



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE MADRID

Proyecto de Innovación

Convocatoria 2024/2025

Nº de proyecto: 366

Las bacterias de tu plato. Conoce qué microorganismos ingieres a diario y por qué a través de un video-podcast interactivo en directo

Responsable del Proyecto: Josué Jara Pérez

Facultad de Veterinaria

Sección Departamental de Farmacia Galénica y Tecnología
Alimentaria

1. Objetivos propuestos en la presentación del proyecto

Objetivo principal: Creación de un programa en formato “video-pódcast” donde se traten temas actuales relacionados con la Tecnología y la Microbiología de los Alimentos. Con este objetivo se pretende que tanto los alumnos como los docentes se involucren en la divulgación de información relacionada con el tema, acercando la relevancia de los microorganismos a la producción, transformación, conservación y consumo de los alimentos. De esta manera, y adaptando la transmisión de conocimientos a través de plataformas digitales muy utilizadas en la actualidad como Twitch o Youtube, este conocimiento será mucho más accesible al consumidor, incluidos los que no forman parte del mundo de la ciencia, gracias a un enfoque más coloquial y divulgativo. Es decir, se busca ampliar el conocimiento de los que ya forman parte de este sector, así como la atracción de nuevos estudiantes a la Tecnología y la Microbiología de los Alimentos.

De esta manera, se pretende adaptar nuevas herramientas de transmisión de información, accesibles a todos los públicos y en cualquier lugar y momento, a una temática específica e importante de conocer, que a veces es inaccesible a ciertos sectores de la población.

Objetivos secundarios:

- Aumentar el grado de interés sobre la transformación, conservación y producción de alimentos con un componente microbiano relevante entre los estudiantes de los diferentes grados universitarios y/o de posibles estudiantes en etapa preuniversitaria con dudas sobre el grado de CyTA
- Incentivar el interés por la microbiota de los alimentos y su relación con la salud humana
- Acercar a los oyentes a una información de calidad aportada por científicos y docentes con amplia experiencia investigadora en el tema
- Ayudar a la adquisición de conocimientos fuera el aula
- Evitar la creencia de información no veraz y no basada en la evidencia científica volcada en redes sociales
- Estimular el interés de los alumnos por la Tecnología y la Microbiología de los Alimentos dentro del grado universitario de CyTA y de Veterinaria para ofrecer otras salidas alternativas al ámbito de la gestión de la calidad
- Aportar nuevas ideas sobre el campo y generar nuevas preguntas científicas y posibles investigaciones futuras
- Establecer contactos interdisciplinarios relacionados con el tema para futuras colaboraciones en el mundo de la investigación dentro de la universidad y con empresas privadas
- Relacionar a los componentes del proyecto en nuevas técnicas relacionadas con la docencia y la divulgación científica, como es el video-pódcast, con el fin de poder implementarlo en un futuro en sus clases teóricas y prácticas
- Diseño y esquematización de un guion de trabajo enfocado en los diferentes bloques de la Tecnología y la Microbiología de los Alimentos

- Gestión de los materiales y espacios, tanto físicos como virtuales, relacionados con el desarrollo del video-pódcast.

La grabación del pódcast se desarrollará durante el curso académico, incorporándose los distintos participantes a medida que sea posible. Se trabajará de tal manera que el proyecto pueda ir ampliándose en cursos sucesivos, según se vaya consolidando, dando lugar a un programa estable a lo largo de los años donde puedan incorporarse nuevos contenidos, nuevos integrantes y nuevas posibilidades en otras plataformas de divulgación.

2. Objetivos alcanzados

A lo largo del desarrollo del proyecto propuesto, se han alcanzado de manera satisfactoria tanto el objetivo principal como los objetivos secundarios planteados inicialmente. Se ha creado y puesto en marcha un programa en formato video-pódcast, centrado en la divulgación de temas actuales relacionados con la Tecnología y la Microbiología de los Alimentos. Esta iniciativa ha permitido implicar activamente a alumnos y docentes en un proceso de comunicación científica accesible, fomentando el interés por una disciplina esencial en la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo. El material publicado en las diferentes plataformas, ha servido de apoyo en diferentes clases de grados y másteres universitario como material de refuerzo para los estudiantes.

La elección de plataformas digitales ampliamente utilizadas, como Youtube, Spotify u otras redes sociales como Instagram o TikTok, ha facilitado la difusión del conocimiento a un público más amplio, incluyendo a personas ajenas al ámbito científico. Gracias a un lenguaje cercano y riguroso, se ha conseguido trasladar contenidos complejos de forma comprensible y atractiva, favoreciendo la adquisición de conocimientos fuera del entorno tradicional del aula y promoviendo el pensamiento crítico frente a la desinformación presente en redes sociales.

Asimismo, el proyecto ha servido como estímulo para despertar el interés de estudiantes actuales y potenciales por el grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, además de reforzar su formación en aspectos poco tratados como la relación entre microbiota y salud o las salidas profesionales más allá del control de calidad. El contacto con profesionales del ámbito científico y profesores de la propia facultad ha aportado un valor añadido, al proporcionar información contrastada y actualizada, generando a su vez nuevas inquietudes investigadoras y abriendo vías de colaboración interdisciplinar.

En el plano técnico y organizativo, se han cumplido las tareas de diseño del guion, planificación temática, gestión de espacios y medios necesarios para la grabación. Además, los participantes han adquirido competencias en el uso de herramientas de divulgación digital, lo que permitirá implementar este formato en contextos docentes futuros. Finalmente, se ha sentado la base para la continuidad y expansión del proyecto en próximos cursos, con la intención de consolidar un espacio estable de divulgación científica universitaria asociada con la microbiología de alimentos.

A continuación, se exponen las diferentes cuentas en redes sociales creadas a partir del proyecto y el impacto que han tenido sobre el público:

Youtube: Las bacterias de tu plato Podcast (<https://www.youtube.com/@LasBacteriasDeTuPlatoPodcast>).

Videos publicados: **21** (fechado a 27/06/2025)

Visualizaciones totales: **2080** (fechado a 27/06/2025)

Seguidores: **48** (fechado a 27/06/2025)

Instagram: Las bacterias de tu plato (@lasbacteriasdetuplato)

Publicaciones: **23** (fechado a 27/06/2025)

Visualizaciones totales: **6907 en los últimos 90 días** (fechado a 27/06/2025)

Interacciones con el contenido: **223** (fechado a 27/06/2025)

Seguidores: **139** (fechado a 27/06/2025)

TikTok: Las bacterias de tu plato (@lasbacteriasdetuplato)

Publicaciones: **26** (fechado a 27/06/2025)

Visualizaciones totales: **23832** (fechado a 27/06/2025)

Seguidores: **59** (fechado a 27/06/2025)

Interacciones con el contenido: **617** (fechado a 27/06/2025)

Spotify: Las bacterias de tu plato
(<https://open.spotify.com/show/5D3dYUxWeYb3DRICHY3FbT?si=a67eff1f6eb24d3e&nd=1&dlsi=bf014960704e4786>)

Audios publicados: **5** (fechado a 27/06/2025)

Visualizaciones totales: **113** (fechado a 27/06/2025)

Seguidores: **21** (fechado a 27/06/2025)

Junto a todo esto, se ha conseguido que diferentes plataformas digitales y redes sociales de la UCM compartan nuestro contenido tanto en la propia página web de la universidad, como en las pantallas de la Facultad de Veterinaria.

3. Metodología empleada en el proyecto

Se han cumplido las metodologías y plan de trabajo establecidos en la memoria de solicitud. A continuación, se expone la metodología empleada para la realización de cada episodio. Durante el curso se programaron las grabaciones y emisiones de 5 episodios.

Fase 1: Planificación y preproducción.

Durante esta fase, tanto alumnos como profesores en conjunto definieron los contenidos sobre los que se iba a hablar en los episodios teniendo en cuenta el interés general de la sociedad sobre ciertos temas como el uso de probióticos o nuevos alimentos. Se realizó una organización y reparto de tareas durante una serie de reuniones online para la agilización del trabajo. A partir de este momento, varios miembros del equipo se encargaron de la búsqueda de ponentes con experiencia en el tema a tratar. Un equipo de profesores se encargó de la realización de los guiones y preguntas a realizar durante las grabaciones del podcast. Tras esto, se concretaron las fechas de grabación para posteriormente reservar los espacios y servicios necesarios en la facultad

Fase 2: Producción

En esta fase se realizaron las grabaciones/emisiones en directo de los episodios a través del canal de Youtube. Tras esto, el equipo encargado de la edición del video realizó los correspondientes cortes con diferentes momentos más relevantes del video para subir a las diferentes redes sociales. Uno de los miembros del equipo se encargó de la gestión de un Drive asociado a la cuenta UCM del podcast (bacteriasplato@ucm.es) para la organización de todo el contenido generado a partir de los videos, guiones, cortes de videos...etc.

Además, otra persona estuvo encargada de la realización de infografías de cada tema a tratar en los episodios para usarlos como publicidad y reclamo en redes sociales previo a la emisión de los episodios.

Fase 3: Postproducción y distribución de contenido

En la última fase de cada episodio, se realizó la revisión del contenido generado en los cortes de videos e infografías para posteriormente subirlo a las redes sociales y canales de difusión. Las personas encargadas de las diferentes redes sociales se ocuparon de subir gradualmente el contenido para asegurar las visualizaciones e ir facilitando la suscripción de nuevos seguidores.

Finalmente, de cara a la realización de la memoria final, se realizó un monitoreo de las métricas de audiencia y la recopilación de formularios de satisfacción del equipo del proyecto.

4. Recursos humanos

A continuación, se muestra una tabla con el equipo de trabajo y las funciones que ha realizado durante el proyecto:

Equipo	Nombre	Cargo	Tarea
<i>Responsable</i>	Josué Jara Pérez	PDI UCM	Presentación de los episodios, gestión reserva de espacios y ponentes, y responsable de Youtube
<i>Miembro</i>	Daniel Alonso Miguel	PDI UCM	Edición de video
<i>Miembro</i>	Leónides Fernández Álvarez	PDI UCM	Realización de guiones
<i>Miembro</i>	Cinthy Carolina Fretes Coronel	Estudiante	Responsable de plataformas de audio Podcast
<i>Miembro</i>	Eva Hierro Paredes	PDI UCM	Realización de guiones y edición de video
<i>Miembro</i>	Irene Lafuente Orte	PDI UCM/ Estudiante	Encargada de emisión en directo
<i>Miembro</i>	María Marín Martínez	PDI UCM	Realización de guiones y edición de video
<i>Miembro</i>	Izaskun Martín Cabrejas	PDI UCM	Gestión de material digital y promociones en páginas institucionales
<i>Miembro</i>	Ester Sevillano González	PDI UCM/ Estudiante	Realización de infografías
<i>Miembro</i>	Alberto Aragón Ramírez	PDI UCM/ Estudiante	Edición de video
<i>Miembro</i>	Ainhoa Zaurín Villegas	Estudiante	Gestión de redes sociales en directo
<i>Miembro</i>	Alberto Álvarez López	PAS Laboral	Asistente de grabación y emisión
<i>Miembro</i>	Natalia Hernando Ospina	PDI UCM/ Estudiante	Responsable de Instagram
<i>Miembro</i>	Wissal Mountasar Didouch	Estudiante	Responsable de TikTok

Durante el desarrollo del proyecto, varias personas inscritas en el informe de solicitud solicitaron su baja al finalmente no poder colaborar en este. Otras personas se inscribieron posteriormente a esta solicitud debido a que pudieron finalmente confirmar su colaboración o mostraron interés en participar al conocer la propuesta.

5. Desarrollo de las actividades

El proyecto “Las bacterias de tu plato” se ha desarrollado a lo largo del curso académico con la participación activa de PDI, PAS y de estudiantes procedentes de los grados de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria y Nutrición y Dietética UCM. Aunque inicialmente se contaba con un grupo de 17 integrantes, finalmente el equipo quedó constituido por 14, debido a algunas bajas y nuevas incorporaciones, sin que ello afectara negativamente a la dinámica del trabajo.

Las actividades se organizaron en tres fases, ya descritas en el apartado metodológico, y se centraron en la creación y difusión de un video podcast divulgativo sobre microbiología de alimentos. La planificación y ejecución de cada episodio implicó una serie de tareas interrelacionadas que fueron asumidas tanto por los profesores como por los propios estudiantes, promoviendo un modelo de aprendizaje activo y colaborativo entre las diferentes posiciones dentro de la universidad. Esto promueve un sistema mucho más cercano entre profesores y alumnado, lo que hace que estos últimos se interesen más por la docencia y la difusión científica de este tema.

En primer lugar, se llevó a cabo una fase de planificación en la que se definieron los temas a tratar en cada episodio, atendiendo tanto a criterios científicos como a su interés potencial para el público objetivo. Posteriormente, se procedió al reclutamiento de ponentes (tanto internos como externos) y a la elaboración de guiones adaptados al formato audiovisual. Este proceso supuso un reto importante para el equipo de trabajo, que tuvo que desarrollar competencias de comunicación, síntesis de contenidos científicos y trabajo en equipo.

Durante la producción de los episodios, los estudiantes asumieron de forma autónoma la gestión técnica del proyecto, incluyendo la grabación, edición y publicación del material audiovisual en distintas plataformas digitales: YouTube, TikTok, Instagram y Spotify. Para ello se utilizaron herramientas de edición como CapCut, así como recursos gráficos y promocionales diseñados específicamente para redes sociales. Cada episodio fue acompañado de clips breves adaptados a distintos formatos y públicos, lo que permitió ampliar la difusión del contenido y adaptarse a las tendencias de consumo digital. Se trabajó de tal manera que pudiesen conseguirse las publicaciones con subtítulos en español para que el contenido pudiese llegar también a personas sin audición.

Una de las actividades más destacadas fue la gestión en tiempo real de las redes sociales y plataformas de emisión, donde los miembros no solo publicaban los episodios, sino que también interactuaban con el público, analizaban las métricas de alcance (número de reproducciones, “me gusta”, comentarios, etc.) y proponían mejoras a partir de esta retroalimentación. Esta dinámica permitió introducir ajustes importantes, como la ampliación de la duración de los episodios de 25 a 50 minutos, atendiendo a las sugerencias recibidas tras la publicación del primer capítulo.

Además, la evaluación continua del impacto de las publicaciones permitió afinar la estrategia de comunicación del proyecto: se modificaron formatos, se reorganizó la frecuencia de publicación y se priorizaron aquellos contenidos con mayor recepción e interés por parte del público. Esta capacidad de adaptación fue una de las claves del éxito del proyecto.

Cabe destacar la implicación sostenida de todos los miembros del equipo a lo largo del proceso. Más allá del cumplimiento de las tareas asignadas, los miembros mostraron un notable entusiasmo por el proyecto, manifestando su interés en participar en futuras

ediciones. A su vez, el podcast logró un nivel de visibilidad creciente entre el alumnado de la facultad, gracias a la promoción realizada mediante pantallas informativas, tabloneros y redes sociales institucionales, lo que consolidó su presencia como herramienta de divulgación y aprendizaje.

En definitiva, el desarrollo de las actividades permitió no solo la producción de un contenido riguroso y atractivo, sino también el fortalecimiento de competencias transversales esenciales en la formación universitaria, como la comunicación científica, el pensamiento crítico, la gestión de proyectos y el trabajo colaborativo.

A pesar de que el periodo del proyecto haya terminado, tanto los videos completos como el contenido en redes sociales se encontrará disponible para todo el público, dejando una ventana abierta a futuras ediciones y nuevo contenido en los siguientes cursos académicos.