruguay)

Periodista, productor, director artístico, guionista

Trabaja en medios de comunicación desde 1996. Ha producido y guionado contenidos para diversas radios y para los tres canales privados de Montevideo. Desde 2022 trabaja como guionista en Tv Ciudad. Escribió para prensa, especialmente en la crítica cinematográfica. Cocreador de Club de Comedia, la primera escuela de Comedia Stand Up del Uruguay con cientos de egresados que actúan en bares y teatros de todo el país. Director y Productor de espectáculos y en el entrenamiento personalizado a empresarios, gerentes y profesionales que necesitan potenciar su discurso oral y su eficiencia comunicacional. Cocreador de Ganache, la primera cafetería de especialidad del Uruguay.

Sylvana Cabrera (Uruguay)

Asesora, gastronoma, autora, editora, periodista

Asesora desde hace 36 años a empresas en el rubro alimenticio y retail. Autora de 3 libros: *Aquí no se tira nada* (Editorial Planeta - primer libro de Latinoamérica referido al Desperdicio de Alimentos y ganador del certamen Gourmand Cook Award 2023 Francia -Zero Waste); *Desperdicio Cero* y *Guardianes del Planeta*. Directora del Proyecto Desperdicio Cero. Experiencia como editora de las revistas Estilo, Gourmet, Secretos y Cacerolas (El País); como directora editorial de la revista de Sergio Puglia y como editora de los libros *Pasión por el Chocolate* y *Puglia cocina con vos*. Codirectora editorial de revistas para Montevideo Shopping y Lawn Tennis Club. Colaboradora habitual de medios radiales, escritos y televisivos.

Sophie Le Baux (Francia)

Gastrónoma, Directora de Baco Vino & Bistro

Bachelor Degree en Business Administration en Les Roches Hotel Management School (Suiza). Con una trayectoria internacional que incluye experiencias en Francia (George V Four sessions Paris, Les sources de Caudalie del Châteaux Smith Haut Lafitte en Bordeaux), Suiza (Hôtel Guarda Golf, swiss deluxe y Leading hotel of the world en Crans Montana), China (Régál international east Asia en Shanghai) y Chile (Ritz Charlton Santiago, restaurant Baco Santiago). Con un destacado desarrollo global y un profundo conocimiento en gastronomía y vinos, antes de liderar Baco Vino y Bistro, trabajó en

destacados proyectos en Punta del Este (Conrad) y Montevideo, consolidando su reputación como referente en el sector.

Noriel Ferrer (Venezuela)

Analista en Marketing Digital, especialista en Comunicación Digital

Docente y creador de contenidos freelancer. De profesión abogado, incursionó en la comunicación hace ocho años, al llegar a Uruguay. Trabajó como responsable de contenidos en diferentes agencias de marketing del país. Cuenta con un Máster en Dirección de Comunicación por la Universidad de Montevideo y trabaja con marcas para potenciar sus comunicaciones mediante contenidos estratégicos.

Por más información complementaria y entrevistas:

Alva Sueiras

Cel/WhatsApp: 091 485 539

Mail: alvasueiras@gmail.com

Por inscripciones e información general:

Gato Dumas Uruguay

Tel: 2487 6263

Whatsapp: 093 888 630

montevideo@gatodumas.com.uy