



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID

FACULTAD DE FARMACIA

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

Título Propio UCM

III Máster en Nutrición y Dietética Culinaria en Gastronomía

Preinscripción abierta:

https://www.ucm.es/cfp/estudios/2021-22/masterpropio-nutricion_y_dietetica_culinaria_en_gastronomia_1

100% On-Line

Octubre 2021 - julio 2022

“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.

Memoria informativa

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 equipo multidisciplinar de innovación, investigación y divulgación 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 y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Farmacia (UCM), al que actualmente se une la experiencia de otros profesionales de sectores afines.

El equipo nace en 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 **60 créditos ECTS**, con docencia es **100% On-line**, distribuida en cinco módulos. Alrededor de un 50% de las clases y tutorías se impartirán en directo (L, M, X de 16:00 a 19:30 h) (hora española) y quedarán grabadas a disposición del alumno durante la duración del curso.

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 Culinaria (13 créditos ECTS)

- 1.1. Nutrición Culinaria. Objetivo, historia y aplicaciones.
- 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 y el consumidor desde la Sociología de la Alimentación. Hábitos alimentarios y factores que los determinan.
- 1.5. Herramientas dietéticas principales para la planificación alimentaria.
- 1.6. Utilidad de las técnicas culinarias como herramientas dietéticas.

MÓDULO 2. Fundamentos de Gastronomía (13 créditos ECTS)

- 2.1. La Historia de la Alimentación como fundamento de las Ciencias Gastronómicas.
- 2.2. Dimensión actual. De la Gastronomía a las Ciencias Gastronómicas.
- 2.3. La Gastronomía, Patrimonio Cultural, Patrimonio Inmaterial.
- 2.4. El sector profesional de la Gastronomía. Nuevos retos.

MÓDULO 3. Dietética Culinaria y Gastronomía en la Promoción de la Salud (13 créditos ECTS)

- 3.1. El papel de la alimentación en la salud y la enfermedad. Política alimentaria. Principios de actuación, retos y prioridades.
- 3.2. Educación nutricional y gastronómica.
- 3.3. Mitos y errores en la alimentación. Criterios de credibilidad científica.
- 3.4. Dietética en cocina. Cuestiones prácticas para la promoción de la salud I.
- 3.5. Dietética en cocina. Cuestiones prácticas para la promoción de la salud II.

MÓDULO 4. ¿Cómo comunicar eficazmente en Nutrición Culinaria y Gastronomía? (8 créditos ECTS)

- 4.1. Los medios de comunicación en la transmisión del mensaje.
- 4.2. La era digital y las redes sociales: papel en el marketing social y la promoción de la salud.
- 4.3. Casos prácticos.

MÓDULO 5. Las claves del emprendimiento gastronómico (7 créditos ECTS)

- 5.1. Ámbito, equipo humano y liderazgo. Aplicaciones.
- 5.2. El *business plan*. Concepto, objetivos, desarrollo y valoración.
- 5.3. Experiencias de aprendizaje y ejemplos de emprendimiento.

4- PRÁCTICAS EXTERNAS

El título no contempla la realización de prácticas externas.

5- PROCEDIMIENTO PREVISTO DE EVALUACIÓN DE LOS ESTUDIANTES

- Los conocimientos adquiridos en cada 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 del alumno en las clases síncronas, foros, debates.
- Aprobados todos los módulos, los alumnos deberán presentar y defender ante tribunal un trabajo fin de máster (6 créditos ECTS). La calificación obtenida en éste constituirá el 60% de la calificación final.

6- PRECIO DE LA MATRÍCULA

El coste de la matrícula es de 3.500 euros (posibilidad de abonarlo en uno o dos plazos). 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 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 la “Gastronomía y Salud”. Así, es responsable del 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. Dirige un Nuevo Máster en Historia de la Alimentación que comparte con el Máster de Nutrición y Dietética Culinaria en Gastronomía la misma línea de pensamiento: la interdisciplinaridad de las Ciencias Gastronómicas.

Twitter: @BBeabel

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

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

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. Junto con la Dra. Beltrán promueve nuevos cursos en la UCM en Dietética Culinaria y Gastronomía dirigido a diferentes colectivos, en los que participa también en la gestión y la docencia.

Twitter: @CarmenCuadradoV

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

Contacto y reservas:

beabel@ucm.es

UCMMasterNutGas@gmail.com

Preinscripción:

https://www.ucm.es/cfp/estudios/2021-22/masterpropio-nutricion_y_dietetica_culinaria_en_gastronomia_1