GUÍA DOCENTE
2026 - 2027

FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Creatividad, Filosofía y Lenguaje
Código	E000013419
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 explora los fundamentos de la creatividad, la filosofía y el lenguaje en el ámbito gastronómico, analizando los procesos de generación de ideas y su transformación en propuestas innovadoras. Estudia los conceptos de creatividad e innovación, sus metodologías, técnicas y aplicaciones en gastronomía, así como las tendencias contemporáneas, los movimientos culinarios y las relaciones interdisciplinares que favorecen nuevas formas de expresión gastronómica. Asimismo, aborda la construcción del lenguaje gastronómico y científico, el diálogo entre ciencia y cocina, la gastronomía molecular y el papel del conocimiento científico en la creación culinaria. La asignatura fomenta la capacidad de analizar, conceptualizar y comunicar propuestas gastronómicas originales, integrando la experimentación sensorial, la reflexión crítica y la creatividad como herramientas de innovación.

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	Jordi Bross Chicurel
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Correo electrónico	jbross@comillas.edu
Profesor	
Nombre	Mario Ramos Vera
Departamento / Área	Departamento de Filosofía y Humanidades
Correo electrónico	mrvera@comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura

Aportación al perfil profesional de la titulación

Esta asignatura fundamenta el marco teórico y práctico de la creatividad relacionándola con aspectos muy importantes para un alumno como lo son la filosofía y el lenguaje.

Prerrequisitos

Ninguno

Resultados del proceso de formación y aprendizaje

Conocimientos o contenidos	
CON01	Mantener un aprendizaje continuo y actualización permanente en gastronomía.
CON09	Conocer los diferentes productos, sus usos, y propiedades organolépticas así como las temporalidades de los mismos.
CON13	Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.
Habilidades o destrezas	
CPT01	Trabajar en un contexto gastronómico internacional.
CPT02	Valorar la diversidad y la multiculturalidad en el contexto gastronómico.
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.
CPT07	Ser capaz de trabajar en equipo en el ámbito gastronómico.
CPT08	Ser capaz de crear, innovar y emprender en 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.
HAB04	Manejar los principales sistemas, procesos y técnicas culinarias, así como el instrumental necesario, aplicados a elaboraciones tradicionales y de vanguardia.
HAB06	Aplicar el método científico, con una visión y pensamiento creativo e innovador a los procesos y técnicas culinarias.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

1. Creatividad

Tema 1. ¿Qué es la creatividad? y ¿Qué necesito para la creatividad?

- 1.1 ¿Qué es la creatividad? ¿Qué no lo es?
- 1.2. ¿Somos todos creativos?
- 1.3. Capacidades de las personas creativas
- 1.4. Recursos intrínsecos

- 1.5. Recursos extrínsecos
- 1.6. Ecosistemas creativos.

Tema 2. ¿Para qué sirve la creatividad? Referentes creativos

- 2.1. Solucionando un problema
- 2.2. Referentes de la creatividad
- 2.3. Referentes gastronómicos de la creatividad.

Tema 3. ¿Cómo se gestiona la creatividad?

- 3.1. Equipos creativos
- 3.2. Etapas del proceso creativo
- 3.3. nuestro entorno y la creatividad

Tema 4. La creación de un departamento de I+D

- 4.1. La creación de I+D
- 4.2. Planificación y herramientas de un proyecto creativo.

Tema 5. La creatividad y sus contextos

- 5.1. La frontera y el límite
- 5.2 Especialista y generalista
- 5.3 Transdisciplinaridad

2. Filosofía

Tema 6. Filosofía, creatividad y lenguaje

- 6.1. El hecho gastronómico
- 6.2. Antropología filosófica
- 6.3 Ontología de la gastronomía
- 6.4 Estética y filosofía del color

Tema 7. Filosofía del lenguaje

- 7.1. ¿Qué es un lenguaje?
- 7.2. ¿Qué tipos de lenguaje hay?
- 7.3 Relación entre lenguaje y realidad

3. Lenguaje

Tema 8. Lenguajes gastronómicos

- 8.1. ¿El lenguaje en un proyecto como Mugaritz?
- 8.2. ¿De qué hablamos? ¿A quién le hablamos?

Tema 9. Los diálogos entre disciplinas

- 9.1 Cocina y arte
- 9.2 Cocina y ciencia
- 9.3 Cocina y cultura

- 9.4 Cocina y religión

Tema 10. El lenguaje a través de los sentidos

- 10.1 El gusto
- 10.2 El olfato
- 10.3 El tacto
- 10.4 La vista
- 10.5 El oído
- 10.6 Otros sentidos

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

La metodología general de la asignatura combina actividades presenciales, sesiones tanto expositivas como participativas, trabajos individuales/grupales, y actividades no presenciales (estudio personal y lecturas para la documentación.)

Metodología Presencial: Actividades

Clases participativas y expositivas

Trabajos individuales / grupales

Exposiciones individuales / grupales

Tutorización

Metodología No presencial: Actividades

Estudio personal y documentación

Trabajos individuales / grupales

Exposiciones individuales / grupales

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES			
AF4. Trabajos individuales / grupales	AF1. Clases expositivas y participativas	AF5. Exposiciones individuales / grupales	AF6. Tutorización
2.00	23.00	3.00	2.00
HORAS NO PRESENCIALES			
AF2. Estudio personal y documentación	AF4. Trabajos individuales / grupales	AF5. Exposiciones individuales / grupales	

23.00	17.00	5.00
		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 escrito	- Dominio de la teoría sobre la creatividad, filosofía y lenguaje - Destreza en la exposición de las ideas y argumentos. - Comprensión de la materia. - Dominio de los conceptos teóricos estudiados.	35
Evaluación de trabajos individuales	-Trabajo realizado de mitad de semestre.	25
Participación activa del alumno	- Asistencia activa del alumno/a en las clases participativas.	40

Calificaciones

1) El examen final será escrito; con él se evaluarán las competencias genéricas y específicas desarrolladas por las actividades realizadas a lo largo del curso de acuerdo con el porcentaje establecido en el cuadro de evaluación de esta guía.

2) Se hara la entrega de un trabajo aproximadamente a medio semestre. Este sera entregado de manera Digital. Cualquier trabajo entregado hasta 24horas despues del period establecido tendra una nota maxima de 7 sobre 10. Pasado este periodo el trabajo no se evaluara y supondrá que la nota sea un 0 sobre 10.

3) El cómputo de las actividades de evaluación continua únicamente podrá aplicarse cuando se haya obtenido una calificación mínima de 4 sobre 10 en el examen escrito.

4) En la segunda convocatoria, de carácter extraordinario, se mantendrá el cómputo de las actividades de evaluación continua aprobadas a lo largo del curso siempre que la evaluación de estas actividades sea igual o superior a 5 y cuando, además, su cómputo resulte favorable para el alumno. En otro caso, se tendrá en cuenta únicamente para la calificación final la nota del examen teórico.

5) En la tercera y ulteriores convocatorias el alumno podrá optar por la evaluación continua o por el cómputo exclusivo del examen teórico.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

Sternberg, Robert J. La creatividad en una cultura conformista

Pollan, M., El dilema del omnívoro: En busca de la comida perfecta

Bibliografía Complementaria

- Brillat-Savarin, A., El gusto.

- Burke, E., De lo sublime y de lo bello.

- Campos Salvaterra, V., Pensar/comer. Una aproximación filosófica a la alimentación.

- Condillac, La filosofía del gusto.

- Eliade, M., Tratado de historia de las religiones.

- Fernández-Armesto, F., La comida en la historia.

- Harris, M., Bueno para comer.

- Harris, M., Vacas, cerdos, guerras y brujas.

- Hume, D., La cultura del gusto.

- Kaplan, D., La filosofía de la comida.

- Kierkegaard, S., In vino veritas.

- Platón, El banquete.

- Pollan, M., Cocinar. Una historia natural de la transformación.

- Schmidt-Leukel, P., Las religiones y la comida.

- Smith, B. C., Filosofía del vino.

- Symons, M., La gastronomía como patrimonio cultural.

- Spence, C., The Perfect Meal; The Multisensory Science of Food and Dining