

NUTRICIÓN CULINARIA Y GASTRONOMÍA

Culinary Nutrition and Gastronomy

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Curso 2025-26

Código: 805879

Módulo: 7

Materia: Formación complementaria

Tipo de asignatura: Optativa

Dirigida a: estudiantes de 4º curso

Departamento: Nutrición y Ciencia de los Alimentos

Créditos: 3 ECTS

Periodo de impartición: 2º cuatrimestre

Fecha de inicio: Febrero 2026 a Abril 2026

Horario: M y J; 11.30 a 13.30 h

Lugar: Facultad de Medicina

Número de estudiantes: 25

1 grupo de teoría

2 grupos de prácticas (*las prácticas se impartirán intercalándolas con las clases teóricas, en el mismo horario de estas*)

PROFESORADO

Coordinador:

Email:

Profesores:

BREVE DESCRIPCIÓN

En esta asignatura se profundiza en la Nutrición Culinaria, aplicación de los conocimientos en Nutrición y Dietética y de las habilidades culinarias básicas en la planificación de una alimentación saludable, donde el mismo placer alimentario se trabaja como herramienta de promoción 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

OBJETIVOS

- Comprender el importante papel de la Nutrición Culinaria en el abordaje de la alimentación saludable y la utilidad de la gastronomía como herramienta de salud
- Iniciación en la aplicación de la dietética culinaria y la gastronomía en la intervención dietética

TEMARIO

Contenido teórico

- 1- Gastronomía y Nutrición. Dos ciencias llamadas a entenderse. Concepto, métodos, aplicaciones,
- 2- Alfabetización alimentaria. Papel de las habilidades culinarias en la promoción de la salud
- 3- El placer alimentario como determinante de la elección de alimentos. Dimensiones
- 4-Papel funcional de los nutrientes y otros componentes del alimento en los procesos culinarios. Aplicación en la elaboración de recetas de calidad sensorial, nutricional y gastronómica,
- 5-Papel del dietista nutricionista como asesor del cocinero en el diseño y mejora de recetas culinarias. Terminología compartida y modos de colaboración. Casos prácticos

Prácticas

- Prueba afectiva de análisis sensorial de alimentos
- Valoración de la calidad integral de una "tapa"
- Elaboración y análisis de recetas culinarias atendiendo a sus características nutricionales y organolépticas. Reformulación

METODOLOGÍA DOCENTE

Clases magistrales y seminarios de trabajo

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. Será necesario en cualquier caso alcanzar una nota de 5 o más en esta parte.

La calificación obtenida en la evaluación de las habilidades prácticas supondrá el 50% de la nota final y será obligatorio aprobar la parte práctica de la asignatura para superar la materia (nota de 5 o más sobre 10).

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 de este, 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 BÁSICA

- 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.
- 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.
- 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.
- Spence C. Gastrofísica: La nueva ciencia de la comida. Debate; 2017.