



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Gestión de la Oferta de Alimentación y Bebidas
Código	E000015471
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]
Créditos	3,0 ECTS
Carácter	Optativa (Grado)
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)

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

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura
Aportación al perfil profesional de la titulación
La asignatura proporciona al estudiante una visión avanzada de la gestión gastronómica, entendiendo la oferta de comida y bebida como una de las principales herramientas para la dirección de empresas de restauración. Propone un enfoque orientado a la toma de decisiones, analizando cómo la configuración y evolución de la oferta condicionan la propuesta de valor de la empresa, su posicionamiento competitivo, la organización operativa, la gestión de los recursos y la rentabilidad del negocio. La asignatura contribuye así a formar profesionales capaces de afrontar contextos empresariales complejos, evaluar alternativas de actuación y liderar procesos de mejora e innovación apoyándose en el análisis y en la toma de decisiones basada en datos.
Prerrequisitos
Se recomienda haber superado las asignaturas del área de Gestión Gastronómica cursadas en los semestres anteriores, especialmente aquellas relacionadas con organización empresarial, modelos de negocio, gestión económica y operaciones en restauración, ya que constituyen la base sobre la que se desarrolla la asignatura.

Competencias - Objetivos
Competencias
GENERALES



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

CG01	Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.	
	RA1	Describe, relaciona e interpreta situaciones y planteamientos sencillos
	RA2	Selecciona los elementos más significativos y sus relaciones en textos complejos
	RA3	Identifica las carencias de información y establece relaciones con elementos externos a la situación planteada.
CG02	Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica	
	RA1	Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
	RA2	Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.
	RA3	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.
	RA4	Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.
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.
CG07	Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía	
	RA1	Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones
	RA2	Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones
CG08	Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.	
	RA1	Mantiene el dinamismo y el control en situaciones de presión de tiempo, desacuerdo, oposición o adversidad.
	RA2	Aplica conocimientos y formas de actuación contrastadas en situaciones conocidas a otras que son nuevas o inesperadas.
CG09	Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico	
	RA1	Identifica y define adecuadamente el problema y sus posibles causas.
	RA2	Plantea posibles soluciones pertinentes y diseña un plan de acción para su aplicación.
	RA1	Dispone de la capacidad para tomar decisiones de una forma autónoma.



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

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
CG11	Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía	
	RA1	Elabora trabajos adoptando enfoques originales.
	RA2	Resuelve casos prácticos aportando soluciones nuevas y diferentes ante problemas y situaciones habituales en la práctica profesional.
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.
CG13	Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Planifica un proyecto complejo recogiendo información del entorno.
CG14	Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.	
	RA1	Adecua su actuación a los valores propios del humanismo y la justicia.
	RA2	Procura defender los derechos humanos y los valores de la ética medioambiental ante sus compañeros
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		
CE10	Diseñar y planificar la elaboración de menús, oferta gastronómica y eventos adaptados a las expectativas del cliente y el entorno.	



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

	RA1	Aprender a planificar, diseñar y realizar un evento, teniendo en cuenta diversos ámbitos: comunicación, comercialización, gestión y control de gastos, así como los condicionantes legales, institucionales, sociales y culturales que influyen en su planificación.
	RA2	Dominar los distintos tipos de protocolos, conjunto de reglas, formales, de cortesía, sociales o establecidas por costumbres que rigen los distintos actos, ceremonias y otros eventos.
CE12	Comprender las características distintivas de la organización de una empresa del sector de la restauración, de la hotelería y/o de la alimentación.	
	RA1	1 Aunar los conocimientos previos relacionados con la creación y puesta en marcha de un modelo de negocio vinculado al sector de la restauración.
	RA2	Poder auditar a una empresa en funcionamiento e implementar los diversos manuales de operación y de control para optimizar su funcionamiento.
	RA3	Entender las diversas tipologías de estructuras de organización, gestión y funcionamiento en el sector hotelero y los diferentes modelos existentes relacionados con la gastronomía y el alojamiento.
	RA4	Gestionar y desarrollar proyectos de investigación, siguiendo todas las etapas del mismo, haciendo hincapié en la protección de la propiedad intelectual, los modelos de cooperación empresarial, la búsqueda de financiación y la generación de bases de datos.
CE17	Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Conocer las estructuras en el sector turístico y tendencias relacionadas con la gastronomía, experiencias entorno al turismo gastronómico, así como ser capaces de identificar, analizar e implementar dichas estructuras.
	RA2	Conocer los factores claves en el diseño de negocios relacionado con la gastronomía. La importancia de los detalles que transmiten personalidad y dan sentido a la conceptualización de la empresa: arquitectura, interiorismo, mobiliario, vajillas, vestimenta, etc.
	RA3	Saber llevar a cabo la creación y el desarrollo de un proyecto, anudando los diversos puntos claves para su conceptualización y definición: Oferta, producto, servicio, ubicación, gestión, líneas de venta, target, etc.
ESPECÍFICAS DE OPTATIVIDAD		
CEOMCG05	Identificar, enumerar y determinar los procesos para el desarrollo de un proyecto de investigación.	
	RA1	Especifica los pasos necesarios para el desarrollo de una investigación.
	RA2	Detalla los parámetros para planificar cada proceso dentro del proyecto.
CEOMCG06	Capacidad de generar y conceptualizar una oferta basada en una visión analítica de las tendencias, estilos y movimientos gastronómicos actuales.	



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

	RA1	Conoce y analiza las distintas tendencias y modelos de éxito, así como los estilos y movimientos gastronómicos del momento.
	RA2	Capacidad de generar una oferta fundamentada en el estudio de mercado
CEOMGG06	Identificar, valorar y seleccionar las materias primas en base a la calidad de las mismas y, a las necesidades de compra y actuaciones de negociación, el abastecimiento y la logística.	
	RA1	Discernir las tipologías de materias primas preferentes para servicios de gastronomía incluidos grandes colectivos.
	RA2	Dominar y aplicar estrategias usadas en procesos de negociación para la compra de producto, estudiando ofertas y comparativas.
	RA3	Planificar y programar las operaciones de abastecimiento, logística, compra y suministro.
	RA4	Integrar en la compañía la gestión y control de inventarios y el aprovisionamiento, controlando documentos y stocks, entrada y revisión de materias, almacenaje y costes de gestión.
CEOMGG07	Saber gestionar el abastecimiento, la logística y los procesos de producción en el ámbito organizacional de una empresa dentro del sector gastronómico, mediante la implementación los diferentes elementos de un sistema de planificación.	
	RA1	Conocer y analizar los factores determinantes que intervienen en la gestión de la oferta de alimentación y bebidas de una empresa vinculada a la gastronomía.
	RA2	Control y seguimiento de la propuesta utilizando las herramientas adecuadas para ello.
	RA3	Describir los elementos que participan en la prestación de servicios y la configuración de la oferta.
	RA4	Analizar las oportunidades de mercado, seleccionando, planificando y ejecutando la operativa en función de estas.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

BLOQUE I – La oferta gastronómica como herramienta estratégica de gestión

- 1.1 La oferta gastronómica como expresión del modelo de negocio
- 1.2 Generación de valor y propuesta gastronómica
- 1.3 Cliente, posicionamiento y ventaja competitiva
- 1.4 La oferta como sistema: implicaciones estratégicas, operativas y económicas

BLOQUE II – Diseño estratégico de la oferta gastronómica

- 2.1 Arquitectura de la oferta gastronómica
- 2.2 Construcción de la oferta gastronómica
- 2.3 Diseño de experiencias gastronómicas



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

2.4 Pricing y percepción de valor

2.5 Coherencia entre propuesta de valor – oferta.

BLOQUE III – Gestión y análisis del rendimiento de la oferta

3.1 indicadores para la toma de decisiones

3.2 Rentabilidad de la oferta

3.3 Ingeniería de menús

BLOQUE IV – Evolución de la oferta

4.1 Diagnóstico de la oferta existente

4.2 Estrategias de innovación aplicadas a la oferta gastronómica

4.3 Gestión del cambio y mejora continua

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

La asignatura se desarrolla mediante una metodología activa orientada al análisis, la resolución de problemas y la toma de decisiones en contextos reales de gestión gastronómica. El proceso de aprendizaje combina la adquisición de fundamentos conceptuales con el análisis de casos, el trabajo sobre datos reales y el desarrollo de propuestas de actuación, reproduciendo la forma en que los responsables de empresas gastronómicas abordan la gestión de la oferta de alimentación y bebidas. El planteamiento metodológico persigue que el estudiante desarrolle criterio profesional para interpretar información procedente del negocio, analizar situaciones complejas y justificar decisiones estratégicas, tácticas y operativas relacionadas con la oferta gastronómica.

La asignatura se concibe como un proceso continuo de análisis, diagnóstico y toma de decisiones, fomentando el pensamiento crítico, la participación y la capacidad para defender técnicamente las propuestas planteadas.

Metodología Presencial: Actividades

1. Clases expositivas y participativas - Las sesiones combinarán la exposición de los fundamentos conceptuales con la discusión de ejemplos, tendencias y casos reales del sector. El profesor orientará el aprendizaje hacia la comprensión de la oferta gastronómica como una herramienta de gestión, favoreciendo la participación del alumnado mediante preguntas, debates y actividades breves de reflexión.

CG02, CG05, CE12, CE17

2. Análisis de casos y toma de decisiones - Los estudiantes analizarán situaciones reales o simuladas de empresas gastronómicas con el objetivo de diagnosticar problemas, interpretar información relevante y proponer decisiones fundamentadas sobre la oferta de alimentación y bebidas.

CG02, CG05, CG09, CE10,
CE12

3. Actividades prácticas de aplicación - A lo largo del curso se desarrollarán actividades individuales y grupales orientadas a aplicar herramientas de gestión para el análisis, diseño y evaluación de la oferta gastronómica, favoreciendo el aprendizaje basado en la resolución de problemas.

CG02, CG09, CG11, CE10,
CE17

4. Presentación y defensa de propuestas - Los estudiantes expondrán y argumentarán las decisiones adoptadas en las diferentes actividades de la asignatura, justificando sus propuestas mediante criterios de gestión y evidencias obtenidas durante el proceso de análisis.

CG15, CG09, CE10, CE12



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

Metodología No presencial: Actividades

1. Estudio y preparación de contenidos - Trabajo autónomo destinado al estudio de la bibliografía, revisión de materiales facilitados por el profesor y preparación de las sesiones presenciales.

CG02, CG05, CE17

2. Desarrollo de trabajos y resolución de actividades - El alumnado desarrollará trabajos individuales y grupales en los que analizará empresas gastronómicas, aplicará herramientas de gestión y formulará propuestas de mejora sobre la oferta de alimentación y bebidas.

CG15, CG02, CG09,
CG11, CE10, CE12

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES		
Clases participativas y expositivas		
30.00		
HORAS NO PRESENCIALES		
Estudio personal y documentación	Actividades prácticas / resolución de problemas	Trabajos individuales / grupales
20.00	15.00	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	Criterios de evaluación: Acierto en la respuesta, dominio de los conceptos, coherencia.	40 %
Actitud y participación en clase	Criterios de evaluación: participación en debates, calidad de las aportaciones, capacidad crítica, argumentación técnica.	10 %
Trabajos en grupo	Criterios de evaluación: diagnóstico, calidad del análisis, aplicación de herramientas, coherencia de la propuesta, defensa de las decisiones adoptadas.	20 %



Trabajos en grupo	Criterios de evaluación: diagnóstico, calidad del análisis, aplicación de herramientas, coherencia de la propuesta, defensa de las decisiones adoptadas.	5 %
Retos individuales	Criterios de evaluación: capacidad de análisis, interpretación de datos, formulación de alternativas, justificación de decisiones.	20 %
Retos individuales	Criterios de evaluación: capacidad de análisis, interpretación de datos, formulación de alternativas, justificación de decisiones.	5 %

Calificaciones

Respecto a las faltas de asistencia a clase, las Normas Académicas para estudios de Grado de MACC (aprobadas en JG 24 junio 2025) indican lo siguiente:

Artículo 5

1. La asistencia a clase y a las actividades docentes presenciales, cuya comprobación corresponde a cada profesor, es obligatoria para todos los alumnos. La inasistencia comprobada e injustificada a más de un tercio de las horas lectivas impartidas en cada asignatura, contabilizadas en el período comprendido desde el primer día de clase hasta quince días antes del inicio del período de exámenes, puede tener como consecuencia la imposibilidad de presentarse a examen en la convocatoria ordinaria del mismo curso académico (artículo 93.1 del Reglamento General). En el supuesto de que se aplique esta consecuencia, la pérdida de convocatoria se extenderá automáticamente a la convocatoria extraordinaria. A todos los efectos, se considerará pendiente de cumplimiento la escolaridad obligatoria de la asignatura.

Así, las faltas de asistencia no justificadas penalizarán sobre la nota final de la siguiente manera:

- 1 falta no justificada: -5% sobre la nota final.
- 2 faltas no justificadas: -10% sobre la nota final.
- 3 faltas no justificadas: -15% sobre la nota final.
- 4 o más faltas no justificadas: convocatoria extraordinaria, donde la nota máxima de la asignatura será un 6.

Respecto al uso de IA generativa:

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:

- Indicar de forma explícita y clara para qué ha usado IAG.

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.

- Incluir como material adicional (anexos) el prompt completo (preguntas y respuestas) de su conversación con IAG 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



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE
2026 - 2027

anteriormente señalado.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

- Bibliografía Básica
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P. & Pantelidis, I. Food and Beverage Management. Routledge.
- Kasavana, M. L., & Smith, D. I. Menu Engineering: A Practical Guide to Menu Analysis. Hospitality Publications.
- Ninemeier, J. D. Management of Food and Beverage Operations. AHLEI
- Hayes, D. K., Miller, A. A. & Dopson, L. R. Food and Beverage Cost Control. Wiley.
- elBulliFoundation. (2026). Plan Ghenesis. CaixaBankLab.

Bibliografía Complementaria

- Meyer, D. Setting the Table. Harper Collins
- Kotler, P., Kartajaya, H., & Setiawan, I. Marketing 5.0. Wiley
- Pine, B. J., & Gilmore, J. The Experience Economy. Harvard Business Review Press.
- Guidara, W. Unreasonable Hospitality. Optimism Press