

# Máster en Nutrición y Dietética Culinaria en Gastronomía



*“Dietética Culinaria y Gastronómica”*

*Aplicación de los principios de la Nutrición, junto con el conocimiento de otras Ciencias de los Alimentos –Bromatología, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y, especialmente, de la Dietética– en el manejo y la correcta utilización de las habilidades culinarias en la preparación de los alimentos, fomentando el aspecto placentero y el valor cultural y gastronómico de éstos y de acuerdo a las recomendaciones nutricionales vigentes en cada momento.*

*Beatriz Beltrán de Miguel, 2013.*

<https://www.ucm.es/innovadieta/gastronomia>

**Información:** [beabel@ucm.es](mailto:beabel@ucm.es)

Asunto: Máster Nutrición, dietética y gastronomía

## PRESENTACIÓN

La Universidad Complutense de Madrid (UCM) en colaboración con el Instituto Superior de Alta Dirección en Gastronomía y Restauración (ISAD) presenta el **Máster en Nutrición y Dietética Culinaria en Gastronomía** para profesionales, basado en contenidos de nutrición, dietética, culinarios y gastronómicos.

El Máster tiene un formato de estudio ideado para profesionales que deseen profundizar en el mundo de la nutrición, la dietética y la gastronomía como valor añadido.

La sociedad requiere, en primer lugar de la implicación de personas altamente cualificadas en el mundo de la **Nutrición y la Gastronomía** con una visión multidisciplinar y con espíritu emprendedor que implica creatividad, iniciativa, motivación y perseverancia. La alimentación del siglo XXI está cambiando a pasos agigantados, de ahí la necesidad de cursar este máster.

## OBJETIVOS DEL MÁSTER

- ❖ Profundizar en el papel que la Gastronomía tiene como ciencia, conociendo su metodología específica y sus aplicaciones en el la promoción de la salud, en el ámbito doméstico y fuera del hogar.

- ❖ Actualizar los conocimientos en Nutrición y Dietética, de acuerdo a los avances de la ciencia necesarios para optimizar la gestión de la alimentación propia y ajena (colectiva) de acuerdo a un patrón más saludable y sostenible.
- ❖ Proporcionar una visión integral y multidisciplinar de la alimentación, las relaciones entre las distintas facetas de la alimentación como fuente de salud, placer y cultura y estudiar posibles redes de trabajo investigador conjunto.
- ❖ Fomentar la iniciativa y creatividad en la preparación de nuevas recetas o consecución de proyectos viables basadas en la evidencia científica, que respeten y apoyen las líneas prioritarias en política sanitaria y alimentaria.

El estudio de la ciencia gastronómica se ha convertido en una excelente opción para el **desarrollo profesional** de muchas personas que, procediendo de diferentes grados universitarios comparten un interés y convencimiento común: la necesidad de adquirir una **visión multidisciplinar** e integradora de la alimentación, como fuente de salud, cultura y placer, que favorezca una mejor calidad de vida de la población. Esta disciplina, en su práctica profesional, exige prestar especial atención a las tendencias del mercado y adaptar el producto a las necesidades del cliente, al mismo tiempo que se trabaja para mantener y difundir las tradiciones gastronómicas de cada población.

#### **El Máster en Nutrición y Dietética culinaria en Gastronomía se considera de especial interés para:**

- ✓ Graduados en Nutrición Humana y Dietética que deseen acercarse profesionalmente al mundo de la ciencia de la Gastronomía como herramienta de salud, a través de la Dietética culinaria.
- ✓ Asesores gastronómicos, chefs, jefes de cocina, docentes, personal con responsabilidad de dirección en hostelería, interesados en completar su formación en Nutrición y Dietética culinarias para optimizar su labor profesional, aumentando el valor del servicio.
- ✓ Profesionales emprendedores en busca de nuevas líneas de implantación y desarrollo empresarial en el negocio gastronómico relacionado con la salud.
- ✓ Expertos en gastronomía y alimentación.
- ✓ Docentes de las Escuelas de hostelería.

#### **CONSIDERACIONES GENERALES**

- ❖ Dirección: Beatriz Beltrán de Miguel y Carmen Cuadrado Vives, Profesoras de nutrición y dietética del Dpto de Nutrición de la Facultad de Farmacia de la UCM.
- ❖ El curso consta de
  - 500 horas lectivas, 400 presenciales y 100 *online*
  - 323 teóricas y 177 prácticas, distribuidas en cinco módulos.
  - Seis conferencias presenciales.
- ❖ Precio: 3.200 euros.
- ❖ Duración: Octubre de 2017 a junio de 2018.
- ❖ Lugar: c/ Huertas, 43. Madrid.
- ❖ Las clases serán de lunes a jueves en horario de 17.00 h a 20.00 h.

#### **Número de profesores: 66**

- Docentes-investigadores en nutrición, dietética, gastronomía y ciencia y tecnología de los alimentos
- Profesionales en ejercicio: dietistas nutricionistas, tecnólogos de alimentos, farmacéuticos, ingenieros agrónomos y de telecomunicaciones, sociólogos, médicos, asesores gastronómicos, chefs y periodistas, entre otros.

## PROGRAMA DEL CURSO

### **MÓDULO 1. Fundamentos de Nutrición y Dietética**

- 1.1. Nutrición y Dietética. Historia de la Ciencia.
- 1.2. Los alimentos como fuente de salud: nutrientes y componentes bioactivos.
- 1.3. Los alimentos como fuente de placer: alimentación con los cinco sentidos.
- 1.4. Los alimentos como fuente de cultura: hábitos alimentarios y factores que los determinan.
- 1.5. Herramientas dietéticas principales para la planificación alimentaria individual y colectiva.
- 1.6. Química en la cocina: técnicas culinarias tradicionales e innovadoras.
- 1.7. Cambios en el valor nutricional originados en el procesamiento culinario.

### **MÓDULO 2. Fundamentos de Gastronomía**

- 2.1. Las bases de la gastronomía en la historia de la alimentación.
- 2.2. Dimensión actual de la cultura gastronómica.
- 2.3. La gastronomía como patrimonio cultural. El mundo en el plato y el plato en el mundo.
- 2.4. Gastronomía y turismo.
- 2.5. La seguridad en la gestión gastronómica. Normativa actual y tendencias. Problemática actual. Prevención de riesgos laborales. Técnicas y medidas de control de seguridad gastronómica, sanitaria y nutricional del servicio de restauración.

### **MÓDULO 3. Gastronomía y salud. Nutrición, dietética y gastronomía como herramientas de promoción de la salud**

- 3.1. Política alimentaria. Organizaciones internacionales. Principios de actuación, retos y prioridades.
- 3.2. Nutrición y dietética culinaria en diferentes situaciones fisiológicas/patológicas.
- 3.3. Educación nutricional y gastronómica: Cultura alimentaria básica y resiliencia nutricional. Herramientas sociales e individuales.
- 3.4. La dieta mediterránea y la dieta del sentido común: ejemplo de dieta saludable y sostenible basada en la evidencia científica.
- 3.5. Otras dietas alternativas. Consideraciones en la práctica culinaria
- 3.6. Mitos y errores en la alimentación. Criterios de credibilidad científica.
- 3.7. Nutrición, dietética y gastronomía en el ámbito familiar.
- 3.8. Nutrición, dietética y gastronomía en alimentación en restauración colectiva. Responsabilidad social corporativa.
- 3.9. Nutrición, dietética y gastronomía aplicadas a la Industria. Responsabilidad social corporativa.

### **MÓDULO 4. Gastronomía. Nutrición Culinaria en la era digital. Cuestiones de actualidad**

- 4.1. El comportamiento del consumidor: prioridades frente a necesidades.
- 4.2. Redes sociales: papel en el marketing social y la promoción de la salud.
- 4.3. Rol de los medios de comunicación en la transmisión del mensaje.
- 4.4. Los alimentos de hoy.
- 4.5. Alimentación emocional. Las técnicas de coaching y el sistema *mindfulness* en la gestión personal de la alimentación saludable.
- 4.6. Otras cuestiones de actualidad.

### **MÓDULO 5. Fundamentos básicos en la gestión y emprendimiento empresarial. Creatividad e innovación en el ámbito de la nutrición, dietética culinaria y gastronomía**

- 5.1. La gestión de las operaciones en un servicio gastronómico. Entender y manejar las variables clave en un negocio gastronómico. La cadena de operaciones desde el proveedor al cliente final.

5.2. Comercialización de un negocio gastronómico. Actividades comerciales y marketing para llegar al cliente. Definición del cliente objetivo y sus necesidades.

5.3. Personas. Las motivaciones humanas. Formación y desarrollo de los colaboradores. Estructura organizativa.

5.4. Viabilidad económica. La cuenta de resultados y el balance del negocio. Necesidades de financiación. Control financiero para la viabilidad del negocio.

5.5. Modelos de negocio gastronómico. Ejemplos: desde la alta restauración a los comedores sociales. Su propuesta de valor al cliente (operaciones, comercialización, personas) y claves de su viabilidad económica.

5.6. Creatividad e innovación. Modelos para fomentar la creatividad. Nuevas técnicas, nuevas formas de dar servicio.

### **Más información:**

<https://www.ucm.es/titulospropios/>

<http://www.isadeducation.es/m%C3%A1ster-en-nutrici%C3%B3n-y-diet%C3%A9tica-culinaria-en-gastronom%C3%ADa/>



**Información:** [beabel@ucm.es](mailto:beabel@ucm.es)

Asunto: Máster Nutrición, dietética y gastronomía