



Universidad
Pontificia
de Salamanca

GUÍA DOCENTE 2026-2027

COCINA, GASTRONOMÍA, RESTAURACIÓN Y ENTIDADES VEGANAS

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

Modalidad de la asignatura: Virtual

DATOS BÁSICOS

Módulo	Cocina, gastronomía, restauración y entidades veganas
Tipología	Obligatoria
Modalidad de impartición	Virtual
Créditos	6 ECTS
Calendario	Mayo de 2027
Idioma	Castellano
Profesor responsable	Aitor Sánchez
E-mail	midietacojea@gmail.com
Tutorías	A concertar online por correo / Campus Virtual
Otros profesores	Virginia García Amanda Romero Paula González

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura explora los principios de la cocina y gastronomía plant-based aplicada al ámbito de la restauración y las entidades veganas. Se abordan técnicas culinarias, diseño de menús y la adaptación de recetas tradicionales a opciones veganas sin comprometer el sabor ni la calidad nutricional. Se analizan las tendencias actuales en la industria de la restauración, el impacto de la cocina vegana en la sostenibilidad y las oportunidades de negocio en este sector. El enfoque es práctico, permitiendo la aplicación de conceptos en la creación de menús y en la gestión de establecimientos veganos, fomentando la innovación gastronómica y la conciencia social.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

R18 Diseñar menús plant-based para servicios de restauración y entidades, aplicando criterios nutricionales, gastronómicos y de sostenibilidad.

R19 Adquirir habilidades culinarias aplicadas a la preparación de platos plant-based equilibrados, innovadores y adaptados a diferentes contextos gastronómicos.

R20 Evaluar la viabilidad y gestión de proyectos plant based en restauración y entidades, integrando aspectos de producción, costos y calidad del servicio.

CONTENIDOS

Gastronomía 100% vegetal

Historia y recorrido de las propuestas de restaurantes vegetarianos y veganos

Técnicas de cocina aplicada al mundo plant-based

Técnicas específicas de análogos vegetales

Enfoque plant-based en la asesoría de negocios 100% vegetales

Colectividades y restauración

Activismo e incidencia política de los movimientos animalistas y anti-especistas

Derechos animales y derechos humanos

Transformación en la política de salud pública y consumo

Sociología del consumidor plant-based

Sociología del veganismo

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 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
- 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

Virginia García

Chef especializada en cocina 100% vegetal. Investigadora y gastronoma con experiencia en fotografía alimentaria y creación de contenidos. Responsable del proyecto Creativegan y colaboradora en SinReceta web.

Amanda Romero

Activista por los derechos animales y la justicia social. Psicopedagoga especializada por vocación en el Tercer Sector. Es autora del blog “A voz alzada”. Ha sido consultora organizacional (responsable de proyectos del tercer sector) en Izada y directora de la Fundación Igualdad Animal y con experiencia en política municipal, específicamente en comisiones Igualdad y Bienestar Social, así como en medio ambiente y emergencias.

Paula González

Graduada en ADE. Máster en Dirección y Gestión de Empresas de Comunicación. Directora de agencia de comunicación The Vegan Agency. Asesora en materia de comunicación y marketing de diferentes ONG y proyectos empresariales.