



De izda. a dcha.: Carmen Cuadrado, Antonio de Felipe, Beatriz Beltrán, Carlos Andradras, Lucila Finkel e Irene Iglesias.

La Complutense de Madrid apuesta por la nutrición y la gastronomía con un título propio

20-09-2017

La Universidad Complutense de Madrid (UCM), en colaboración con el Instituto Superior de Alta Dirección en Gastronomía y Restauración (ISAD), ha lanzado para este curso 2017/18 un nuevo título propio de formación: el máster en 'Nutrición y Dietética Culinaria en Gastronomía'. La UCM reivindica la importancia de incluir la salud y el placer en el marco de una dieta correcta.

El pasado jueves 14 de septiembre la Universidad Complutense de Madrid acogió el acto de presentación del máster en 'Nutrición y Dietética Culinaria en Gastronomía', lanzado entre esta institución y el Instituto Superior de Alta Dirección en Gastronomía y Restauración (ISAD). El curso dará comienzo el próximo mes de octubre y tiene como principales prioridades profundizar en el papel que tiene la gastronomía y la restauración en general hoy en día, y actualizar los conocimientos en nutrición y dietética, de acuerdo a los avances de la ciencia.

Los objetivos principales de la titulación son:

- Aportar y profundizar en el papel que la gastronomía tiene como ciencia, conociendo su metodología específica y sus aplicaciones en el ámbito de la promoción de la salud, en el entorno doméstico y fuera del hogar.
- Actualizar los conocimientos en nutrición y dietética, de acuerdo a los avances de la ciencia, necesarios para optimizar la gestión de la alimentación propia y ajena (colectiva) de acuerdo a un patrón 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 y/o investigación conjuntas.
- Fomentar la iniciativa y creatividad en la preparación de nuevas recetas culinarias o en la consecución de proyectos viables basados en la evidencia científica, que respeten y apoyen las líneas prioritarias en política sanitaria y alimentaria.

El curso consta de 500 horas lectivas (400 presenciales y 100 *on line*), distribuidos en cinco módulos:

1. Fundamentos de la nutrición y la dietética.
2. Fundamentos de gastronomía.
3. Gastronomía y salud. Nutrición, dietética y gastronomía como herramientas de promoción de la salud.
4. Gastronomía, nutrición culinaria en la era digital. Cuestiones de actualidad.
5. Y Fundamentos básicos en la gestión y emprendimiento empresarial. Creatividad e innovación en el ámbito de la nutrición, dietética culinaria y gastronomía.

Con el objetivo de dar una visión transdisciplinar de los contenidos, abordados de formas distintas, tanto desde el punto de vista científico como profesional, se ha optado por una plantilla de profesorado amplia. El número de profesores que participan es de 66, vinculados y no vinculados contractualmente a la UCM. En esta plantilla hay representación de: docentes-investigadores en nutrición, dietética, gastronomía y ciencia, y tecnología de los alimentos; además de diversos profesionales en ejercicio como farmacéuticos, dietistas nutricionistas, ingenieros agrónomos y de telecomunicaciones, sociólogos, médicos, asesores gastronómicos, chefs y periodistas.

El curso está dirigido a graduados en Nutrición Humana y Dietética que deseen acercarse profesionalmente a la ciencia de las gastronomía como herramienta de salud, a través de la dietética culinaria, pero también ha nacido para complementar la formación de asesores gastronómicos, chefs, jefes de cocina, docente, personal con responsabilidad de dirección en hostelería, medios y profesionales de la comunicación... todos ellos interesados en completar su formación en nutrición y dietética culinarias, así como a profesionales emprendedores en busca de nuevas líneas de implantación y desarrollo empresarial en el negocio gastronómico relacionado con la salud, expertos en gastronomía y alimentación y docentes de las escuelas de hostelería.

Hoy más que nunca, necesitamos recapacitar sobre nuestra alimentación y estilo de vida

En palabras del rector de la Universidad Complutense de Madrid **Carlos Andradás Herranz**, *“comer bien es uno de los objetivos principales de desarrollo sostenible marcados por la FAO para 2030. Hay una preocupación, no ya por la erradicación de hambre, sino también porque los individuos tengan acceso a una alimentación sana y digna”*. En este sentido añadió que *“uno de los problemas más serios a los que se enfrenta la sociedad es la obesidad, algo que hace años considerábamos una quimera y hoy en día adquiere tintes de pandemia”*.

Recientemente se han conocido los resultados del *ranking* publicado en la revista 'The Lancet' acerca de las condiciones de salud de 188 países en el que España ha caído estrepitosamente del séptimo puesto al vigésimotercero, abandonando, por tanto, el *top ten*. *“Este ranking, que se elabora en base a 37 indicadores, ha puesto de manifiesto las graves tendencias de nuestra maltrecha Dieta Mediterránea. Las preocupantes tendencias en esta materia le dan sentido, hoy más que nunca, a iniciativas como este máster en ‘Nutrición y Dietética Culinaria en Gastronomía’ de la UCM”*.

– Más información: 'Nutrición y Dietética Culinaria en Gastronomía'.