



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Entorno Global de los Negocios
Código	E000015475
Título	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas [GGIC 23]
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Cuarto Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
Créditos	3,0 ECTS
Carácter	Optativa (Grado)
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Responsable	Rosa Martínez Cal
Horario	J: 08:00 - 10:00
Horario de tutorías	Solicitud por el alumno mediante email
Descriptor	La asignatura analiza, desde una perspectiva aplicada al sector gastronómico, los principales cambios del entorno global que condicionan la actividad empresarial, prestando especial atención a la evolución de los mercados y las materias primas, el mercado laboral, el comportamiento del consumidor, el entorno económico y financiero, la transformación digital, la inteligencia artificial, los nuevos modelos de negocio, la geopolítica y la internacionalización. Mediante una visión integrada, se pretende que el estudiante comprenda cómo los problemas y desafíos a los que se enfrentan las organizaciones (migraciones, cambio climático, economía circular, populismos, crisis sanitarias globales, etc) pueden afectar a su actividad profesional.

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	Rosa María Martínez Cal
Departamento / Área	Departamento de Economía
Despacho	Alberto Aguilera, 23 (Despacho de profesores por horas)
Correo electrónico	rmcal@icade.comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura	
Competencias - Objetivos	
Competencias	
GENERALES	
CG01	Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

	RA1	Analiza la información identificando sus elementos más significativos
	RA2	Realiza la abstracción y simplificación necesaria para modelizar estadísticamente el problema real planteado
CG03	Habilidad para trabajar en un contexto gastronómico internacional	
	RA1	Detecta los problemas derivados de las diferencias culturales
	RA2	Conoce las necesidades específicas del trabajo en un contexto.
CG05	Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.	
	RA1	Reflexiona sobre las mejores estrategias aplicables a cada situación
	RA2	Gestiona situaciones diversas de manera dinámica, e identifica los conocimientos y destrezas aplicables en cada caso.
CG09	Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico	
	RA1	Aplica los conceptos y técnicas que permiten analizar la información, necesarias para la resolución de problemas y apoyo a la toma de decisiones.
CG10	Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.
	RA2	Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.
CG12	Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.	
	RA1	Planifica su trabajo personal de una manera viable y sistemática.
	RA2	Se integra y participa en el desarrollo organizado de un trabajo en grupo
CG15	Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico	
	RA1	Expresa sus ideas de forma estructurada, inteligible y convincente.
	RA2	Escribe con corrección.
	RA3	Elabora, cuida y consolida un estilo personal de comunicación, tanto oral como escrita, y valora la creatividad en estos ámbitos.
ESPECÍFICAS		
CE18	Conocer las principales variables económicas que afectan a empresas y mercados y aplicar el razonamiento económico a distintos problemas de estrategia y rendimiento empresarial.	



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

	RA1	Tiene la capacidad de aplicar principios económicos y el razonamiento económico a distintos problemas de estrategia y rendimiento empresarial
	RA2	Identifica los supuestos de los modelos económicos y hace uso de métodos deductivos e inductivos en el análisis y razonamiento económico
	RA3	Es capaz de entender y analizar la eficiencia de los mercados y sus fallos
	RA4	Comprende los determinantes de la elección del consumidor y de las decisiones sobre la producción y el comportamiento de distintos tipos de empresas
CE19	Comprender y saber analizar la contabilidad como sistema de información de la situación económico financiera de la empresa, así como de sus resultados para la toma de decisiones empresariales.	
	RA1	Sabe hacer un balance de situación y una cuenta de pérdidas y ganancias sencillos y aplica herramientas básicas de análisis
	RA2	Conoce el lenguaje y los instrumentos contables necesarios para la representación de los hechos económicos
	RA3	Conoce la normativa contable vigente y comprende la necesidad de su armonización internacional.
CE26	Capacidad para tratar, sintetizar y analizar información procedente de bases de datos profesionales utilizando herramientas informáticas.	
	RA1	Saber extraer información y datos de la web.
	RA2	Conoce, diferencia y emplea los conceptos estadísticos para el análisis de la información; identificación de las variables y presentación sistemática de los datos
	RA3	Deduca información estadística relevante de un conjunto de datos y analiza e interpreta correctamente las relaciones entre distintas variables de cara a la mejora en la toma de decisiones.
ESPECÍFICAS DE OPTATIVIDAD		
CEOMCG01	Conocer modelos de producción utilizados en la industria alimentaria	



	RA1	Conoce los conceptos teóricos sobre valoración de empresas y los diferentes métodos de valoración de empresas existentes y es capaz de escoger de manera crítica, el o los métodos más apropiados en cada caso.
	RA2	Conoce y comprende los diversos métodos de selección de inversiones, y tiene capacidad de elección del más adecuado y capacidad para aplicarlos en la toma de decisiones reales
	RA3	Comprende los fundamentos de las operaciones de Fusiones y Adquisiciones, los motivos que las impulsan, los procesos para llevar a cabo esas operaciones y los factores que pueden hacerlas fracasar
	RA4	Es capaz de analizar e interpretar los estados financieros de una empresa y emitir un juicio de valor sobre su situación económico financiera actual y futura, mediante el uso de ratios financieros
CEOMCG02	Conocer y aplicar diversos procesos culinarios de vanguardia.	
	RA1	Comprende la trascendencia de la globalización para la supervivencia de las empresas.
	RA2	Comprende las claves del contexto socio-económico, político y cultural que enmarcan la internacionalización de las organizaciones
	RA3	Argumenta y critica acerca de las distintas implicaciones éticas de la internacionalización empresarial.
	RA4	Conoce y utiliza los principales modelos y herramientas disponibles para la identificación y valoración de las amenazas y oportunidades del contexto internacional de la empresa.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

BLOQUE 0: INTRODUCCIÓN

- Microentorno y macroentorno

BLOQUE 1: PRODUCCIÓN Y SUMINISTRO EN UN ENTORNO GLOBAL

- La información, indicadores internos y externos.
- Materias primas como factor estratégico.
- Los procesos productivos enfocados a la protección ante crisis
- El mercado laboral, tendencias, demografía y los nuevos perfiles profesionales
- El cliente. Cambios en el comportamiento como reacción al mercado

BLOQUE 2: FINANZAS Y ENTORNO ECONÓMICO

- Relación del negocio de la restauración con su entorno
- Necesidades financieras asociadas al crecimiento y la expansión
- La gestión del riesgo en entornos desfavorables

BLOQUE 3: TECNOLOGÍA E INTELIGENCIA ARTIFICIAL



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE
2026 - 2027

- La transformación de los procesos.
- Los datos como fuente de aprendizaje.
- Previsión de la demanda para orientar la oferta.
- La tecnología aplicada al negocio y a la experiencia de cliente

BLOQUE 4: GEOPOLÍTICA Y COMERCIO INTERNACIONAL

- Las turbulencias de los mercados.
- El funcionamiento de los mercados internacionales.
- Competitividad

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

La metodología combinará sesiones expositivas breves para introducir conceptos y marcos de análisis con actividades prácticas orientadas al contexto de los negocios gastronómicos. Se trabajará mediante el análisis de casos, noticias, datos, informes sectoriales o situaciones empresariales reales, promoviendo la discusión, el debate y la participación en clase. Se fomentará la capacidad del alumno para seleccionar y contrastar información procedente de fuentes diversas, interpretar los cambios e identificar sus implicaciones.

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES		
Clases participativas y expositivas	Actividades prácticas / resolución de problemas	Exposiciones individuales / grupales
12.00	12.00	6.00
HORAS NO PRESENCIALES		
Estudio personal y documentación	Actividades prácticas / resolución de problemas	Trabajos individuales / grupales
20.00	20.00	20.00
CRÉDITOS ECTS: 3,0 (90,00 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
Al finalizar la asignatura se realizará un examen tipo test que servirá para valorar el conocimiento general del alumno.	El examen deberá alcanzar una nota mínima de un 5	40 %



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

Caso práctico Bloque 1	Al finalizar el primer bloque el alumno desarrollará un caso práctico individual en casa	10 %
Caso práctico Bloque 2	Al terminar el segundo bloque el alumnos desarrollará un caso práctico individual en casa	10 %
Caso práctico Bloque 3	Al terminar el tercer bloque el alumno desarrollará un caso práctico individual en casa	10 %
Caso práctico bloque 4	Al terminar el cuarto bloque el alumno desarrollará un caso práctico individual en casa	10 %
Exposición de un caso práctico seleccionado por el alumno	El alumno planteará una cuestión relativa al contenido de la asignatura que permita abrir un debate en la clase	15 %
La participación activa de los alumnos en las sesiones	Se valorará la aportación que los alumnos realicen en las sesiones	5 %

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS