

Dietética culinaria y gastronómica. ¿Por qué?.

Cód. A03

DIRECTORAS:

Dra. D^a Beatriz Beltrán de Miguel y Dra. D^o Carmen Cuadrado Vives.

ESCUELA EN LA QUE SE INSCRIBE EL CURSO:

Escuela de Ciencias de la Salud.

HORARIO DEL CURSO:

Mañanas de 9:00 a 14:00 horas, de lunes a viernes.

NÚMERO DE ALUMNOS:

40.

PERFIL DEL ALUMNO:

El curso puede ser de especial utilidad para estudiantes de últimos cursos o graduados en especialidades como Farmacia, Nutrición Humana y Dietética, Enfermería, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y licenciados en Nutrición (Latinoamérica). También se considera de gran interés para los profesionales del ámbito gastronómico que quieran profundizar en los aspectos saludables de la cocina.

OBJETIVOS:

- Profundizar en el valor integral de la dieta como fuente de salud, placer, cultura y sostenibilidad, mostrando la interacción actual de estas vertientes. Se tratarán temas que mostrarán de forma práctica la compatibilidad entre comer por placer y por salud a través de la Dietética Culinaria y el uso de herramientas educativas tradicionales o innovadoras en esta línea.

PROGRAMA:

- **Visión integral de la dieta.**
 - Conceptos claves en la promoción de la salud: Alimentación sostenible, saludable y palatable.
 - Cultura alimentaria básica. Resiliencia nutricional. Aplicaciones prácticas en educación nutricional.
- **Dietética Culinaria y Gastronómica: Punto de encuentro de Ciencia, Nutrición y Gastronomía.**
 - Primeros pasos en la historia de la Dietética Culinaria y Gastronómica.
 - Fundamentos de cocina saludable.
 - Tecnología culinaria y valor nutricional.
 - Dietética con los cinco sentidos. Importancia de la percepción sensorial de la alimentación en la salud. y la enfermedad.
 - Reformulación dietética de recetas. Fundamento y principios básicos de actuación.
- **Enfoques de actuación dietética culinaria en educación nutricional.**
 - Lo de siempre, actual: Alimentación en familia.
 - Alimentación fuera del hogar. Restauración comercial saludable.
 - La industria alimentaria. Responsabilidad social corporativa.
 - Marketing social.

ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

- Talleres de análisis sensorial.
- Perfil nutricional de alimentos funcionales. Utilidad en la cocina diaria.
- Talleres de Dietética Culinaria y Gastronómica. Showcooking nutricional.
- Reformulación dietética de preparaciones culinarias.

PROFESORADO:

- D^a Beatriz Beltrán de Miguel, UCM.
- D^a Carmen Cuadrado Vives, UCM.
- D^a Angeles Carbajal Azcona, UCM.
- D^a Cristina de Lorenzo Carretero, Instituto Madrileño de Investigación, Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA).
- D^a Susana del Pozo de la Calle,
- D^a Rocío Teruel Gutierrez, Merieux Nutriscience.
- D^a Luisa Solano Pérez, UCM.
- D^a Carlota Martínez Portela, UCM.
- D^a Diana Cabrera Ozaez, Centro Educativo Fuenllana.
- D^a Maria Otero García, Nutrición Kellogg´s Sur de Europa.