



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

FACULTAD DE FARMACIA
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
DE MADRID

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

DIRECTORAS
DRA. BEATRIZ BELTRÁN | DRA. ALMUDENA VILLEGAS

CONTACTO
MasterHistoriaAlimentacion@gmail.com



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID

www.ucm.es/cfp/estudios/masterpropio-historia_de_la_alimentacion

I MÁSTER UNIVERSITARIO EN HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

Título Propio UCM

Máster en Historia de la Alimentación

Cursos 2021-2023

Modalidad: On-line

Número de créditos ECTS: 120

Duración: DOS CURSOS ACADÉMICOS

Comienza: 4/10/2021

Número de plazas: 20

Dirección. Dra. Beatriz Beltrán de Miguel

Codirección: Dra. Almudena Villegas

E-mail de contacto: MasterHistoriaAlimentacion@gmail.com



PROGRAMA

(año 1)

MODULO 1: Las Ciencias de la Gastronomía.

Bloque 1. Ciencias de la Gastronomía.

Bloque 2. Conceptos básicos de Nutrición, Alimentación y Gastronomía.

Bloque 3. Influencia del territorio en la alimentación.

Bloque 4. Cultura, alimentación y civilización.

MODULO 2: Historia de la alimentación en la Prehistoria, Mundo Antiguo y Mundo medieval.

Bloque 1. Prehistoria.

Bloque 2. Mundo Antiguo.

Bloque 3. Edad Media.

(año 2)

MODULO 3. Historia de la alimentación en el Mundo Moderno, Edad Contemporánea y actualidad.

Bloque 1. Historia de la Alimentación en el mundo moderno.

Bloque 2. Historia de la alimentación en la Edad Contemporánea.

Bloque 3. Actualidad de la alimentación.

MODULO 4. Historia de la alimentación en América, Asia y África.

Bloque 1. Historia de la alimentación en la América. Territorios y culturas.

Bloque 2. Historia de la alimentación en Asia.

Bloque 3. Historia de la alimentación en África. Claves territoriales africanas.

TRABAJO FIN DE MÁSTER



JUSTIFICACIÓN



- La sociedad del siglo XXI requiere a la universidad que aporte soluciones efectivas para la formación y el empleo, para abrir nuevos nichos profesionales, estructurar y mejorar los existentes y en cualquier caso, dotar al alumnado de un bagaje adecuado.
- En este master se adquirirán las capacidades interdisciplinares y las herramientas para aprender a interpretar la historia de la alimentación y conocer sus claves nutricionales.
- 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.
- Y su objetivo, situar al alumno en el proceso de crear o 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.



OBJETIVOS

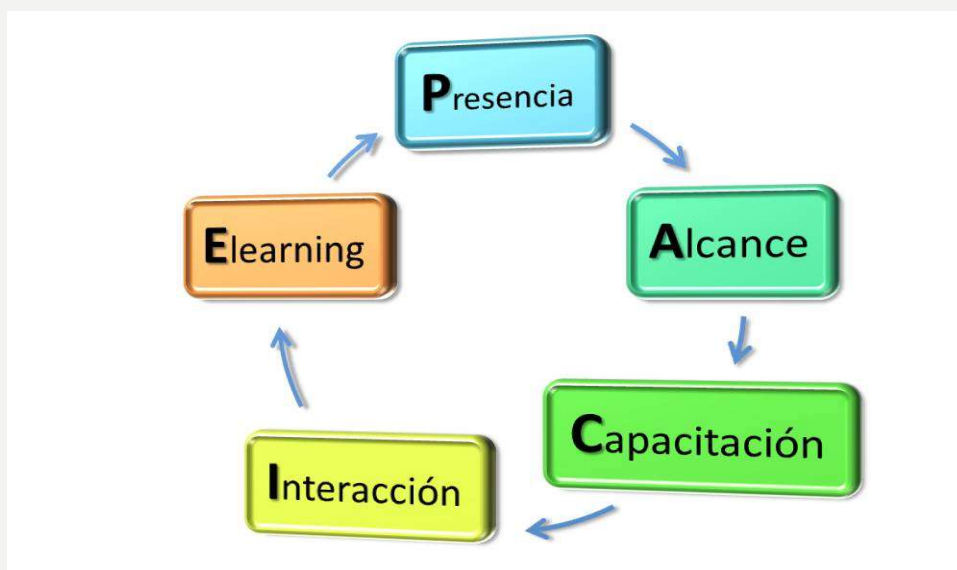


- Proporcionar al alumno una formación integrada e interdisciplinar en Ciencias Nutricionales y Humanidades.
- Dotar al alumno de un profundo conocimiento de la historia de la alimentación, sus herramientas, y de los métodos de investigación.
- Formar al alumno para que aprenda las técnicas de investigación histórico nutricional 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. Proporcionar al alumno una formación integrada e interdisciplinar en ciencias nutricionales y Humanidades.
- Dotar al alumno de la capacidad necesaria para el uso de las ciencias de la nutrición en la mejor comprensión de las distintas etapas históricas.



METODOLOGÍA

- La Historia de la Alimentación se impartirá vinculando las visiones del especialista en nutrición con la del historiador,.
- Se tratará de facilitar la perspectiva de carácter interdisciplinar para obtener una panorámica especializada y singular, entendida tanto desde las Humanidades como desde 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 analizaremos 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 ALUMNO

*Requisito imprescindible: haber cursado 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.

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN

- Los conocimientos adquiridos en el módulo se evaluarán a partir de los trabajos y actividades realizados por los alumnos.
- En la evaluación se tendrá en cuenta también la actitud participativa en el campus virtual
- Adicionalmente, cada alumno deberá realizar un Trabajo Fin de Máster (TFM). El TFM consistirá en la realización de 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 título 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, las 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 del módulo y del TFM.
- Los profesores establecidos para juzgar los TFM (no pueden ser tutores del alumno que lo presenta), elaborarán una plantilla de evaluación de los principales aspectos de forma y contenido a calificar en la elaboración escrita del TFM.

Precio:
3600 euros cada curso académico
(dos cursos académicos).
Posibilidad de PLAZOS

PROFESORADO

- Directoras:
- Dra. Beatriz Beltrán de Miguel.
- Dra. Almudena Villegas Becerril.

- Dra. Carmen Cuadrado Vives.
- Dra. M^a José García Soler.
- Dra. Susana del Pozo de la Calle.
- Dra. Esperanza Torija.
- Dr. Fernando Serrano Larrayáoz.
- D. Frederic Duhart.
- Dr. Josep Bernabeu Mestre.
- Rabbí Jaime Sánchez Casas.
- Dra. Mari Cruz Matallana.
- Dra. M^a de los Ángeles Pérez Samper.



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID