

# NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS

## Grado en Nutrición Humana y Dietética

Curso 2022-23

**Código:** 805879

**Módulo:** 7

**Materia:** Formación complementaria

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Dirigida a:** estudiantes de cuarto curso

**Departamento:** Nutrición y Ciencia de los Alimentos

**Créditos:** 3 ECTS

**Periodo de impartición:** 7 Febrero del 2023 a 28 de marzo del 2023

**Fecha de inicio:**

**Horario:** M y J-11.30 a 13.30 h

**Lugar:**

**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 las mismas*)

## PROFESORADO

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

Email: beabel@ucm.es

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

## BREVE DESCRIPCIÓN

La dieta saludable debe ser palatable y culturalmente compatible con nuestro estilo de vida. Esta asignatura introduce al estudiante en la Dietética Culinaria y Gastronómica donde se trabaja con el placer alimentario como una herramienta más de promoción de la salud y tratamiento de la enfermedad. Visión integral de la alimentación y su aplicación en el diseño y reformulación de preparaciones culinarias

## 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 y la Dietética Culinaria en el aprendizaje de Ciencias Gastronómicas (CC.GG) y la utilidad de la gastronomía como herramienta de salud

Aplicar los conocimientos y habilidades dietéticas a la práctica culinaria propia y ajena

## TEMARIO

**Contenido teórico**

1- Ciencias gastronómicas. Fundamento, conceptos, ámbitos y metodologías. La Nutrición Culinaria y la Dietética Culinaria y Gastronómica en el contexto de las Ciencias gastronómicas. ¿Por qué un dietista en la cocina? Ejemplos en marcha.

2- Cultura alimentaria básica y cultura gastronómica.

Concepto, componentes y su relación con la promoción de la salud. Utilidad y actualidad

3- Factores que determinan la palatabilidad de los alimentos: sentidos y percepción sensorial, preferencias y aversiones alimentarias y otros factores. La educación del gusto.

4-Análisis sensorial de alimentos: objetivos y aplicación en Dietética Culinaria y Gastronómica

5- Fundamentos de química culinaria y cocina saludable en la práctica del dietista nutricionista

6-Gestión dietética y reformulación de recetas culinarias para la promoción de la salud y la prevención y tratamiento de enfermedades.

### Prácticas

- Seguimiento de la modificación del valor nutricional real de los alimentos por procesamiento
- Pruebas de análisis sensorial (afectivas) de alimentos
- Diseño, análisis nutricional y elaboración de una tapa
- Reformulación dietético-culinaria y elaboración de una receta. Análisis de su efectividad en un caso concreto

## 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 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 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.
- [www.esn-network.com](http://www.esn-network.com)
- [www.ucm.es/innovadieta/gastronomiaysalud](http://www.ucm.es/innovadieta/gastronomiaysalud)