



## FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

| Datos de la asignatura |                                                                                                                                                                                 |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre completo        | Seminario de Actualidad en Gastronomía Internacional I                                                                                                                          |
| Código                 | E000013409                                                                                                                                                                      |
| Título                 | <a href="#">Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas [GGIC 25]</a>                                                      |
| Impartido en           | Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria y Grado en Administración y Dirección de Empresas [Segundo Curso]<br>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 permitirá al estudiante conocer las tendencias más actuales e innovadoras dentro del contexto gastronómico, en sentido amplio, tanto nacional como internacional. |

| Datos del profesorado |                                       |
|-----------------------|---------------------------------------|
| Profesor              |                                       |
| Nombre                | Antonio Sergio Obregón García         |
| Departamento / Área   | Departamento de Derecho Público       |
| Despacho              | Alberto Aguilera 23 Despacho E-316    |
| Correo electrónico    | aobregon@comillas.edu                 |
| Profesor              |                                       |
| Nombre                | María Lourdes Fernández Rodríguez     |
| Departamento / Área   | Departamento de Métodos Cuantitativos |
| Despacho              | Alberto Aguilera 23 Despacho O-431    |
| Correo electrónico    | lourdesf@icade.comillas.edu           |
| Profesor              |                                       |
| Nombre                | María Señorans Martínez               |
| Departamento / Área   | Madrid Culinary Campus (MACC)         |
| Correo electrónico    | msenorans@comillas.edu                |



## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

| Contextualización de la asignatura                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aportación al perfil profesional de la titulación                                                                                                                                                                                                                                  |
| El estudiante podrá conocer de forma cercana y directa las distintas tendencias tanto en el ámbito nacional como internacional mediante sesiones impartidas por reputados cocineros, empresarios, emprendedores y científicos vinculados al ámbito gastronómico en sentido amplio. |
| Prerrequisitos                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Ninguno                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| Competencias - Objetivos   |                                                                                                                |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Competencias               |                                                                                                                |
| Conocimientos o contenidos |                                                                                                                |
| CON01                      | Mantener un aprendizaje continuo y actualización permanente en gastronomía.                                    |
| CON13                      | Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico. |
| Habilidades o destrezas    |                                                                                                                |
| CPT02                      | Valorar la diversidad y la multiculturalidad en el contexto gastronómico.                                      |
| CPT04                      | Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.                                 |
| CPT09                      | Diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.                                                       |
| CPT10                      | Pronunciarse de manera ética y comprometida en la gestión gastronómica.                                        |
| HAB01                      | Aplicar el pensamiento analítico y sistémico en el ámbito de la gastronomía.                                   |

## BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

| Contenidos – Bloques Temáticos                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Las sesiones consisten en <i>masterclasses</i> impartidas por figuras relevantes de la gastronomía. Formará parte de la asignatura la asistencia y participación en <i>San Sebastian Gastronomika</i> . |



METODOLOGÍA DOCENTE

| Aspectos metodológicos generales de la asignatura |                                          |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Metodología Presencial: Actividades               |                                          |
| Clases expositivas y participativas               | CON01, CON13, CPT02, CPT04, CPT10, HAB01 |
| Exposiciones individuales/grupales                |                                          |
| Metodología No presencial: Actividades            |                                          |
| Estudio personal y documentación                  | CON01, CON13, CPT04, CPT09, CPT10, HAB01 |
| Trabajos individuales/grupales                    |                                          |

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

| HORAS PRESENCIALES                  |                                      |              |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------|
| Clases expositivas y participativas | Exposiciones individuales / grupales | Tutorización |
| 30.00                               | 0.50                                 | 2.50         |
| HORAS NO PRESENCIALES               |                                      |              |
| Trabajos individuales / grupales    | Estudio personal y documentación     |              |
| 17.00                               | 25.00                                |              |
| 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 |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Elaboración de fichas     | Se debe elaborar una ficha por cada <i>Masterclass</i> o actividad que formen parte del Seminario. Esas fichas deben contener los aspectos esenciales de las sesiones. | 20 % |



|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Trabajo Final                                    | El Trabajo Final consiste en la realización de un trabajo original, elaborado de forma autónoma e individual por el alumno. Recogerá las conclusiones fundamentales, así como el propio aprendizaje del alumno, en referencia a una de las sesiones que constituyen el Seminario., conteniendo además, una valoración personal del objeto del trabajo                                                                                                                                                                                                                                                                  | 30 % |
| Examen final: Defensa Oral del Trabajo Final     | El acto de defensa oral del trabajo tendrá carácter público y se realizará en la sede de la Universidad, ante un tribunal designado por el director académico de MACC. La defensa podrá ser objeto de grabación a través de los medios habilitados al efecto, si lo requiriese el alumno o algún miembro del tribunal. La defensa oral se llevará a cabo en la fecha de la convocatoria que efectúe el presidente del tribunal, entre la entrega del trabajo y el comienzo del período de exámenes o, en su defecto, en la semana posterior a la finalización de dicho                                                 | 40 % |
| Participación Activa y Asistencia a las Sesiones | Se valora el interés mostrado por el estudiante en las diferentes sesiones mediante su participación en el turno de preguntas.<br><br>Respecto a la asistencia, si un alumno falta a más del 30% de las sesiones sin motivos justificados, avalados por la dirección académica de MACC perderá el derecho a presentar el Trabajo y, por lo tanto, a su Defensa Oral, tanto en convocatoria ordinaria como extraordinaria, obteniendo la calificación de NP. Esto supondría la obligatoriedad de cumplir con la asistencia el curso académico siguiente al que se realizó por primera vez la matrícula de la asignatura | 10 % |

## Calificaciones

### CONVOCATORIA ORDINARIA

- Realización de Fichas: 20%
- Asistencia y Participación: 10%
- Trabajo Final: 30%
- Defensa Oral Trabajo: 40%

### Cuestiones relativas a la prevención del plagio y al uso de herramientas de inteligencia artificial generativa

La reproducción, total o parcial, de textos o documentos, sin la debida cita de la procedencia de la fuente, se considerará fraude en el



rendimiento académico por parte del estudiante, y supondrá el ejercicio de las acciones sancionadoras que correspondan. Los trabajos serán sometidos debidamente al filtrado de las herramientas detectoras de plagio (como la aplicación *Turnitin*). Se recomienda de nuevo que, para evitar el plagio, se lleve a cabo la cita correspondiente en toda ocasión en que se utiliza una fuente no propia, con independencia de sus características, con arreglo a los criterios señalados en las normas de redacción.

Está permitido el uso de herramientas de inteligencia artificial generativa para el perfeccionamiento del trabajo, siempre que este sea adecuado. El estudiante tiene la obligación de declarar la utilización concreta y sus fines. La declaración de uso de estas herramientas deberá incluirse explícitamente en el trabajo, bien en la introducción (en relación con la metodología empleada), bien en nota al pie o en anexo final. Si se detecta un uso inadecuado de dichas herramientas la calificación del trabajo final será de "0" lo que supondrá obtener un suspenso en la asignatura.

#### **CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA**

Si la asignatura no se supera en convocatoria ordinaria, el alumno deberá presentar un nuevo trabajo en extraordinaria y proceder a su defensa oral.

## **BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS**

### **Bibliografía Básica**

Documentos disponibles en Moodle de la asignatura:

- Portada del Trabajo
- Normas APA

### **Normas de Redacción del Trabajo**

#### **Cuestiones relativas a la prevención del plagio y al uso de herramientas de inteligencia artificial generativa**

La reproducción, total o parcial, de textos o documentos, sin la debida cita de la procedencia de la fuente, se considerará defraudación del rendimiento académico por parte del estudiante, y supondrá el ejercicio de las acciones que correspondan en MACC. Los trabajos serán sometidos debidamente al filtrado de las herramientas detectoras de plagio (como la aplicación *Turnitin*). Se recomienda de nuevo que, para evitar el plagio, se lleve a cabo la cita correspondiente en toda ocasión en que se utiliza una fuente no propia, con independencia de sus características, con arreglo a los criterios señalados en las normas de redacción.

Está permitido el uso de herramientas de inteligencia artificial generativa para el perfeccionamiento del trabajo, siempre que se declare adecuada y completamente tanto la naturaleza como los fines de dicho uso. A modo de ejemplo y sin ánimo exhaustivo, se expresan a continuación algunos de los aspectos en que se puede concretar el empleo, entre otros, de estos medios:

- Revisión ortográfica o gramatical del texto.
- Búsqueda y/o selección de fuentes.
- Traducción de textos.
- Determinación de la estructura del texto.
- Generación del texto básico de un párrafo, apartado, epígrafe o parte sustancial del trabajo.

La declaración de uso de estas herramientas deberá incluirse explícitamente en el trabajo, bien en la introducción (en relación con la



metodología empleada), bien en nota al pie o en anexo final.

### **Estructura del trabajo**

- **Portada.** Deberá contener los siguientes datos: título del trabajo; nombre y apellidos del autor; curso y grado; lugar y fecha (modelo en anexo II).
- **Índice.**
- Listado de **abreviaturas**, en su caso.
- **Introducción.** Se ha de incluir un breve planteamiento, describiendo sucintamente: el objeto del trabajo; la justificación (por qué el tema es importante o relevante); una breve descripción de la estructura; y la explicación de la metodología empleada (fundamentalmente las fuentes a las que se ha acudido, como libros, artículos científicos, prensa, blogs, otro tipo de recursos digitales, IA generativa, ...).
- **Desarrollo** (en forma de capítulos o epígrafes). Los contenidos del trabajo han de presentarse de forma estructurada y coherente, mediante los correspondientes apartados. Toda referencia procedente de fuentes identificables ha de ir acompañada de la correspondiente cita de la fuente de la que se haya obtenido. Para la redacción se respetarán las reglas fijadas en el Anexo I.
- **Conclusiones.** Deberán estar redactadas de forma concisa y expuestas de manera sistematizada. No son meros resúmenes del trabajo o de sus capítulos, sino que deben incluir una valoración personal de lo expuesto en el trabajo.
- **Referencias:** bibliografía y documentación consultadas para la elaboración del trabajo y citadas en él.
- **Anexos** (potestativo y de extensión razonable): informes, transcripción de entrevistas, imágenes, etc.

### **Extensión.**

- El cuerpo del trabajo deberá tener una **extensión mínima de 3.500 palabras y una extensión máxima de 4.500 palabras**.
- No se incluirán en el referido cómputo el índice, las referencias, ni la documentación anexa que eventualmente el alumno considere oportuno aportar, pero sí computarán las palabras incluidas en las notas a pie de página.

### **Forma y fecha de presentación del trabajo.**

El trabajo deberá presentarse en formato electrónico (pdf) a través de la plataforma Moodle de la asignatura y también deberá entregarse en soporte físico al Coordinador de la Asignatura.

El **plazo límite** de entrega en ambos formatos es el **1 de diciembre a las 14 horas**.

## **Defensa Oral**

### **Acto de defensa oral.**

El acto de defensa oral del trabajo tendrá carácter público y se realizará en la sede de la Universidad, ante un tribunal designado por el director académico de MACC.

La defensa podrá ser objeto de grabación a través de los medios habilitados al efecto, si lo requiriese el alumno o algún miembro del tribunal.

El acto de defensa oral tendrá las siguientes fases:

- El alumno llevará a cabo una intervención inicial cuya duración no podrá exceder de 15 minutos, en la que expondrá la justificación, la metodología, los contenidos esenciales y las conclusiones del trabajo.
- El tribunal, al término de la exposición del alumno, podrá plantearle las cuestiones que considere



## **GUÍA DOCENTE 2026 - 2027**

pertinentes, relativas bien a la clarificación de aspectos de la exposición y del trabajo, bien a la verificación del conocimiento de la materia objeto de desarrollo en el trabajo.

- El tribunal valorará especialmente que el alumno realice la exposición oral con fluidez y seguridad, ordenando las ideas y utilizando el registro académico apropiado mostrando claridad, precisión, concisión y persuasión en la presentación de los argumentos, demostrando no solo conocer el tema desarrollado sino también como ha llegado a las conclusiones.

La defensa oral se llevará a cabo en la fecha de la convocatoria que efectúe el presidente del tribunal, entre la entrega del trabajo y el comienzo del período de exámenes o, en su defecto, en la semana posterior a la finalización de dicho período.