

## EL ARTE, LA COCINA Y EL BIENESTAR

Profesora coordinadora: D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Antonia Mateos Camacho

Macarena Alcalá Domínguez, Blanca Andrades Cózar , Cristina Camacho Gutiérrez,

Eva Collado Fernández, Lucía Varela García

**Colegio La Inmaculada**

C/ Misioneras Concepcionistas, 1. 11205 Algeciras (Cádiz).

[www.lainmaculadaalgeciras.com](http://www.lainmaculadaalgeciras.com)

[antonia.mateos@uca.es](mailto:antonia.mateos@uca.es)

<http://mantoniamateos.wordpress.com>

El objetivo de este trabajo es mejorar la salud de los pacientes, a través de la gastronomía. Se estudiaron los alimentos más beneficiosos para los distintos tipos de enfermos y fueron agrupados en forma de menú, consiguiendo una carta saludable. En cada plato se indicaron las enfermedades a las que favorece, y todos los componentes que lo constituyen, muchos de ellos se elaboraron para poder mostrar una parte del menú visualmente. Se tuvo especial cuidado, en la presentación, utilizando las últimas tendencias en cocina deconstruida. Además de todo lo referido a la gastronomía, se ha estudiado la manera en la que afectan al comensal los colores y los materiales de todo lo que rodea a la comida, objetos que también forman parte de este mundo culinario, ya que se cuidan todos los detalles en la cocina moderna. Por ello, se han diseñado bandejas y manteles acordes con la edad, y que según la bibliografía estudiada influían en la mejora, tanto psicológica como física del paciente. Como conclusión, se obtuvo que se puede recuperar el apetito de un enfermo mediante ingeniosos emplatados y diseños y específicas elaboraciones alimentarias, con la consiguiente mejora en su calidad de vida.

Palabras clave: *gastronomía, pacientes, cocina deconstruida, cocina saludable.*