



**CÁTEDRA FERRAN ADRIÀ DE CULTURA  
GASTRONÓMICA Y CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN**



**CURSO:**  
***“Alimentación, Cultura Gastronómica y Creatividad”***

**2010-2011**

# ÍNDICE

## 1. PRESENTACIÓN DEL CURSO

1.1. INFORMACIÓN GENERAL

1.2. FUNDAMENTOS

1.3. ESTRUCTURA

1.4. TUTORES

1.5. CONTENIDOS

1.6. METODOLOGÍA

## 2. PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN

## 3. DERECHOS Y DEBERES DE LOS ALUMNOS

## 1. PRESENTACIÓN DEL CURSO

### 1.1. INFORMACIÓN GENERAL

**Nombre:** Alimentación, cultura gastronómica y creatividad

**Dirigido a:**

- Estudiantes y titulados Universitarios de cualquier licenciatura interesados en adquirir conocimientos sobre nutrición, cultura gastronómica y creatividad.
- Profesionales del sector interesados en ampliar sus conocimientos sobre nutrición, cultura gastronómica y creatividad.

**Acreditación final expedida por la Universidad Camilo José Cela:**

- **Certificado de la Universidad Camilo José Cela.**

**Tiempo para realizar el curso:** 4 meses

Período del año: 10 de febrero 2011 – 10 de junio 2011

Tiempo para realizar la matrícula: 10 de febrero 2011 – 3 de Febrero 2011

**Modalidades disponibles:** SEMIPRESENCIAL y ON-LINE

#### **Modalidad semipresencial**

**Nº de horas:** 100 h. on-line y 20 h. presenciales (convalidables 3 créditos de L.C.)

**Precio matrícula:** 450€

**-Sesiones prácticas-** Las sesiones prácticas se realizarán en las clases presenciales y serán exclusivamente para los alumnos de la opción semipresencial, quienes recibirán el material específico en la primera sesión. Cada módulo se estructurará con una sesión teórica por parte del tutor correspondiente y de una sesión práctica específica:

- Módulo de Nutrición: trabajo de los alumnos en relación con el cálculo, estudio y análisis del IMC; composición de los alimentos y elaboración de dietas.
- Módulo de Cultura Gastronómica: Práctica de protocolo gastronómico (en colaboración con la Escuela Internacional de Protocolo).
- Módulo de Creatividad: Ensayo y explicación *in situ* de las principales técnicas utilizadas en la cocina de vanguardia.

#### **Modalidad on-line**

**Nº de horas:** 100 h.

**Precio matrícula:** 315€

## 1.2. FUNDAMENTOS

El interés por los temas referentes a la alimentación y a la nutrición es cada vez mayor, porque cada vez se conoce mejor la estrecha relación existente entre la forma de alimentarse y el estado general de salud. Los avances producidos en España han sido considerables y ello ha permitido, entre otras cosas, aumentar nuestra salud hasta el punto de ser el país de mayor esperanza de vida para las mujeres y estar entre las cifras más favorables para los hombres.

Por otra parte, hay más interés por el mejor conocimiento de los alimentos, por sus características, su composición, obtención, tratamiento y utilización final, para conseguir con ellos los más satisfactorios resultados. Además, cada vez se considera más a los alimentos como un conjunto, que deben unirse y cohesionarse para producir la mayor satisfacción posible, para conformar un menú, una pauta alimentaria o un estilo de vida que nos permita que comer, algo que necesariamente debemos hacer varias veces todos los días, sea sano, nutritivo, agradable y apetecible.

Es necesaria una cultura que nos oriente en el consumo de alimentos, en las opciones que diariamente se nos presentan y sobre las que es necesario tomar constantes decisiones. La iniciativa se concreta en un curso on-line, en el que se pretende que alimentación, nutrición y gastronomía, estén tan implicados entre sí a nivel docente como lo están en la realidad, potenciando las prácticas beneficiosas y conociendo mejor las que, cuando se reiteran, pueden llegar a producir problemas muy graves.

## 1.3. ESTRUCTURA

El Curso se estructura en tres **Núcleos**:

- En el primero titulado "**Nutrición y Alimentación**" se explicarán las bases de la nutrición, la interrelación entre alimentos y nutrientes, los nuevos alimentos, la higiene y la seguridad alimentaria, el equilibrio alimentario, los trastornos psicológicos ligados a la alimentación y la repercusión de los alimentos en la salud.
- En el segundo núcleo, de título "**Cultura y Gastronomía**", se considerará la importancia que tiene la forma de comer (tiempo, modo, costumbres, etc.) en la alimentación y en la cultura y su reflejo en las diferentes actividades, la percepción de los factores sensoriales y la potenciación de los mismos, con especial referencia a los aspectos lúdicos de la alimentación, el disfrute en la mesa y la importancia en las relaciones sociales. Se hablará, también, del fenómeno actual de la gastronomía en los medios de comunicación.
- Finalmente, el tercer núcleo, denominado "**Creatividad**", se dedicará a explicar las transformaciones físicas, químicas y biológicas, durante los procesos de producción y de cocinado de los alimentos, las combinaciones de texturas, colores, aromas, sabores, temperaturas, etc., descubriendo los aspectos principales de la creatividad culinaria y explicando las razones por las que la cocina del titular de la Cátedra, Ferran Adrià está a la vanguardia mundial.

## 1.4. TUTORES

### Primer módulo: **Nutrición y Alimentación**

*Bárbara Fernández Álvarez- Robles.*

Licenciada y especialista en Medicina familiar y comunitaria, profesora asociada en el Instituto de Enseñanza y Aprendizaje y en el Instituto de Ciencias del Deporte de la Universidad Camilo José Cela.

### Segundo módulo: **Cultura y Gastronomía**

*Javier Chivite*

Es Doctor acreditado en Ciencias de la Información por la Universidad Complutense de Madrid. Dirige el Grupo de Investigación denominado Comunicación y Gastronomía, en la Facultad de Comunicación de la UCJC y es el responsable de los cursos de verano de la Cátedra.

### Segundo módulo: **Creatividad**

*José María Pinto.*

Colaborador de Ferran Adrià desde 1997, redactor y traductor de numerosas publicaciones gastronómicas de Ferran Adrià.

## 1.5. CONTENIDOS

### MÓDULO 1: NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

#### TEMA 1: NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

- 1.1 Los alimentos como fuente de energía y nutrientes
- 1.2 Los nutrientes
- 1.3 Componentes no nutritivos de los alimentos
- 1.4 Alimentos funcionales

#### TEMA 2: HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA ALIMENTACIÓN

- 2.1 El control de la cadena alimentaria: introducción al sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico
- 2.2 La seguridad alimentaria hoy: conceptos y estructuras
- 2.3 Trazabilidad y seguridad alimentaria
- 2.4 La información al consumidor. El etiquetado y la publicidad del alimento

#### TEMA 3: ALIMENTACIÓN Y SALUD

- 3.1 La evolución de los hábitos alimentarios en España: las nuevas tendencias y su relación con la salud
- 3.2 Anorexia, bulimia, ortorexia, vigorexia y otras manifestaciones
- 3.3 Dieta y obesidad
- 3.4 Enfermedades metabólicas más prevalentes
- 3.5 Deterioro cognitivo y nutrición
- 3.6 Alimentación y enfermedades degenerativas
- 3.7 La influencia de la alimentación en la salud y en la calidad de vida
- 3.8 Planificación de la alimentación saludable

## MÓDULO 2: CULTURA Y GASTRONOMÍA

### TEMA 4: CULTURA SOCIOLÓGICA ALIMENTARIA

- 5.1 Historia de la alimentación
- 5.2 La alimentación en las artes
- 5.3 Recorrido histórico de la cocina
- 5.4 Los útiles de la cocina y la mesa
- 5.5 La bibliografía culinaria y gastronómica

### TEMA 5: EL GUSTO Y LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA

- 6.1 Comunicación Gastronómica

## MÓDULO 3: CREATIVIDAD

### TEMA 6: CREATIVIDAD Y ANÁLISIS DE LA COCINA

- 4.1 Filosofía y organización
- 4.2 El producto
- 4.3 La tecnología en la cocina
- 4.4 Los métodos creativos en El Bulli: una propuesta metodológica
- 4.5 El análisis evolutivo: una propuesta para estudiar la obra de un creador

## 1.6. METODOLOGÍA

### MÉTODO DE TRABAJO

Una vez cubierta la primera fase informativa, el interesado formalizará su matrícula y se le entregarán su nombre de usuario y su contraseña, con los que podrá acceder directamente a la plataforma de e-learning de la Universidad Camilo José Cela. Este lugar es una zona especial en Internet donde está contenida la parte teórica del curso, además de ejercicios, prácticas, test, proyectos, etc. El alumno podrá acceder las **24 horas del día**, desde cualquier lugar donde disponga de una conexión a Internet.

Los profesores atenderán a todas las preguntas, dudas o problemas que se puedan plantear al alumno en relación con las materias de estudio, a través del **correo electrónico interno del curso**. Igualmente, los exámenes y la entrega de trabajos, así como la descarga de materiales, podrán realizarse íntegramente on-line. El **curso avanza al ritmo en que el alumno asimila la materia**. Teniendo cuatro meses para terminarlo, el tiempo estimado por núcleo será de un mes, más otro para la realización de los trabajos, pero es el propio alumno quien controla el ritmo y las horas de estudio diario.

Adicionalmente, el alumno tendrá acceso a un **foro** y una zona de **blogs** dentro de la plataforma que le permitirán participar de una experiencia más enriquecedora a través del contacto más directo con el resto de integrantes de la comunidad virtual. Se plantearán actividades extra, como concursos y trabajos breves que servirán para abrir el debate y fomentar la reflexión en torno a la actualidad y la cultura gastronómicas.

## EVALUACIÓN

El alumno deberá superar **un trabajo de cada módulo** que será valorado por el profesor correspondiente y cuyas características estarán publicadas en la plataforma del curso.

A continuación, y siempre via on-line, los alumnos realizarán un **examen** tipo test con una batería de preguntas multiopción que el sistema elegirá aleatoriamente de entre una base de datos general de los tres módulos. El alumno tendrá la posibilidad de realizar autoevaluaciones previas para controlar su avance en el estudio de las materias, pero una vez comenzado el examen oficial deberá concluirlo en un máximo de 20 minutos y la calificación obtenida será inmediata.

La superación del examen, junto con la obtención del APTO en cada uno de los trabajos de cada módulo, significará que el alumno es merecedor del certificado otorgado por la Universidad Camilo José Cela.

## MATERIAL DIDÁCTICO

Una vez matriculado, el alumno dispondrá de un resumen de los distintos temas pertenecientes a los 3 núcleos ("**Nutrición y Alimentación**", "**Cultura y Gastronomía**", "**Creatividad**") en su lugar virtual Web CT.

Para completar las lecciones, de cara a la realización de los trabajos y los exámenes, el alumno dispondrá de un cd con el contenido íntegro de los manuales de la Cátedra, que se le hará llegar al comienzo del curso, una vez formalizada la matrícula, por correo postal.

El contenido de los manuales ha sido elaborado por prestigiosos Catedráticos y profesionales del mundo de la Cultura Gastronómica, como son María Neira, Agencia española de Seguridad Alimentaria; Gregorio Varela, Fundación Española de la Nutrición; Ismael Díaz Yubero, Academia Española de Gastronomía; Carmen Simón Palmer, Consejo Superior de Investigaciones Científicas; José María Pinto, Colaborador de Ferran Adrià desde 1997; Alberto López García-Asenjo, Director General de Estructuras y Mercados Pesqueros y Rafael Ansón, Director de la Cátedra Ferran Adrià.

**El contenido íntegro de los tres manuales está incluido en el CD (en formato "pdf") que se enviará por correo a todos aquellos alumnos que se matriculen, de forma gratuita.**

Para más información o aclaraciones: [fadria@ucjc.edu](mailto:fadria@ucjc.edu)

## 2. PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN

### Requisitos para realizar el curso:

Ser estudiante titulado, estudiante universitario o profesional del sector.

### Formalización de la matrícula del curso, modalidades on-line y semipresencial:

1. Rellenar el formulario de inscripción disponible en la página web de la Cátedra. <http://www.ucjc.edu/index.php?section=estudios/titulaciones/catedras/catedra-ferran-adria/curso-online/inscripcion>.
2. Enviar a la dirección de e-mail [fadria@ucjc.edu](mailto:fadria@ucjc.edu) la siguiente documentación complementaria:
  - Estudiantes Universitarios:** DNI y fotocopia de la matrícula de la Universidad donde estén realizando sus estudios.
  - Titulados Universitarios y Profesionales del sector:** DNI y *Currículum Vitae*.
3. Si se cumple con los requisitos pedidos, se le enviará por correo electrónico la forma de pago que podrá ser por transferencia bancaria o ingreso en cuenta.
4. Una vez realizado el pago, previo envío del justificante del mismo, se le asignará un nombre de usuario y una contraseña con la que podrá acceder las 24 horas del día desde cualquier lugar donde disponga una conexión a Internet.

### Finalización del curso:

Una vez aprobados los tres módulos el curso se dará por finalizado.

En ese momento la Universidad Camilo José Cela le otorgará un Certificado que acreditará el haber superado satisfactoriamente las pruebas exigidas y que será enviado por correo postal a cada uno de los alumnos.



### 3. DERECHOS Y DEBERES DE LOS ESTUDIANTES

Los derechos y deberes de los alumnos on-line quedan esbozados en los Estatutos de la Universidad.

#### ***DEL ACCESO Y PÉRDIDA DE LA CONDICIÓN DE ALUMNO***

- Son alumnos on-line de la Universidad Camilo José Cella todas aquellas personas matriculadas en alguno de los cursos a distancia ofertados.
- Para acceder a la condición de alumno on-line de la Universidad Camilo José Cella es preciso reunir las condiciones exigidas para el ingreso de cada curso, superar las pruebas específicas establecidas, o que se establezcan en el futuro por aquella.
- La condición de alumno on-line se perderá por alguno de estos motivos.
  - a. Baja voluntaria.
  - b. No haber finalizado el curso dentro del plazo establecido.
  - c. Incumplimiento de las normas administrativas y de matriculación de esta Universidad.

#### ***DE LOS DERECHOS Y DEBERES DE LOS ALUMNOS***

*Los alumnos de la Universidad Camilo José Cella disfrutarán de los siguientes derechos:*

- a. Recibir la enseñanza correspondiente a las disciplinas en las que se encuentren matriculados.
- b. Ser evaluados con criterios de objetividad en su rendimiento académico.
- c. Recibir la orientación y ayuda de sus profesores y tutores en el ámbito de sus tareas académicas.
- d. Solicitar de los profesores la justificación adecuada de las calificaciones obtenidas, en los términos que se establezcan reglamentariamente.
- e. Participar en las actividades científicas, culturales y deportivas organizadas por la Universidad.

*Los deberes de los alumnos de la Universidad Camilo José Cella son los siguientes:*

- a. Respetar los Estatutos y el Ideario de la Universidad.
- b. Estudiar con seriedad y rigor las materias de su currículum.
- c. Tratar de forma respetuosa a todos los miembros de la Comunidad Universitaria.
- d. Utilizar adecuadamente los recursos de la Universidad.