

## Título Propio UCM

# I Máster Universitario en Historia de la Alimentación

Cursos 2020-2022

Modalidad: *On-line*

Número de créditos ECTS: 120

Duración: 15 meses

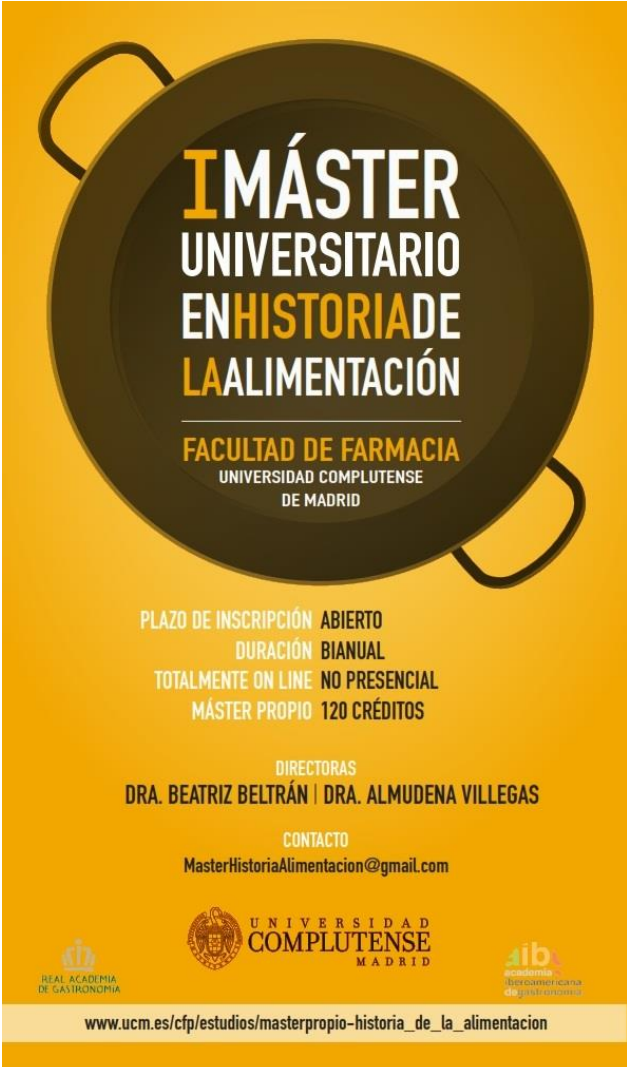
Inicio: 13/10/2020

Fin: 31/01/2022

Número de plazas: 20

Facultad de Farmacia

Universidad Complutense de Madrid



**I MÁSTER  
UNIVERSITARIO  
EN HISTORIA DE  
LA ALIMENTACIÓN**

FACULTAD DE FARMACIA  
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
DE MADRID

PLAZO DE INSCRIPCIÓN ABIERTO  
DURACIÓN BIANUAL  
TOTALMENTE ON LINE NO PRESENCIAL  
MÁSTER PROPIO 120 CRÉDITOS

DIRECTORAS  
DRA. BEATRIZ BELTRÁN | DRA. ALMUDENA VILLEGAS

CONTACTO  
MasterHistoriaAlimentacion@gmail.com

REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA  
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE MADRID  
IIB INSTITUTO INTERAMERICANO DE GASTRONOMÍA

[www.ucm.es/cfp/estudios/masterpropio-historia\\_de\\_la\\_alimentacion](http://www.ucm.es/cfp/estudios/masterpropio-historia_de_la_alimentacion)

WEB: [https://www.ucm.es/cfp/estudios/masterpropio-historia de la alimentacion](https://www.ucm.es/cfp/estudios/masterpropio-historia_de_la_alimentacion)

**Dirección:** Dra. Beatriz Beltrán de Miguel.

**Codirección:** Dra. Almudena Villegas Becerril.

**Colabora:** Real Academia Española de Gastronomía y Academia Iberoamericana de Gastronomía.

**E-mail de contacto:** [MasterHistoriaAlimentacion@gmail.com](mailto:MasterHistoriaAlimentacion@gmail.com)

### **Justificación y Objetivos del Título Propio**

La sociedad del siglo XXI necesita que la Universidad aporte soluciones efectivas para la formación y el empleo, como se pretende en este caso, para abrir nuevos nichos, estructurar y mejorar los existentes y, en cualquier caso, dotar al alumnado de un bagaje adecuado. El siglo XXI aporta nuevas oportunidades al investigador para que este se nutra y enriquezca con el conocimiento que proviene de diferentes campos científicos. En este Máster se adquirirán las capacidades interdisciplinares y las herramientas para aprender a interpretar la historia de la alimentación y conocer sus claves nutricionales. Igualmente, capacitará al alumno para utilizar las aportaciones más adecuadas de unas y otras, ayudándole a iniciar una carrera investigadora o su inserción en el campo laboral. La clave será la plataforma proporcionada por esta singular fórmula para formarse en un campo interdisciplinar innovador, atractivo y dotado de grandes posibilidades.

Su objetivo será situar al alumno en el proceso de crear y ocupar nuevos nichos de trabajo, ya que en la actualidad es posible unir las líneas que antes separaban a las distintas ciencias experimentales y humanísticas proporcionando caminos innovadores para el investigador y el profesional.

Permitirá la adaptación de estos estudios a las circunstancias y posibilidades de una nueva época en la que los cambios se suceden con gran rapidez, pero que a la vez requieren un anclaje de alta calidad en el conocimiento científico.

## Objetivos

- Proporcionar al alumno una formación integrada e interdisciplinar en ciencias de la Alimentación y Nutrición y Humanidades.
- Dotar al alumno de un profundo conocimiento de la historia de la alimentación, sus herramientas y los métodos de investigación.
- Dotar al alumno de la capacidad necesaria para el uso de las ciencias de la Alimentación y Nutrición en la mejor comprensión de las distintas etapas históricas.
- Formar al alumno para que aprenda las técnicas de investigación histórico-nutricionales en lo que supone una nueva línea de investigación, vinculando las dos parcelas de conocimiento.
- Crear un nuevo espacio de reflexión en el que se vinculen los conocimientos del pasado y el conocimiento científico actual para mejorar las expectativas de futuro hacia una mejor calidad de vida.

## Metodología

La Historia de la Alimentación se impartirá vinculando las visiones del especialista en Nutrición con la del historiador, con el objetivo principal de facilitar la perspectiva interdisciplinar necesaria para obtener una panorámica especializada y singular, entendida tanto desde las Humanidades como desde la Alimentación y la Nutrición y que permita su aplicación en el actual entorno global de las Ciencias Gastronómicas. Se proporcionará, por tanto, una visión transversal analizando ambas ciencias en su conjunto y provocando un conocimiento complementario más completo.

En esta línea veremos la Historia de la Alimentación desde una perspectiva cronológica insertando, en cada momento histórico, el análisis del nutricionista. Así, se procederá —en lo posible— al análisis de la situación nutricional de las poblaciones, así como de la repercusión que los diferentes tipos de alimentación pudieron tener en la salud. La comprensión de un momento histórico y la valoración de las dietas ayudará a entender el momento presente y la evolución de la alimentación a través de la historia de la humanidad.

Los recursos y herramientas utilizados en la docencia se adaptan a la modalidad docente *on-line* que estará soportada y gestionada a través de un espacio en el campus virtual de la UCM.

## Perfil del alumnado\*:

*\*Requisito: haber cursado un Grado o Licenciatura Universitaria.*

Este máster abrirá el camino del conocimiento para el estudiante que desee acceder a profesiones vinculadas con el turismo, la alimentación, la gastronomía o la nutrición y que requiera la presencia de estudios interdisciplinarios como los ofertados en este curso:

- Graduados en Ciencias de la Salud que deseen profundizar profesionalmente en el mundo de las Ciencias de la Gastronomía. En especial de la Historia de la Alimentación como una herramienta más en la investigación nutricional.
- Graduados en Humanidades que deseen especializarse en Historia de la Alimentación para un mayor y profundo conocimiento de las etapas históricas y del desarrollo cultural.
- Profesionales que deseen aplicar este conocimiento en el entorno de la actividad profesional asociada al Turismo y Hostelería.
- Profesionales emprendedores en busca de nuevas líneas de implantación y desarrollo empresarial basadas en el diálogo Humanidades-Ciencias de la Salud.

## Profesorado

**Dra. Beatriz Beltrán de Miguel**. Directora. Dra. en Farmacia. Profesor Contratado Doctor en el Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la UCM. Académico de Honor de la Academia Española de Nutrición y Dietética. Desde el año 2015 su actividad investigadora y de formación se centra en el ámbito de “Gastronomía y Salud”. Así, participó en el diseño y promoción del Título Propio UCM “Nutrición y Dietética Culinaria en Gastronomía” que dirige desde su inicio; ha diseñado cursos de Nutrición Culinaria (formación permanente) para profesionales de la Hostelería, participando activamente en ellos.

Twitter: @BBeabel

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/beatriz-beltr%C3%A1n-de-miguel-838bb230/>

Sitio web: <https://www.ucm.es/innovadieta/>

**Dra. Almudena Villegas Becerril.** Codirectora. Dra. en Historia. Profesora Asociada del Departamento de Bromatología y Tecnología de los alimentos de la Universidad de Córdoba, especialista en Historia de la Alimentación. Escritora e Historiadora. Presidenta de *Garum Gourmet*, primera consultora gastronómica española. Ganadora de 4 ediciones de *Gourmand World Cookbook* y Premio Internacional de Gastronomía. Miembro de número de la Real Academia de Gastronomía.

Twitter: @alvillegasb

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/almudenavillegas/>

Instagram: almudena\_villegas

Sitio web: <https://almudenavillegas.es/>

**Dra. Carmen Cuadrado Vives.** Dra. en Farmacia. Profesor Contratado Doctor en el Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la UCM. Académico de Honor de la Academia Española de Nutrición y Dietética. Miembro del Comité Científico de la Fundación Española de la Nutrición. Desde hace diez años imparte la asignatura de Alimentación y Cultura en la UCM (Grados de Nutrición Humana y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Doble Grado de Farmacia y Nutrición Humana y Dietética).

Twitter: @CarmenCuadradoV

Sitio web: <https://www.ucm.es/innovadieta/>

**Dra. María Cruz Matallana González.** Dra. en Farmacia. Profesora Titular del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la UCM. Entre sus actividades docentes, imparte Historia de la Alimentación desde el curso 1994/95 en diferentes Licenciaturas, Grados y Másteres. Así mismo, en su actividad investigadora, ha codirigido varias Tesis relacionadas y participado en Congresos del ámbito de la “Alimentación y Cultura”.

Sitio web: <https://www.ucm.es/nutrycial/>

**Dra. Susana del Pozo de la Calle.** Profesor Asociado de la UCM y coordinador científico en *Healthy Applications for you SL*. Directora de Análisis de la Fundación Española de la Nutrición (2007-2016), colaborando con dicha entidad desde 2001.

Twitter: @SusandelPozo

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/susana-del-pozo-de-la-calle-ba4026a4/>

Blog: Alimentación Activa: <https://delpozoramos.blogspot.com/>

**Dra. Esperanza Torija Isasa.** Dra. en Farmacia. Profesor Honorífico del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de la UCM. Miembro de la Real Academia de Farmacia. Responsable del diseño, organización y docencia de distintas asignaturas de la UCM que incluyen Historia de la Alimentación desde una visión bromatológica, desde el curso 1994/95. Ha dirigido diversas Tesis y es autora de publicaciones y conferencias a Congresos relacionados con la Historia de la Alimentación.

### **Criterios y procedimiento de evaluación**

Los conocimientos adquiridos en cada módulo se evaluarán a partir de los trabajos y actividades realizados por el alumno. En la evaluación se tendrá en cuenta también la actitud participativa del alumno en el campus virtual.

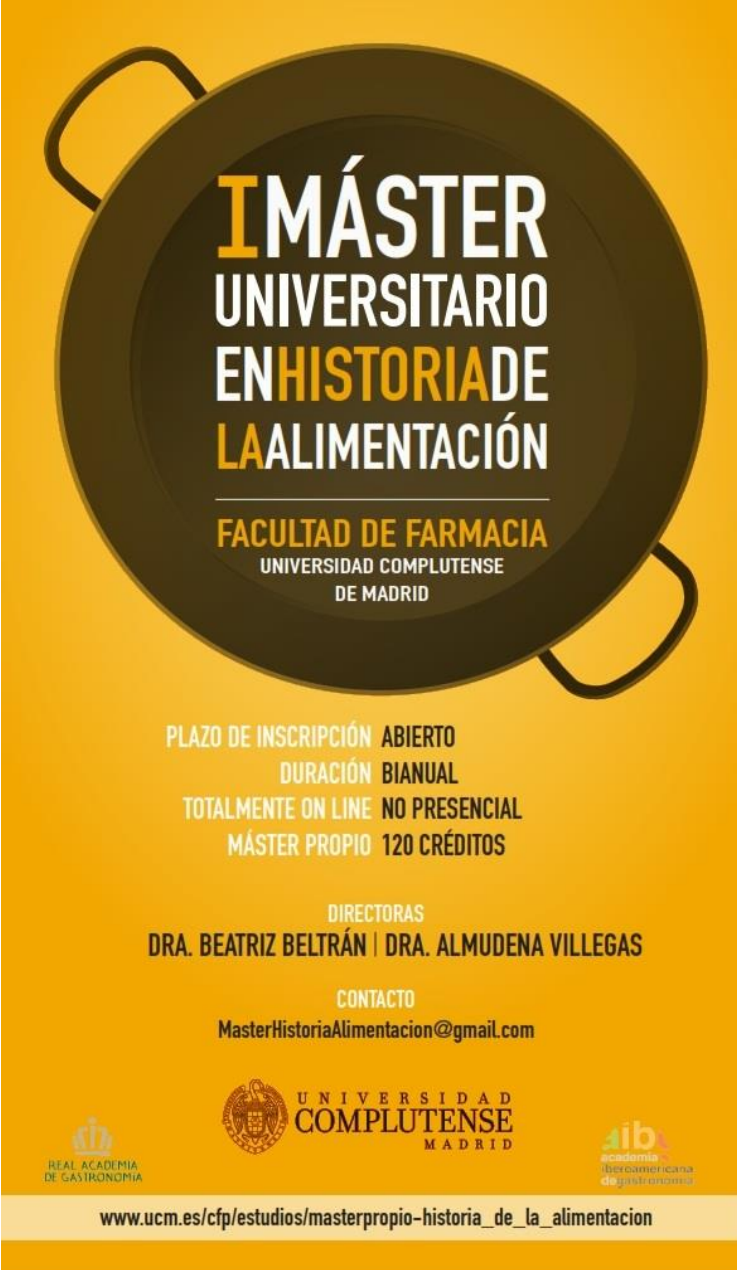
Adicionalmente, cada alumno deberá realizar un Trabajo Fin de Máster (TFM) que consistirá en un trabajo académico monográfico, inédito y específicamente elaborado para este fin, realizado por el estudiante de forma individual y dirigido por un tutor. Los distintos trabajos versarán sobre el contenido de alguno de los temas relacionados con las materias del Máster y en los mismos habrá que demostrar la suficiencia en las técnicas de trabajo específicas del área de conocimiento en la que se inscriba el título, el manejo de bibliografía especializada, bases de datos y otros recursos aplicables al estudio avanzado del tema elegido.

La calificación final del Máster se obtendrá a partir de las evaluaciones de los distintos módulos y del TFM.

Los profesores encargados de juzgar los TFM (que no podrán ser los tutores del alumno que lo presenta), elaborarán una plantilla de evaluación de los principales aspectos (de forma y contenido) a calificar en la presentación del TFM. Si el profesor así lo considera oportuno podrá plantear preguntas al alumno por medio de entrevista telefónica (Skype).

**Precio:**

3.600 euros por curso académico (*El Máster consta de dos cursos académicos*).






**IMÁSTER**  
**UNIVERSITARIO**  
**EN HISTORIA DE**  
**LA ALIMENTACIÓN**

**FACULTAD DE FARMACIA**  
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
DE MADRID

PLAZO DE INSCRIPCIÓN ABIERTO  
DURACIÓN BIANUAL  
TOTALMENTE ON LINE NO PRESENCIAL  
MÁSTER PROPIO 120 CRÉDITOS

DIRECTORAS  
DRA. BEATRIZ BELTRÁN | DRA. ALMUDENA VILLEGAS

CONTACTO  
MasterHistoriaAlimentacion@gmail.com

[www.ucm.es/cfp/estudios/masterpropio-historia\\_de\\_la\\_alimentacion](http://www.ucm.es/cfp/estudios/masterpropio-historia_de_la_alimentacion)