



POSGRADO EN CONSULTORÍA EN DISEÑO DE ESPACIOS GASTRONÓMICOS

Título propio de especialista universitario de la Universidad del País Vasco

30 Créditos (300 horas)

Comisión académica:
Joserra Izkeaga, Urkiri Salaberria y Josemi Rico

Fechas aproximadas:
Inicio: Septiembre 2018
Final: Mayo 2019

Horario:
Viernes de 10:00 a 14:00 y de 15:00 a 19:00

Tasas de matrícula:
Precio primera edición 1.550€

Lugar de impartición:
Escuela Técnica Superior de Arquitectura

Contacto:
Josemi Rico j.rico@ehu.eus
943 018 423 / 657 712 374

GRADUONDOKOA ESPAZIO GASTRONOMIKOEN DISEINURAKO AHOLKULARITZAN

Euskal Herriko Unibertsitateko espezialistaren berezko titulua

30 Kreditu (300 ordu)

Batzorde akademikoa:
Joserra Izkeaga, Urkiri Salaberria eta Josemi Rico

Gutxi gora-beherako datak:
Hasiera: 2018ko Iraila
Amaiera: 2019ko Maiatza

Ordutegia:
Ostirala 10:00etatik 14:00etara eta 15:00etatik 19:00etara

Matrikularen tasak:
Lehen edizioaren prezioa 1.550€

Emate-lekua:
Arkitektura Goi Eskola Teknikoa

Kontaktua:
Josemi Rico j.rico@ehu.eus
943 018 423 / 657 712 374

POSGRADO EN CONSULTORIA EN DISEÑO DE ESPACIOS GASTRONOMICOS

30 CREDITOS (300 horas)

Comisión académica: Joserra Izkeaga, Urkiri Salaberria y Josemi Rico.

Título propio de especialista universitario de la Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibertsitatea

Módulo 1 PATRIMONIO INMATERIAL CULINARIO

Coordinadora
Urkiri Salaberria

Duración
13h teóricas + 7h prácticas + 10h visitas: Total 30h

Espacio culinario, Patrimonio inmaterial, Alimento, Espacio Gastronómico, Multisensorialidad, Multiculturalidad, Deleite o tortura, Patrimonio cultural, Percepción singular y colectiva, Real-Simbólico-Imaginario (RSI), etc.

Módulo 2

GASTRONOMIA Y ARQUITECTURA

Coordinador
Juanjo Arrizabalaga

Duración
40h teóricas + 12h prácticas + 12h visitas: Total 64h

Historia de los espacios gastronómicos, Tipología restauración, etc.
Análisis inicial de la función comer/alimentarse:
Del acto individual al rito familiar, al rito social
Las acciones sociales conexas con el acto de comer: conversación, música, espectáculos de todo tipo.
Taller de diseño.

Módulo 3

DEFINICION TECNICA Y DISEÑO

Coordinador
Eneko Uranga

Duración
60h teóricas + 4h prácticas + 24h visitas: Total 88h

Iluminación, Acústica, Instalaciones, Acondicionamiento, Normativa, Mobiliario técnico, etc.
Análisis básico de las instalaciones necesarias para poder desarrollar la actividad de almacenaje, producción y presentación de los alimentos en los diferentes locales.

Módulo 4

PLANIFICACION Y FUNCIONAMIENTO

Coordinador
Escuela de Cocina Luis Irizar

Duración
32h teóricas + 12h visitas: Total 44h

Proceso trabajo, Planificación de cocinas profesionales, Nuevas tecnologías, etc.
Tipos de restauración, Proyecto de cocina: Restaurantes, Sociedades gastronómicas, Cafeterías, Bodegas, etc.

Módulo 5

TRABAJO FIN DE CURSO

Coordinador
Josemi Rico

Duración
76h prácticas. Total 76h

Diseño de un espacio gastronómico y desarrollo técnico. Podrá ser un encargo real patrocinado, un ejercicio libre o el ejercicio propuesto desde la comisión académica. El trabajo se tutorizará por profesorado del curso.

+info

! recuerda - gogoratu

- CAT. Circulares - TAZ Zirkularrak
- FAQ COAVN EHAE0
- Cursos con matrícula abierta. Matrikula zabalik duten ikastaroak
- Mensaje de la Decana - Junta General Diciembre 2017 - Dekanoaren Mezua. 2017ko Abenduko Batzar Nagusia
- Convenio COAVN-BIMMATE. EHAE0-BIMMATE hitzarmena
- Tablón de Anuncios - Iragarki Taula
- CSCAE. Nuevo equipo de gobierno - Gobernu lan talde berria
- Convocatoria Junta General Ordinaria - Ohiko Batzar Nagusiko Deialdia
- Vitoria-Gasteiz. Gestión telemática de expedientes - Espedienten kudeaketa telematikoa
- BIM Encuesta COAVN-EHAE0 Inkesta
- Nuevo Programa ITE País Vasco (V.3.0) - Euskadiko EIT Programa Berria (V.3.0).
- Exposición Fernando Redón Huici 12 obras maestras 1957-1971 - Erakusketa
- BIA Urban Regeneration Forum
- Elecciones COAVN. Candidaturas admitidas - EHAE0 Hauteskundeak. Onartutako Hautagaitzak
- Arquitectura de Cine - Arkitekturazko Zinema
- Jornadas del Paisaje Vitoria-Gasteiz - Paisaiaren Jardunaldiak Gasteiz
- Global Innovation Day. Bilbao, 13/06/2018 - 2018/06/13
- Oferta trabajo Ajustes Razonables - Lan eskaintza arrazoizko egokitzapenak
- VIII Congreso Internacional de Envoltentes Arquitectónicas VIII. Mintegia
- Mensaje de la Decana - Dekanoaren Mezua
- Normativa Básica de los Colegios Arquitectos - Arkitektoen Elkargoen Oinarrizko Araudia