



Versión móvil

Hemeroteca | Edición Impresa | RSS

Hoy 3.3 / 21.1 | Mañana 7.8 / 23.5 |

ideal tv.es tu televisión online...

Edición: Granada Edición Almería » · Edición Jaén » · Personalizar · 5 abril 2010

Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujerhoy.com Hoyvino

Portada Local Deportes Economía Más Actualidad Gente y TV Ocio Participa Blogs Servicios

Buscar

IR

Andalucía España Mundo Cultura Sociedad Salud Innovación Tecnología Noticiascadadía

Estás en: Granada - Ideal > Noticias Más Actualidad > Noticias Sociedad > Un máster impulsa la investigación de la cocina andaluza y mediterránea

SOCIEDAD

Un máster impulsa la investigación de la cocina andaluza y mediterránea

El curso de postgrado analizará la industria agroalimentaria y su vinculación con las nuevas tecnologías, la gastronomía y la salud
05.04.10 - 01:28 - IDEAL | GRANADA

0 votos

0 Comentarios | Comparte esta noticia »

La cocina andaluza y mediterránea es objetivo de publicaciones, estudios, análisis y ahora también de un máster. La Consejería de Agricultura y Pesca impulsará la investigación sobre las propiedades de los productos agroalimentarios de la región mediante un Máster en Alimentación Mediterránea, con el que se pretende profundizar en los valores saludables, ecológicos y culturales de este modelo nutritivo, atendiendo además a la innovación.

Este curso de postgrado del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (leamed) -entidad adscrita a la Junta de Andalucía- se impartirá de forma virtual a partir de octubre, a través de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA). Profesionales y expertos en ciencia y tecnología de los alimentos, dietética y nutrición, medicina y farmacia, entre otras materias, podrán conocer de cerca 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.

Integración

Según indicó la Junta en una nota, 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 docente, dirigido por la catedrática de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Granada, Herminia López García de la Serrana, está integrado por expertos de entidades como Innofood I+D+i, Abelló Linde, Española de I+D, Bodegas Quitapenas, Citoliva, la Asociación Malagueña de Enología, la Asociación del Chivo Lechal Malagueño o la Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero, que se suman a investigadores del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos José Matáix y de las universidades de Granada y Córdoba.

Además, el curso contará con la colaboración de prestigiosos escritores y críticos gastronómicos, así como maestros de cocina 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 alimenticios 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».

EL MÁSTER

Sobre qué. Profundizará en los valores saludables, ecológicos y culturales de la alimentación mediterránea.

Para quién. Profesionales y expertos en ciencia y tecnología de los alimentos, dietética y nutrición, medicina y farmacia, entre otros.

Cuándo. A partir de octubre.

Dónde. Curso virtual a través de la Universidad Internacional de Andalucía.

Incluye prácticas en empresas y el desarrollo de proyectos de investigación



El curso se completa con proyectos de investigación sobre frutas y hortalizas, entre otros productos. :: IDEAL



LO MÁS VISTO

- Ellas 'desnudan' a Tiger Woods...
- «Sinvergüenzas, os habéis cargado el pa...
- El Granada arrolla al líder con exhibic...
- Quedar embarazada tras ligarse las trom...
- Morosos bloquean la economía de 4.000 c...
- El show de los 'lienzo andantes'...
- Castril llega al corazón de Auschwitz...
- Fabri elogia a la afición, dedica la go...
- No hay quien 'mueva' las asociaciones d...
- El deporte más sexy...
- Un último minuto de principiante...
- Un terremoto de 7,2 grados sacude el no...

LO MÁS COMENTADO

[Club hoyvino.com: descubre los mejores VINOS + regalo](#)
[Cuenta NARANJA de ING DIRECT 3% TAE los 4 primeros meses](#)