

La dieta mediterránea se aprenderá en un máster



31/3/2010 | EP    

La Consejería de Agricultura y Pesca impulsará la investigación sobre la propiedades de los productos agroalimentarios andaluces mediante el Máster en Alimentación Mediterránea que se pretende profundizar en los modelos saludables, ecológicos y culturales, atendiendo además a la innovación.

En Wikipedia:

> [Máster en Alimentación Mediterránea](#) > [Consejería de Agricultura y Pesca](#)

En una nota, la Administración regional explicó que con este máster la Consejería continúa potenciando la formación a través de la entidad Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (leamed), entidad adscrita a la misma.

Este curso postgrado **se impartirá de forma virtual** a partir del próximo mes de octubre, a través de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA), y permitirá a profesionales y expertos en ciencia y tecnología de los alimentos, dietética y nutrición, medicina y farmacia, entre otras materias, conocer mejor la realidad de la industria agroalimentaria y su vinculación con las nuevas tecnologías, la investigación, la gastronomía y la salud.

Esta formación se completará con la **realización de prácticas** en empresas agroalimentarias y el desarrollo de proyectos de investigación en campos como el de los cereales, las frutas y hortalizas, el pescado, el aceite de oliva, el vino, la carne o los lácteos.

Según indicó, el reto es la plena integración entre universidad y mundo empresarial, con la inserción laboral y la transferencia de conocimiento como metas últimas. De ahí, la vocación práctica del máster, cuyo equipo de trabajo es dirigido por la catedrática de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Granada, Herminia López García.

Serrana, está formado por expertos de diversas entidades privadas, que se suman a investigadores del Instituto Nutrición y Tecnología de los Alimentos José Matáix y de las universidades de Granada y Córdoba.

Estudio a fondo de la dieta mediterránea

Además, el máster contará con la colaboración de prestigiosos escritores y críticos gastronómicos, así como de cocineros andaluces. Este plantel multidisciplinar, en el que las distintas empresas expondrán su experiencia en proyectos innovadores en ámbitos como el de las nuevas gamas de alimentos, abordará aspectos como las propiedades de los diferentes ingredientes que componen la dieta mediterránea y su relación con la prevención de enfermedades crónicas, el papel de las denominaciones de origen y los sellos de calidad o los fundamentos de la producción ecológica.

Entre estos contenidos se incluyen el estudio de los sistemas de producción y el análisis de los hábitos alimentarios de la población, con especial atención a las desviaciones con respecto al patrón mediterráneo.

Con este postgrado, el leamed apuesta por la especialización de investigadores que ayuden a ensalzar las cualidades del modelo saludable de la dieta mediterránea y, en consecuencia, de la industria agroalimentaria andaluza. Asimismo, se pretende dar a conocer a los futuros valores de la cocina la importancia de basar sus platos en ingredientes como el aceite de oliva, las frutas y hortalizas o el pescado azul.

Por ello, dicha entidad trabaja junto al departamento de Educación en el diseño de una guía didáctica dirigida al profesorado de las escuelas de hostelería de la región, "un documento que emerge como el germen de una futura asignatura de sus ciclos formativos".

Comentarios de los usuarios

introduce tu comentario

tu nombre

tu comentario

código de la imagen

enviar

E65CF

Dirección original de esta foto:

http://actualidad.orange.es/sociedad/la_dieta_mediterranea_se_aprendera_en_un_master_393387.html

