GUÍA DOCENTE
2026 - 2027

FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Gestión Turística y Hotelera
Código	E000013421
Título	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas [GGIC 25]
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Segundo Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
Créditos	3,0 ECTS
Carácter	Obligatoria (Grado)
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Descriptor	La asignatura Gestión Turística y Hotelera tiene como finalidad introducir al alumnado en los principios fundamentales de la gestión de empresas de hospitalidad, con especial atención a la interrelación entre turismo, hotelería y gastronomía.

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	Alfonso Cobo Calvo
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Despacho	Sala OD431
Correo electrónico	acobo@comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura

Aportación al perfil profesional de la titulación

La asignatura **Gestión Turística y Hotelera** aporta al perfil profesional del estudiante una **visión integra**l del funcionamiento de las empresas de **hospitalidad**, complementando su formación gastronómica con **competencias clave de gestión y liderazgo**. Capacita al alumnado para comprender y participar activamente en la **toma de decisiones operativas y estratégicas** en entornos turísticos y hoteleros. Asimismo, refuerza la **orientación al cliente**, la cultura del servicio y el trabajo en equipo, elementos esenciales para el desarrollo profesional en un sector altamente competitivo y experiencial.

Prerrequisitos
Ninguno

Resultados del proceso de formación y aprendizaje

Conocimientos o contenidos	
CON10	Comprender las características distintivas de la organización de una empresa del sector de la restauración, de la hotelería y/ o de la alimentación.
CON13	Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.
Habilidades o destrezas	
CPT03	Gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.
CPT04	Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.
CPT05	Adaptarse al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.
CPT06	Tomar decisiones y resolver problemas de manera efectiva en el ámbito de la gastronomía.
CPT07	Ser capaz de trabajar en equipo en el ámbito gastronómico.
CPT10	Pronunciarse de manera ética y comprometida en la gestión gastronómica.
CPT11	Comunicar tanto de manera oral como escrita con claridad y corrección en un entorno gastronómico.
HAB01	Aplicar el pensamiento analítico y sistémico en el ámbito de la gastronomía.
HAB02	Aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

Bloque 1: Introducción a la gestión turística y hotelera

1.1 El paradigma de la gestión en la restauración moderna

1.2 De los productos a las experiencias

1.3 Entornos hospitality – La industria del foodservice

Bloque 2: Turismo y gastronomía

2.1 Historia, evolución y dimensiones del turismo en el contexto actual

2.2 El turismo gastronómico como nuevo paradigma

2.3 Tendencias seculares y modas

Bloque 3: La restauración hotelera

3.1 La industria hotelera, historia y evolución

3.2 El panorama actual. Modelos de gestión y explotación hotelera

3.3 Business models en restaurantes de hotel, estructuras y cultura corporativa

Bloque 4: La gestión de F&B en hoteles

4.1. El gestor de F&B en hoteles, roles y herramientas

4.2. Gestión estratégica en F&B

4.3. Gestión operativa en F&B

4.4 Gestión económico-financiera en F&B

4.5 Gestión del talento en F&B

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

Metodología Presencial: Actividades

1. **Clases expositivas y participativas** - **Clases magistrales** para las explicaciones teóricas y la orientación del estudio de cada tema. El aprendizaje es una labor del alumno que ningún profesor puede sustituir. En las clases magistrales, el profesor desarrollará los contenidos que considere más importantes y/o de comprensión más complicada. El alumno debe hacer un trabajo previo de revisión de contenidos previo a las exposiciones en clase. Para comprobar que el alumno cumple con su obligación, el profesor puede realizar ejercicios breves previos a la exposición de los temas. También puede realizar esos ejercicios al finalizar la clase para comprobar la comprensión de los diferentes contenidos. Los medios que utilizará el profesor para la explicación de las clases magistrales serán: informáticos (presentaciones de Power Point, Word y Excel), electrónicos (vídeos) y cualquier otro que considere oportuno según el caso.	CON10, CON13, CPT03, CPT04, CPT06, CPT12

2. **Actividades prácticas / resolución de problemas** Cuando el profesor lo estime oportuno, realizará pruebas escritas de corta duración cuyo objetivo es triple: Comprobar que el alumno viene con el tema leído (caso de las pruebas realizadas con antelación a la explicación del tema). Comprobar que el alumno ha comprendido adecuadamente los aspectos más relevantes del tema (caso de las pruebas realizadas con posterioridad a la explicación del tema). Que el alumno compruebe su grado de comprensión de la materia Las pruebas podrán hacerse sin previo aviso o notificándolas con anterioridad. Serán corregidas, evaluadas y entregadas al alumno para su comprobación.	CPT05, CPT06, CPT07, CPT10, HAB01, HAB02
Metodología No presencial: Actividades	
1. Estudio personal y documentación	CPT06, CPT07, CPT10, CPT11, HAB01, HAB02
2. Actividades prácticas / resolución de problemas _ **Trabajos y retos** a realizar tanto en grupo como individualmente. La dedicación y dificultad de estos pueden ir variando en función de la temática y/o el desarrollo de la propia materia. El objetivo principal del trabajo no presencial es la comprensión y resolución de los ejercicios propuestos, así como de los contenidos teóricos necesarios para la realización de tales ejercicios. El trabajo no presencial es un medio para estudiar la asignatura del que también se pueden obtener, o no, según el caso, calificaciones para la asignatura.	CON10, CPT03, CPT04, CPT06, CPT07, CPT10, CPT11, HAB01

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES		
AF3. Actividades prácticas / resolución de problemas	AF1. Clases expositivas y participativas	AF6. Tutorización
6.00	22.00	2.00
HORAS NO PRESENCIALES		
AF4. Trabajos individuales / grupales	AF2. Estudio personal y documentación	
35.00	10.00	
		CRÉDITOS ECTS: 3,0 (75,00 horas)

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El uso de IA para crear trabajos completos o partes relevantes, sin citar la fuente o la herramienta o sin estar permitido expresamente en la descripción del trabajo, será considerado plagio y regulado conforme al Reglamento General de la Universidad.

Actividades de evaluación	Criterios de evaluación	Peso
Examen Final	20 preguntas tipo test con 4 respuestas posibles de las que sólo una es correcta. Cada 3 respuestas incorrectas restan 1 correcta. Total de peso sobre la nota final: 4 puntos. 1 caso de desarrollo en el que se contextualiza una situación de partida con una problemática y se requiere de vuestra intervención para determinar el camino a seguir. Se valorará por igual: capacidad de análisis, aplicación de conocimiento, coherencia en la toma de posición y la expresión escrita. Peso sobre la nota final del examen: 6 puntos.	40 %
Actitud y participación en clase	Se valorará la predisposición y participación activa en las dinámicas de clase, la aportación proactiva en debates y actividades, y una actitud constructiva que contribuya al aprendizaje y enriquecimiento del grupo. La nota final en este apartado puede ser: 0, 0.5 ó 1 punto.	10 %
Evaluación de trabajos en grupo realizados a lo largo del curso	Capacidad de análisis Coherencia Aplicación de conocimientos Habilidades de comunicación oral y escrita Estructura y claridad en la exposicion Rigor en la búsqueda y uso de fuentes	20 %
Resolución de retos individuales	Rigor en la búsqueda y uso de fuentes Capacidad de análisis Coherencia Aplicación de conocimientos Habilidades de comunicación oral y escrita	20 %

Evaluación de retos individuales	Capacidad de análisis Coherencia Aplicación de conocimientos Habilidades de comunicación oral y escrita Rigor en la búsqueda y uso de fuentes	5 %
Evaluación retos grupales	Capacidad de análisis Coherencia Aplicación de conocimientos Habilidades de comunicación oral y escrita Rigor en la búsqueda y uso de fuentes Estructura y claridad en la exposición	5 %

Calificaciones

Las actividades docentes son de asistencia obligatoria para todos los alumnos. La inasistencia injustificada de más del 30% de las clases presenciales tiene como consecuencia la imposibilidad de presentarse a examen en la convocatoria ordinaria del mismo curso académico.

Las faltas de asistencia sólo se pueden justificar en los 15 días posteriores al día de la ausencia. Cada falta no justificada conlleva una penalización del 5% sobre el total de la nota final de la asignatura.

En caso de suspender la convocatoria ordinaria, el alumno tiene derecho a una convocatoria extraordinaria en junio, en la que la nota final máxima que se puede obtener es un 6 sobre 10.

USO DE CHATGPT U OTRA IAG

El uso indebido de ChatGPT u otra IAG será considerado como falta grave, según el Reglamento General de la Universidad, art. 168.2.e: "realización de acciones tendentes a falsear o defraudar los sistemas de evaluación del rendimiento académico". Las consecuencias de ello serán "la expulsión temporal de hasta tres meses o la prohibición de examinarse en la siguiente convocatoria a la imposición de la sanción, en una o en varias asignaturas de las que se encuentre matriculado el alumno, [...] aparte de suponer la calificación de suspenso (0) en la respectiva asignatura, [...] [y] la prohibición de examinarse de esa asignatura en la siguiente convocatoria". En concreto, en esta asignatura el profesor podrá permitir el uso de IAG para actividades concretas de la asignatura, estando el alumno obligado a lo siguiente:

- Que el alumno indique de forma explícita y clara para qué ha usado IAG (ChatGPT). Todo contenido creado con IA generativa deberá estar etiquetado como tal. Todo contenido que emplea IA generativa y es adaptado deberá estar etiquetado como tal, al

igual que se citan autores.

- Que incluya como material adicional (anexos) el *prompt* completo (preguntas y respuestas) de su conversación con IAG (ChatGPT) para generar la tarea.

En caso de no cumplir las obligaciones anteriores, el uso de IAG por parte del alumno se considerará un uso indebido a los efectos anteriormente señalado.

PLAN DE TRABAJO Y CRONOGRAMA

Actividades	Fecha de realización	Fecha de entrega
Problemas/actividades prácticas: semanalmente		
Trabajo en grupo: ultima sesión		

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

Libros de texto

- elBuillifoundation. (2022). *Mise en place.* (3ª ed). CaixaBank Lab. https://www.caixabanklab.com/elbullifoundation/es/libro-mise-en-place/
- Davis, B., Lockwood, A. & Stone, S. Food & Beverage Management. Routledge.
- Brown, D. R. The Restaurant Manager's Handbook. Atlantic Publishing.
- Wood, R. C., Brotherton B. The SAGE Handbook of Hospitality Management. SAGE Publications Ltd.

Bibliografía Complementaria

Bibliografía adicional

- Alcoba J. Diseña experiencias que enamoran. Kolima Books.
- Guidara W. The unreasonable Hospitality. Optimism Press.
- Meyer, D. Setting the Table. HarperCollins.
- Pine II B., Gilmore J. The experience economy: competing for customer time, attention and money. Harvard Review Press.

Páginas web

- Moodlerooms de la asignatura.
- https://elbullifoundation.com/proyecto/madrid-culinary-campus/
- https://elbullifoundation.com/proyecto/caixabank-lab-campus/
- https://metodologiasapiens.com/