



Universidad  
Pontificia  
de Salamanca

GUÍA DOCENTE 2026-2027

## PROYECTOS INNOVADORES APLICADOS DE PLANT-BASED

Máster de formación permanente en Alimentación Plant-Based:  
Nutrición, industria y sostenibilidad

Modalidad de la asignatura: Virtual

## DATOS BÁSICOS

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Asignatura</b>               | Proyectos innovadores aplicados de Plant Based |
| <b>Tipología</b>                | Obligatoria                                    |
| <b>Modalidad de impartición</b> | Virtual  |
| <b>Créditos</b>                 | 3 ECTS   |
| <b>Calendario</b>               | Junio 2027                                     |
| <b>Idioma</b>                   | Castellano                                     |
| <b>Profesor responsable</b>     | Aitor Sánchez                                  |
| <b>E-mail</b>                   | midietacojea@gmail.com                         |
| <b>Tutorías</b>                 | A concertar online por correo / Campus Virtual |
| <b>Otros profesores</b>         | Miguel López                                   |

## BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura tiene como objetivo el desarrollo de un proyecto innovador y aplicado en el ámbito de la alimentación plant-based, que será realizado individualmente por cada estudiante como trabajo final. El alumno diseñará, investigará y presentará una propuesta que integre aspectos de nutrición, sostenibilidad y tendencias del mercado, basándose en la evidencia científica y las necesidades actuales del sector. El enfoque del proyecto será práctico y multidisciplinario, permitiendo al estudiante aplicar los conocimientos adquiridos durante el máster en la creación de soluciones innovadoras para la industria plant-based, desde la formulación de productos hasta la estrategia de comercialización.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

R23 Identificar y definir un problema real en el ámbito plant-based, formulando objetivos claros y alcanzables para su resolución.

R24 Desarrollar soluciones innovadoras, viables y basadas en evidencia en el ámbito de la alimentación plant-based, aplicando un enfoque crítico y creativo.

## CONTENIDOS

1. Las etapas del proyecto como proceso
2. Oportunidades y necesidades actuales
3. Perspectiva del sector plant-based
4. Proyectos aplicados a consulta
5. Soluciones tecnológicas y de la industria alimentaria
6. Productos y servicios plant-based
7. Viabilidad económica de los proyectos. Financiación
8. Marketing, comunicación

## METODOLOGÍAS DOCENTES

- Aprendizaje basado en proyectos: se les orienta a los estudiantes a buscar posibles soluciones sobre una determinada problemática, a partir de proyectos.

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

- Simulaciones de casos reales de desarrollos en industria
- Tutorías individuales y en grupo: orientación, asesoramiento, retroalimentación.

## SISTEMAS DE EVALUACIÓN

- Evaluación continua (Retos académicos): Se sustenta en un conjunto de actividades asíncronas denominadas “Retos académicos”, que el alumno debe realizar y que serán evaluadas por parte del profesor a lo largo del curso. Desarrollarán la autonomía y el trabajo personal; cuando se lleven a cabo en grupo promoverán el intercambio de información y de experiencias como método para la construcción del conocimiento. Entre los diferentes formatos encontraremos: presentaciones orales individuales o en grupo, entrega de tareas y trabajos (ensayos, obras audiovisuales, programas informáticos, diseños, prototipos, estudio de casos, etc.); portafolios; creación colectiva de repositorios de información; realización de consultas, sondeos y encuestas; participación en discusiones, debates o intercambios de ideas; recorrido a través de itinerarios interactivos sobre los contenidos de la materia, etc.
- Pruebas de evaluación escritas: Serán pruebas tipo test y desarrollo asíncronas. En el desarrollo de las mismas se debe emplear siempre la herramienta “Cuestionarios” y el software para la supervisión de pruebas de evaluación online escritas SMOWL Human. Precisarán de emplear la reflexión, comprensión, discriminación o valoración, forzándole así a realizar un esfuerzo cognitivo previo.

### Convocatoria ordinaria

Presentación y defensa del proyecto personal.

### Convocatoria extraordinaria

Presentación y defensa del proyecto personal.

## RECURSOS DE APRENDIZAJE Y APOYO TUTORIAL

Clases en directo y sesiones grabadas

Material de apoyo escrito para completar la asignatura

Material de elaboración y superación de los retos académicos

Materiales audiovisuales (Vídeos, documentales, guías, podcast)

Resolución de casos reales

Guía de corrección del examen tras su realización

## BREVE CV DEL PROFESORADO

### **Miguel López**

Doctor en Ciencias de la Alimentación en CIAL-CSIC. IP del grupo de investigación "Dieta, salud planetaria y rendimiento". Docente e investigador en la Universidad Francisco de Vitoria (UFV). Autor de publicaciones científicas en revistas de alto impacto. Divulgador científico en @nutreconciencia.

### **Aitor Sánchez**

Dietista-Nutricionista (UA) y Tecnólogo alimentario (UGR). Tiene diferentes másteres y posgrados en Nutrición y Salud. Ha investigado en la Universidad de Granada, University of Bristol y Karolinska Institutet-Estocolmo. Consultor de proyectos y campañas de comunicación y salud. Autor del portal "Mi dieta cojea" y de 4 libros.