

GASTRONOMÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Curso 2019-20

Código: 804017

Módulo: 7

Materia: Formación Complementaria

Tipo de asignatura: Optativa

Dirigida a: estudiantes de Tercer y Cuarto Curso

Departamento: Nutrición y Ciencia de los Alimentos

Créditos: 3 ECTS

Periodo de impartición: Segundo cuatrimestre

Fechas de impartición: desde 28 de enero de 2020 hasta 20 de marzo 2020

Horario detallado: M 12.30-14.30h
J,V 12.30h-13.30h

Lugar: Facultad de Medicina

Número total de estudiantes: 35

Grupos: 1

PROFESORADO

Coordinador: Beatriz Beltrán de Miguel

Email: beabel@ucm.es

Profesores: Beatriz Beltrán de Miguel

BREVE DESCRIPCIÓN

La dieta, para que sea aceptable, debe ser adecuada nutricionalmente pero también tener en cuenta aspectos culturales y organolépticos. Esta asignatura introduce al estudiante en la Dietética Culinaria. Se profundiza en la aplicación del análisis gastronómico y análisis sensorial en la reformulación de recetas orientadas al mantenimiento y mejora de la salud.

COMPETENCIAS

Son las correspondientes al Módulo y Materia al que pertenece esta asignatura.

Competencias Generales

C.G.8.1.

Competencias Específicas

CE.M7.1

CE.M7.2

CE.M7.5

CE.M7.3

CE.M7.4

TEMARIO

1. La Dietética Culinaria y Gastronómica en el contexto de las Ciencias de la Alimentación. Conceptos básicos.
2. Nutrición, Salud y Gastronomía: cuestión de equilibrio. El alimento como fuente de placer. Cultura gastronómica mediterránea.
3. Cultura gastronómica y palatabilidad. Preferencias y aversiones alimentarias. Nuevas formas de comer en los hábitos alimentarios.
4. Los sentidos y la percepción sensorial. Atributos sensoriales.
5. Objetivos del análisis sensorial. Aplicación de conceptos en Dietética Culinaria y en Educación para la Salud.
6. Cocina saludable. Fundamentos. Consideraciones útiles en la práctica profesional de Nutrición y Dietética.
7. Aplicación de pruebas sensoriales en la gestión dietética y en la reformulación de recetas para la prevención y tratamiento de enfermedades. Casos prácticos.

Seminarios y Prácticas

- Reformulación dietética de recetas.
- Taller de análisis sensorial

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La asimilación de los conocimientos teóricos se valorará a partir de pruebas escritas, cuya calificación corresponderá a un 50% de la calificación final.

La calificación obtenida en la evaluación continua de las habilidades prácticas y de la participación del estudiante en las actividades del curso supondrá el 50% de la nota final y será obligatorio aprobar la parte práctica de la asignatura para superar la materia.

Para superar la asignatura será obligatorio alcanzar una nota de 5 o más sobre 10 en cada uno de los dos apartados anteriores.

Actitud a seguir ante una infracción voluntaria o accidental en las normas de realización del examen

La infracción voluntaria o accidental de las normas de realización del examen impide la valoración del mismo, por lo que el alumno infractor se presentará a examen oral de la asignatura para valorar sus conocimientos sobre la materia. De confirmarse intencionalidad en el engaño, se considerará falta ética muy grave y se pondrá en conocimiento de la Inspección de Servicios para tomar las medidas disciplinarias que la misma estime oportunas.

BIBLIOGRAFÍA

- Barham, Peter; Skibsted Leif, H.; [...] & Mørch Mortensen, Louise, Molecular Gastronomy: A New Emerging Scientific Discipline, Chem Rev 2010; 110: 2313-

2365.

- Brillat-Savarin, J.A., Fisiología del gusto, Editorial Optima, Barcelona, 2001.
- Carpentier, R.P., Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de los alimentos, Editorial Acribia, 2002.
- Fortín, J.; Desplancke, C., Guía de selección y entrenamiento de un panel de catadores, Editorial Acribia, 2001.
- Patrimonio Gastronómico Europeo: aspectos culturales y educativos, 2014. Disponible en: <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=REPORT&reference=A7-2014-0127&language=ES>
- Holley, A. El cerebro goloso, Editorial Rubes, 2006.
- Ibáñez Moya, F.C. & Barcina Angulo, Y., Análisis sensorial de alimentos. Métodos y aplicaciones, Springer, Barcelona, 2001.
- Korthals, M. Food styles and the future of nutrigenomics, Editorial Elsevier, 2009.
- Marcus, J.B. Culinary nutrition: the science and practice of healthy cooking, Academic Press, USA, 2013.
- McGee, Harold, La buena cocina: cómo preparar los mejores platos y recetas, Editorial Debate, 2011.
- McGee, Harold, On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen, Scribner Editions, 2004.
- Rosenthal, A.J. Textura de los alimentos, medidas y percepción, Editorial Acribia, 2001.
- www.esn-network.com
- www.ucm.es/innovadieta/gastronomiaysalud