



UNIVERSIDAD DEL
CLAUSTRO DE SOR JUANA

CONVOCATORIA PERMANENTE

¡Buscamos **Claustrónomos!**

El Colegio de Gastronomía y el Centro de Investigación y Capacitación en
Gastronomía te invita a participar en:

Claustronomía

Si te gusta escribir, eres curioso, observador o quieres compartir tus opiniones, participa con nosotros en un proyecto único que difunde nuestra visión sobre la gastronomía.

¿Qué es Claustronomía?

Es una revista digital de la Universidad del Claustro de Sor Juana, que desde 2009, ofrece contenido sobre el mundo de la alimentación, particularmente lo referido a gastronomía.

Es un espacio de expresión, en el cual se manifiesta el carácter multidisciplinario de la gastronomía y su diálogo con otras áreas; particularmente con administración, ciencias y humanidades.

*¿Quiénes
pueden
participar?*

La revista está abierta a los alumnos y egresados de la licenciatura en gastronomía y docentes de toda la Universidad del Claustro de Sor Juana.

*¿Por qué
participar?*

Comunica tus intereses y explora otras aplicaciones de la formación gastronómica.

Practica tus habilidades de redacción.

Recibe retroalimentación de estilo.

Enriquece tu currículm vitae.

Empieza tu portafolio de textos publicados.

Date a conocer en el medio editorial.

Perfecciona tu escritura

O simplemente, porque te gusta.

¿Cómo participo?

Adecúa tu texto a las especificaciones según la categoría en la que quieras participar.

Envíanos tu propuesta o ponte en contacto con nosotros a través del correo:

claustronomia@elclaustro.edu.mx

Debes considerar que:

1. Las colaboraciones serán enviadas en formato .docx y fuente Times New Roman de 12 puntos.
2. El título deberá estar en **negritas**, con el nombre del autor en el siguiente renglón.
3. Todas las colaboraciones serán publicadas con el nombre de quien las envíe.
4. El autor es el único responsable de las opiniones expresadas en sus colaboraciones.
5. Tu texto es susceptible de ser corregido.
6. Al momento de publicar tu texto, te informaremos vía correo electrónico.
7. El autor deberá ceder los derechos patrimoniales de su obra.
9. Las citas y referencias deberán aparecer en formato APA
<http://www.dgbiblio.unam.mx/index.php/guias-y-consejos-de-busqueda/como-citar>

De las imágenes

1. Preferentemente, deberán haber sido tomadas por el autor.
2. Tener medidas de 1200px (ancho) por 800px (alto) como mínimo
3. Pesar máximo 1MB.
4. No deberán tener marcas de agua o firmas.
5. Deberán adjuntarse en el correo en formato jpeg o jpg.
6. Si no cuentas con fotografías propias, puedes utilizar bancos de imágenes que permitan el uso de derechos. Se pueden encontrar con buscadores como Duck duck go o en Google haciendo uso de las herramientas para seleccionar material etiquetado para reutilización no comercial o no comercial con modificaciones.

¿Qué puedo publicar?

Existen **cinco secciones** abiertas a la comunidad.

- a) Visitamos
- b) Literatura hambrienta
- c) Investigación
- d) Mundo Foodie
- e) Delicias

*¿Quiénes forman
el equipo de
Clausstronomía?*

La revista es coordinada por el Colegio de Gastronomía y el Centro de Investigación y Capacitación en Gastronomía de la Universidad del Claustro de Sor Juana. La labor de los estudiantes de la licenciatura en gastronomía que realizan prácticas profesionales y servicio social es indispensable para que esta iniciativa exista.

Secciones:

Visitamos.

- *Es el espacio dedicado a la crítica gastronómica de los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas. No importa la categoría del lugar, aquí podrás reseñar desde comida callejera, hasta restaurantes sofisticados.*

Elemento	Características	Caracteres
Título	Llamativo y que tenga el tema a tratar, se puede jugar con las palabras para hacerlo atractivo.	máx. 50 c/espacios
Historia	Dar a conocer las cosas que lo hacen diferente y las personas que trabajaron en su conceptualización	máx. 500 c/espacios
Opinión	La crítica es bienvenida, sin embargo, deberá ser de forma constructiva y buscando objetividad. Considerar: instalaciones, servicio, alimentos, ambiente, experiencia, relación calidad – precio.	max. 1000 c/espacios
Cierre	Decir al lector por qué debería visitar o no el lugar. Espacio para reflexión personal.	max. 500 c/espacios
Imagen	Al menos 5 fotografías del restaurante o lugar visitado, calidad óptima, pueden ser tomadas con tu celular.	N/A

Literatura hambrienta.

- *Si escribiste un cuento, poesía, reseña, crónica o un texto de cualquier género literario con temática gastronómica, envíalo a Claustromía; es el espacio ideal para compartir tu gusto por la lectura, la escritura y la comida.*

Elemento	Características	Caracteres
Título	Debe ser llamativo, se pueden hacer juegos de palabras, referencia al tema del texto. Es libre y queda abierto a tu estilo.	max. 50 c/espacios
Cuerpo	Formato libre	max. 2000 c/espacios
Imagen	Pueden ser de tu autoría o tomadas de un banco de imágenes.	N/A

Investigación.

- *Es la sección de difusión de los trabajos académicos de Claustromía. Si tienes algún trabajo de investigación que te gustaría compartir, **contáctanos para ver cómo manejarlo.** Cada caso se trata por separado.*

Elemento	Características	Caracteres
Título	Se toma el nombre de tu investigación. Puede ser recortado con fines editoriales, esto sin perder la esencia de tu trabajo.	max. 50 c/espacios
Cuerpo	<ul style="list-style-type: none">• Introducción• Nota metodológica• Hallazgos principales• Bibliografía	Max. 5000 c/espacios
Imagen	Pueden ser de tu autoría o tomadas de un banco de imágenes.	N/A

Mundo foodie.

- *Una categoría más amplia en la cual podrás reflexionar sobre temas que se relacionen directamente con los procesos de la alimentación.*

Elemento	Características	Caracteres
Título	Debe ser llamativo, se pueden hacer juegos de palabras, referencia al tema del texto. Ej. "Alimentación en personas de la tercera edad"	max. 50 c/espacios
Introducción	Dar a conocer las razones por las que te interesa.	max. 500 c/espacios
Cuerpo	Exposición del tema.	max. 1000 c/espacios
Cierre	Dar una opinión y alguna recomendación sobre el tema.	max. 500 c/espacios
Imagen	Pueden ser de tu autoría o tomadas de un baco de imágenes.	N/A

Delicias.

- *Aquí podrás escribir sobre diferentes tipos de recetas, incluyendo bebidas y platillos, tanto dulces como salados. ¿Qué mejor forma de compartir tus secretos culinarios con el resto del mundo que con nosotros?*

Elemento	Características	Caracteres																																				
Título	Debe ser el nombre de la receta que se desarrolla. Ej. "Pollo en mole manchamanteles".	max. 50 c/espacios																																				
Investigación	Breve semblanza histórica de la receta.	max. 500 c/espacios																																				
Receta	<p>Debes presentar la información, de la siguiente manera. Recuerda expresar unidades de medida en: gramos (g), mililitros (ml.), kilogramos (kg.), litros (l). No olvides que, en la redacción del procedimiento, debes empezar con verbos en infinitivo. Ejemplo:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ingredientes</th> <th>Cantidad</th> <th>Unidad de medida</th> <th>Porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Azúcar</td> <td>250</td> <td>g</td> <td>1 taza</td> </tr> <tr> <td>Agua</td> <td>250</td> <td>ml</td> <td>1 taza</td> </tr> <tr> <td>Manzana</td> <td>400</td> <td>g</td> <td>2 piezas</td> </tr> <tr> <th colspan="4">Procedimiento</th> </tr> <tr> <td colspan="4">1. Hervir agua (...)</td> </tr> <tr> <td colspan="4">2. Pelar manzanas (...)</td> </tr> <tr> <td colspan="4">3. Sumergir fruta (...)</td> </tr> <tr> <td colspan="4">(...)</td> </tr> </tbody> </table>	Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	Porción	Azúcar	250	g	1 taza	Agua	250	ml	1 taza	Manzana	400	g	2 piezas	Procedimiento				1. Hervir agua (...)				2. Pelar manzanas (...)				3. Sumergir fruta (...)				(...)				N/A
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	Porción																																			
Azúcar	250	g	1 taza																																			
Agua	250	ml	1 taza																																			
Manzana	400	g	2 piezas																																			
Procedimiento																																						
1. Hervir agua (...)																																						
2. Pelar manzanas (...)																																						
3. Sumergir fruta (...)																																						
(...)																																						
Cierre	Dar una opinión y alguna recomendación de la receta. Incluso, recomendar momento de consumo o maridaje.	max. 500 c/espacios																																				
Imagen	Pueden ser tomadas con tu celular, su calidad debe ser óptima y no existe un límite de imágenes.	N/A																																				

Dudas

claustronomia@elclaustro.edu.mx