



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID

FACULTAD DE FARMACIA

DEPARTAMENTO DE
NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
(NUTRICIÓN, BROMATOLOGÍA, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA)

Título Propio UCM (curso 2018-2019)

Máster en Nutrición y Dietética Culinaria en Gastronomía

Memoria informativa

“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 con las recomendaciones nutricionales vigentes en cada momento.

Beatriz Beltrán de Miguel, 2013.



Tjalf Sparnaay - Very Large Salad Bowl, 2008

1- OBJETIVOS DEL MÁSTER

- ❖ Aportar y profundizar en el papel que la Gastronomía tiene como ciencia, conociendo su metodología específica y sus aplicaciones en la promoción de la salud, en el ámbito doméstico y fuera del hogar.
- ❖ Actualizar los conocimientos en Nutrición y Dietética, de acuerdo con los avances de la ciencia necesarios para optimizar la gestión de la alimentación propia y ajena (colectiva) de acuerdo con el patrón más saludable y sostenible
- ❖ Proporcionar una visión integral y transdisciplinar 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

2- DEMANDA SOCIAL Y PROFESIONAL DEL CURSO

La salud, tal y como la define la Organización Mundial de la Salud (OMS), es un estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades. En ese estado de bienestar la alimentación juega un papel importantísimo, más allá de su valor como fuente de salud, también como fuente de placer y cultura; en definitiva, de bienestar y calidad de vida.

En una alimentación saludable bien planificada, la salud y el placer deben ir de la mano.

Es necesario, por tanto, reflexionar, investigar y actuar para que Gastronomía y Nutrición puedan ir de la mano en el estilo de vida actual, con la mirada dirigida a la promoción de la salud y a la prevención de las enfermedades crónicas que se asocian con una alimentación nutricionalmente desequilibrada, aunque, paradójicamente, muy placentera. Este proyecto requiere, en primer lugar, 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). Esto justifica la puesta en marcha del título propio.

En la actualidad, la Universidad Complutense de Madrid no cuenta con estudios universitarios oficiales en el sector de las Ciencias Gastronómicas que serían un excelente complemento de formación para titulaciones como los grados de Nutrición Humana y Dietética, Ciencia y Tecnología de Alimentos y Farmacia y el Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética.

Por otro lado, 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 transdisciplinar** e integradora de la alimentación, como fuente de salud, cultura y placer, que favorezca una mejor calidad de vida de la población. Es importante destacar que 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 y personal con responsabilidad de dirección en hostelería, interesados en completar su formación en Nutrición y Dietética culinarias para optimizar su labor profesional al servicio de la misma, 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.

Ante esta necesidad de armonizar conocimientos, el máster se ha diseñado para ser un punto de encuentro y de estudio transdisciplinar de la alimentación, teniendo como base los aspectos saludables de la misma y las estrategias y pautas de intervención posibles a desarrollar en Gastronomía como herramientas de promoción de la salud.

El planteamiento de este Título Propio surge de la inquietud del grupo de investigación UCM **“Con Mucho Gusto Dieta y Gastronomía”**, único en la actualidad dedicado específicamente a la relación Gastronomía y Salud, utilizando como herramienta básica la Dietética Culinaria y Gastronómica, definida al principio de la memoria. El grupo integra de base la actividad docente e investigadora de varias personas del Departamento de Nutrición, Bromatología, Higiene y Seguridad alimentaria de la Facultad de Farmacia (UCM), al que actualmente se une la experiencia de otros profesionales de sectores afines.

El equipo nace (2015) con la finalidad de:

- 1- Servir de incentivo o estímulo para la continua y renovada aplicación de los actuales conocimientos de Nutrición en la Dietética Culinaria y la Gastronomía moderna y tradicional, aplicando las innovaciones de estas áreas al ámbito de la salud, parte esencial de este bienestar universalmente anhelado.
- 2- Contribuir a enriquecer la cultura alimentaria básica del consumidor empoderándolo para gestionar su propia alimentación.

Es necesario poner de manifiesto el peso que tiene la Gastronomía **en nuestra sociedad** actual; todo a nuestro alrededor se mueve en torno a ella. La Gastronomía es cultura, tradición, territorio, entidad. Es una forma de vivir y de relacionarse con los demás y con la naturaleza. Comenzando por la alimentación infantil hasta los restaurantes de alta gama, a todos los niveles.

La Gastronomía no es una moda ni una tendencia; **es una Ciencia**. Como tal, entre sus retos actuales están la lucha contra el hambre y la promoción de la salud de la población. **La Gastronomía es también una necesidad**; la población demanda platos cada vez más

saludables, con variedad, calidad y contenido nutricional suficiente para mantener un óptimo estado de salud y que le permitan al mismo tiempo preservar el valor placentero del comer.

La Gastronomía como **fenómeno social** ha irrumpido también con mucha fuerza en la última década, ejerciendo un papel imprescindible en ese hecho los medios de comunicación de nuestra era digital. La labor formativa que los **medios de comunicación** pueden realizar en el campo de la dieta y la salud es indiscutible, adquiriendo un importante potencial educativo, informativo y formativo. Resulta clave trabajar desde la educación a todos los niveles y a todas las edades, en el empoderamiento de la población para gestionar su propia alimentación tanto en el ambiente familiar como social.

El título propio presenta la Gastronomía como **motor de un turismo creciente y sostenible** que ayuda al desarrollo de la economía (la gastronomía y la alimentación suponen el 25% del PIB español). La gastronomía es un rasgo de autenticidad, es la cultura y tradición de una sociedad que quiere salir al mundo y mostrar cada detalle de sus gentes y su historia. Aporta una visión sobre la forma de vida y la evolución de una región, de un país. Trabajar en la búsqueda de **nuevas iniciativas empresariales** o educativas alrededor del Turismo Gastronómico, Saludable y Sostenible es otra de las muchas razones que nos motivan a plantear este Máster.

Por último, este Título Propio es también de interés para la **Industria Alimentaria** en el contexto actual. El área agroalimentaria está inmersa en una situación de evolución constante, en la que las empresas deben mantenerse a la vanguardia del sector para poder ser competitivas. Este Máster ofrece herramientas y estrategias para la obtención de beneficios a largo plazo. Herramientas que permitirán aportar a sus clientes experiencias en vez de productos, y lo harán desde una posición responsable con la sociedad, favoreciendo la salud pública y la sostenibilidad.

*“El cliente ya no elige un producto o servicio sólo por la ecuación coste-beneficio, sino por la vivencia que ofrece antes de la compra y durante su consumo”
(Bernd H. Schmitt)*

3- EL CURSO

Consideraciones generales aplicables a todo el contenido

El curso consta de 500 horas lectivas, 70% presenciales y 30% *online*, distribuidas en cinco módulos.

Profesorado:

- Docentes-investigadores en Nutrición, Dietética, Gastronomía y Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Profesionales en ejercicio: Farmacéuticos, Dietistas-Nutricionistas, Ingenieros Agrónomos y de Telecomunicaciones, Sociólogos, Médicos, Asesores gastronómicos, Chefs, Periodistas.

Programa

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 y evidencia científica.
- 3.7. Nutrición, Dietética y Gastronomía en el ámbito familiar.
- 3.8. Nutrición, Dietética y Gastronomía en restauración colectiva. Responsabilidad social corporativa.
- 3.9. Nutrición, Dietética y Gastronomía aplicada a la Industria agroalimentaria. 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.

4- PRÁCTICAS EXTERNAS

El título no contempla la realización de prácticas externas.

5- PROCEDIMIENTO PREVISTO DE EVALUACIÓN DE LOS ESTUDIANTES

- Al final de la impartición de cada módulo se realizará un control de conocimientos que será evaluado.
- Aprobados todos los módulos, los alumnos deberán presentar, por escrito, un trabajo fin de máster que se tendrá en cuenta en la calificación final.

6- PRECIO DE LA MATRÍCULA

El coste de la matrícula es de 3.500 euros. A esa cantidad habrá que añadir 40 euros de gestión de la preinscripción.

7- PROCEDIMIENTO DE AUTOEVALUACIÓN DEL CURSO

Se llevará a cabo a través:

- Elaboración de un informe de evaluación de los directores del Título propio, donde se expondrán tanto los aspectos positivos como los puntos a mejorar en posteriores ediciones.
- Se realizará una encuesta de evaluación tanto a los alumnos como a los profesores que impartan más de 6 horas de docencia.

8- DIRECCIÓN DEL CURSO

Dra. Beatriz Beltrán de Miguel

Dra. Carmen Cuadrado Vives

Contacto y reservas: beabel@ucm.es

<https://www.ucm.es/nutricion1/posgrado>