



Universidad  
Pontificia  
de Salamanca

GUÍA DOCENTE 2025-2026

# 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

<b>Módulo</b>	Cocina, gastronomía, restauración y entidades veganas
<b>Tipología</b>	Obligatoria
<b>Modalidad de impartición</b>	Híbrida
<b>Créditos</b>	6 ECTS
<b>Calendario</b>	Mayo 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>	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.