



Universidad  
Pontificia  
de Salamanca

GUÍA DOCENTE 2026-2027

# SOSTENIBILIDAD, COMUNICACIÓN Y NUEVOS ENFOQUES DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MÁSTER DE FORMACIÓN PERMANENTE EN  
ALIMENTACIÓN PLANT-BASED: NUTRICIÓN, INDUSTRIA Y  
SOSTENIBILIDAD.

Modalidad de la asignatura: Virtual

## DATOS BÁSICOS

<b>Módulo</b>	Sostenibilidad, comunicación y nuevos enfoques en nutrición y dietética
<b>Tipología</b>	Obligatoria
<b>Modalidad de impartición</b>	Virtual
<b>Créditos</b>	6 ECTS
<b>Calendario</b>	Noviembre de 2026
<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>	Ujué Fresán

## BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura analiza los retos actuales de la sostenibilidad alimentaria y su integración en el ámbito de la nutrición plant-based. Se abordan estrategias de comunicación eficaz para trasladar mensajes científicos a la sociedad, empresas y profesionales sanitarios. Se exploran nuevas tendencias dietéticas y modelos innovadores desde una perspectiva crítica, sostenible y basada en la evidencia. El enfoque combina contenidos de nutrición, industria alimentaria y divulgación, fomentando una visión actual e interdisciplinar en el ámbito dietético.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

R04 Conocer los principales impactos de la producción alimentaria actual, distinguiendo entre los métodos de producción, transporte, comercialización y circularidad.

R05 Reconocer las nuevas tendencias y estrategias dentro del mundo de la nutrición para ubicarlas en el paradigma de salud pública actual.

R06 Aplicar el paradigma “one world – one health” en las recomendaciones de salud pública, integrando la sostenibilidad y la salud humana junto a la planetaria.

## CONTENIDOS

1. Impacto ambiental de la alimentación
2. Relación de la crisis climática y el sistema alimentario global
3. El papel de la producción alimentaria en su huella
4. Producción animal y producción vegetal. Retos y modelos productivos
5. Producciones sostenibles, agricultura regenerativa y soberanía alimentaria
6. Transporte mundial de alimentos. Intermediarios del sistema
7. Desperdicio alimentario
8. Producción mundial de envases
9. Avances en nutrición y dietética
10. Cambios de paradigmas y nuevos enfoques
11. Avances en macronutrientes
12. Avances en micronutrientes
13. Actualización en el etiquetado

## METODOLOGÍAS DOCENTES

- Clase magistral: el docente realiza sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenido.
- Aprendizaje basado en problemas: contribuye a desarrollar en los estudiantes el razonamiento crítico, el juicio diagnóstico, así como les permite construir su conocimiento a través del análisis de los problemas de forma individual y grupal, fomentando el trabajo colaborativo
- Aprendizaje basado en proyectos: se les orienta a los estudiantes a buscar posibles soluciones sobre una determinada problemática, a partir de proyectos.
- Aprendizaje cooperativo: se basa en el trabajo en equipo y tiene como objetivo la construcción de conocimiento y la adquisición de competencias y habilidades sociales
- Aprendizaje invertido: la instrucción directa se realiza fuera del aula y se utiliza el tiempo de clase para llevar a cabo actividades que el impliquen el desarrollo de procesos cognitivos de mayor complejidad en las que son necesarias la ayuda y la experiencia del docente.
- Gamificación: aplicación de técnicas y principios de juego en un contexto no lúdico como es el entorno educativo.
- Docencia basada en la Simulación clínica: permite a los estudiantes experimentar la representación de un hecho real, para practicar, aprender y adquirir las competencias y conocimientos necesarios para el desempeño de su profesión.

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

- Actividades de formación teórica en grupo.
- Seminarios prácticos en grupo pequeño.
- Simulaciones de casos reales de desarrollos en industria
- Simulaciones de supuestos reales de elaboraciones de planes alimentarios individuales y colectivos
- 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

Evaluación de los retos académicos (40%) y prueba de evaluación objetiva escrita (60%).

### Convocatoria extraordinaria

Prueba de evaluación objetiva escrita.

## 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

**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.

### **Ujué Fresán**

Farmacéutica, con Máster en Salud Pública y Doctorado en Biomedicina. Ha trabajado como investigadora postdoctoral en la Universidad de Navarra (España), Loma Linda University (EE.UU.) y el Instituto de Salud Pública de Navarra (España). Especializada en dietas sostenibles, evaluando los efectos sobre la salud, el impacto ambiental y la asequibilidad de diferentes patrones dietéticos. Actualmente trabaja como investigadora postdoctoral en el programa eSalud de ISGlobal. Su proyecto principal está encaminado al diseño e implementación de intervenciones de cambio de comportamiento promoviendo dietas saludables y sostenibles mediante el uso de nuevas tecnologías.