



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

**GUÍA DOCENTE**  
**2026 - 2027**

## FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

| Datos de la asignatura |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre completo        | Gestión y Desarrollo de Proyectos de Investigación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Código                 | E000015464                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Título                 | <a href="#">Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas [GGIC 23]</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Impartido en           | Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Cuarto Curso]                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Nivel                  | Reglada Grado Europeo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Cuatrimestre           | Semestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Créditos               | 6,0 ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Carácter               | Optativa (Grado)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Departamento / Área    | Madrid Culinary Campus (MACC)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Responsable            | EDUARDO IGLESIAS JIMÉNEZ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Horario                | Lunes, 10:00h a 11:50h y Martes ,de 13:00h a 14:50h.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Horario de tutorías    | A determinar por el profesor a principio de curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Descriptor             | La asignatura capacita al estudiante para identificar, formular, diseñar y desarrollar proyectos de investigación en el ámbito gastronómico desde una perspectiva interdisciplinar, creativa y centrada en las personas. A partir de problemas, necesidades, oportunidades y fenómenos reales, el estudiante aprenderá a construir preguntas de investigación, determinar necesidades de conocimiento, seleccionar y articular estrategias metodológicas, identificar actores y recursos, valorar la viabilidad y dimensión ética del proyecto y establecer procedimientos de validación, evaluación e impacto. La asignatura entiende la gastronomía como un campo de conocimiento e intervención susceptible de relacionarse con ámbitos sociales, culturales, científicos, tecnológicos, territoriales, ambientales, sanitarios, empresariales y humanitarios, entre otros. |

| Datos del profesorado |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| Profesor              |                                     |
| Nombre                | Eduardo Iglesias Jiménez            |
| Departamento / Área   | Departamento de Ingeniería Mecánica |
| Correo electrónico    | eiglesias@icai.comillas.edu         |

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

| Contextualización de la asignatura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aportación al perfil profesional de la titulación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| La asignatura se sitúa en la fase avanzada de la formación del estudiante y tiene como finalidad integrar conocimientos, competencias y herramientas adquiridos durante el Grado para aplicarlos al diseño y desarrollo de proyectos de investigación gastronómica.                                                                                                                                                    |
| La materia parte de una concepción amplia de la gastronomía como fenómeno científico, tecnológico, cultural y social, estrechamente relacionado con las prácticas, necesidades y formas de vida de las personas. Desde esta perspectiva, la investigación gastronómica no queda circunscrita a la restauración o a la industria alimentaria, sino que puede proyectarse sobre ámbitos como la salud, el territorio, la |



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

**GUÍA DOCENTE**

**2026 - 2027**

sostenibilidad, la educación, la acción social y humanitaria, la movilidad, la tecnología, el patrimonio, el envejecimiento, la diversidad cultural o los nuevos entornos de alimentación, entre otros.

La asignatura pretende desarrollar la capacidad del estudiante para reconocer problemas susceptibles de ser investigados desde la gastronomía, comprenderlos en su contexto, determinar qué conocimiento resulta necesario para abordarlos y transformar estas cuestiones en proyectos rigurosos, creativos, viables, éticos y potencialmente transformadores.

La materia presta especial atención a la dimensión humana de la investigación. Las personas, comunidades y actores implicados no son considerados únicamente destinatarios o usuarios de soluciones, sino sujetos cuyas prácticas, conocimientos, experiencias, necesidades y contextos forman parte de la propia construcción del problema de investigación.

El aprendizaje se articula mediante el desarrollo progresivo de un proyecto propio que evolucionará durante el semestre conforme el estudiante incorpore nuevos conocimientos, contraste sus decisiones y revise críticamente sus planteamientos.

## Prerrequisitos

No se establecen prerrequisitos formales. Sin embargo, se recomienda haber comprendido los contenidos de las asignaturas previas relacionadas con creatividad, investigación, desarrollo e innovación y aquellas materias metodológicas, científicas y de gestión previstas en el plan de estudios.

## Competencias - Objetivos

### Competencias

#### GENERALES

|             |                                                                                              |                                                                                                                 |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CG01</b> | Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía. |                                                                                                                 |
|             | <b>RA1</b>                                                                                   | Describe, relaciona e interpreta situaciones y planteamientos sencillos                                         |
|             | <b>RA2</b>                                                                                   | Selecciona los elementos más significativos y sus relaciones en textos complejos                                |
|             | <b>RA3</b>                                                                                   | Identifica las carencias de información y establece relaciones con elementos externos a la situación planteada. |
| <b>CG02</b> | Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica                             |                                                                                                                 |
|             | <b>RA1</b>                                                                                   | Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.                                           |
|             | <b>RA2</b>                                                                                   | Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.                                         |
|             | <b>RA3</b>                                                                                   | Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.                           |
|             | <b>RA4</b>                                                                                   | Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.                                          |
| <b>CG05</b> | Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.           |                                                                                                                 |



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

|             |                                                                                                     |                                                                                                                                       |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | <b>RA1</b>                                                                                          | Reflexiona sobre las mejores estrategias aplicables a cada situación.                                                                 |
|             | <b>RA2</b>                                                                                          | Gestiona situaciones diversas de manera dinámica, e identifica los conocimientos y destrezas aplicables en cada caso.                 |
| <b>CG07</b> | Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía                                      |                                                                                                                                       |
|             | <b>RA1</b>                                                                                          | Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones                                                                |
|             | <b>RA2</b>                                                                                          | Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones                                                                         |
| <b>CG08</b> | Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía. |                                                                                                                                       |
|             | <b>RA1</b>                                                                                          | Mantiene el dinamismo y el control en situaciones de presión de tiempo, desacuerdo, oposición o adversidad.                           |
|             | <b>RA2</b>                                                                                          | Aplica conocimientos y formas de actuación contrastadas en situaciones conocidas a otras que son nuevas o inesperadas.                |
| <b>CG09</b> | Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico       |                                                                                                                                       |
|             | <b>RA1</b>                                                                                          | Identifica y define adecuadamente el problema y sus posibles causas.                                                                  |
|             | <b>RA2</b>                                                                                          | Plantea posibles soluciones pertinentes y diseña un plan de acción para su aplicación.                                                |
|             | <b>RA1</b>                                                                                          | Dispone de la capacidad para tomar decisiones de una forma autónoma.                                                                  |
| <b>CG10</b> | Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.                                           |                                                                                                                                       |
|             | <b>RA1</b>                                                                                          | Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.                              |
|             | <b>RA2</b>                                                                                          | Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes                                                                           |
| <b>CG11</b> | Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía                                   |                                                                                                                                       |
|             | <b>RA1</b>                                                                                          | Elabora trabajos adoptando enfoques originales.                                                                                       |
|             | <b>RA2</b>                                                                                          | Resuelve casos prácticos aportando soluciones nuevas y diferentes ante problemas y situaciones habituales en la práctica profesional. |
| <b>CG12</b> | Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.                       |                                                                                                                                       |
|             | <b>RA1</b>                                                                                          | Planifica su trabajo personal de una manera viable y sistemática.                                                                     |
|             | <b>RA2</b>                                                                                          | Se integra y participa en el desarrollo organizado de un trabajo en grupo.                                                            |
| <b>CG13</b> | Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.                             |                                                                                                                                       |



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

|             |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | 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.                  |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|             | 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.                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                      |



|                                   |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                   | <b>RA1</b>                                                                                                                                       | 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.                                             |
|                                   | <b>RA2</b>                                                                                                                                       | 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. |
|                                   | <b>RA3</b>                                                                                                                                       | 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.                                              |
| <b>ESPECÍFICAS DE OPTATIVIDAD</b> |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>CEOMCG05</b>                   | Identificar, enumerar y determinar los procesos para el desarrollo de un proyecto de investigación.                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                   | <b>RA1</b>                                                                                                                                       | Especifica los pasos necesarios para el desarrollo de una investigación.                                                                                                                                                                                               |
|                                   | <b>RA2</b>                                                                                                                                       | Detalla los parámetros para planificar cada proceso dentro del proyecto.                                                                                                                                                                                               |
| <b>CEOMCG06</b>                   | Capacidad de generar y conceptualizar una oferta basada en una visión analítica de las tendencias, estilos y movimientos gastronómicos actuales. |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                   | <b>RA1</b>                                                                                                                                       | Conoce y analiza las distintas tendencias y modelos de éxito, así como los estilos y movimientos gastronómicos del momento.                                                                                                                                            |
|                                   | <b>RA2</b>                                                                                                                                       | Capacidad de generar una oferta fundamentada en el estudio de mercado                                                                                                                                                                                                  |

## BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

### Contenidos – Bloques Temáticos

#### CONTENIDOS

Gestión y desarrollo de proyectos de investigación

Definición de la oferta, producto y/o servicio

El estudio de mercado, modelos y tendencias.

Análisis de otros factores determinantes en la selección: ingredientes de proximidad, reconocimiento de marcas, embalajes reciclables, formatos, etc.

#### BLOQUES TEMÁTICOS

Los contenidos de la asignatura se organizan siguiendo el proceso de construcción progresiva de un proyecto de investigación asistido por herramientas de IA. Los cinco bloques responden a las sucesivas operaciones intelectuales y prácticas necesarias para transformar un problema, necesidad, oportunidad o fenómeno relevante en un proyecto de investigación gastronómica coherente, viable y evaluable.

Los contenidos teóricos se desarrollarán en interacción permanente en un aula convertida en Laboratorio de Proyecto, en el que cada estudiante aplicará los conocimientos adquiridos a la evolución de su propio proyecto de investigación.



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

**GUÍA DOCENTE**  
**2026 - 2027**

## **BLOQUE I. PENSAR LA INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA**

### **Tema 1. Investigar desde la gastronomía: problemas, conocimiento y transformación**

#### **1.1. Qué significa investigar en gastronomía**

Investigación, desarrollo, innovación e intervención. Diferencias y relaciones.

#### **1.2. Qué convierte una cuestión gastronómica en un problema de investigación**

Curiosidad, necesidad, problema, oportunidad, reto y vacío de conocimiento.

#### **1.3. Investigar para conocer e investigar para transformar**

Investigación básica, aplicada, experimental y orientada a intervención.

#### **1.4. La gastronomía como campo interdisciplinar**

Ciencia, tecnología, cultura, sociedad, territorio, salud, economía, diseño y experiencia.

#### **1.5. Más allá de la restauración**

La restauración y la industria como ámbitos posibles, junto a salud, educación, territorio, acción humanitaria, movilidad, espacio, comunidades, envejecimiento, sostenibilidad, tecnología y otros contextos.

#### **1.6. Repaso de conceptos previos fundamentales**

Método científico, hipótesis, reproducibilidad, I+D+i, prototipo, innovación y evidencia.

---

### **Tema 2. Las realidades y el problema de investigación**

#### **2.1. Observar antes de formular**

Fenómenos, prácticas, necesidades, tensiones y transformaciones.

#### **2.2. Identificación y delimitación del problema**

Qué ocurre, a quién afecta, dónde, cuándo y por qué merece ser investigado.

#### **2.3. Problema aparente y problema de fondo**

Causas, síntomas, relaciones y consecuencias.

#### **2.4. Escalas de análisis**

Persona, grupo, organización, comunidad, territorio, sistema alimentario.

#### **2.5. El contexto importa**

Condicionantes sociales, culturales, económicos, tecnológicos, políticos, ambientales y territoriales.

#### **2.6. Mapa inicial de actores**

Personas afectadas, usuarios, comunidades, profesionales, instituciones, empresas y otros *stakeholders*.

#### **2.7. Del problema general al problema investigable**

Delimitar sin empobrecer la complejidad: antes de diseñar una solución necesitamos comprender qué hacen las personas, cómo lo hacen, en qué contexto y qué significados atribuyen a sus prácticas.

---



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

**GUÍA DOCENTE**  
**2026 - 2027**

## **BLOQUE II. CONSTRUIR LA PREGUNTA**

### **Tema 3. Saber qué sabemos: antecedentes, fuentes y estado del conocimiento**

#### **3.1. Investigar antes de investigar**

Por qué ningún proyecto comienza de cero.

#### **3.2. Tipologías de fuentes**

Literatura científica, literatura profesional, informes técnicos, estadísticas, legislación, patentes, bases de datos y fuentes institucionales.

#### **3.3. Estrategias de búsqueda de información**

Preguntas de búsqueda, palabras clave, operadores y trazabilidad.

#### **3.4. Evaluación crítica de fuentes**

Autoridad, actualidad, calidad, sesgos, pertinencia y evidencia.

#### **3.5. Del conjunto de información al estado de la cuestión**

Organizar, comparar, relacionar y sintetizar.

#### **3.6. Detección del vacío de conocimiento**

Qué sabemos, qué no sabemos y qué necesitamos saber.

#### **3.7. Vigilancia, señales débiles y conocimiento emergente**

Uso investigador —no exclusivamente empresarial— de tendencias y cambios incipientes.

#### **3.8. Inteligencia artificial en la investigación**

Utilidad, límites, verificación, sesgos, trazabilidad, integridad académica y uso responsable.

---

### **Tema 4. Preguntas, objetivos e hipótesis: la arquitectura intelectual del proyecto**

#### **4.1. De un problema a una pregunta de investigación**

#### **4.2. Características de una buena pregunta**

Pertinencia, claridad, delimitación, viabilidad y capacidad explicativa.

#### **4.3. Preguntas descriptivas, exploratorias, explicativas, comparativas, evaluativas y de intervención**

#### **4.4. Pregunta principal y preguntas secundarias**

#### **4.5. Objetivo general y objetivos específicos**

#### **4.6. Hipótesis: cuándo son necesarias y cuándo no**

#### **4.7. Supuestos, variables, dimensiones y categorías de análisis**

#### **4.8. Coherencia interna del proyecto: el problema determina el método y no el método el problema**

Problema → pregunta → objetivos → evidencias → método.

---



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

**GUÍA DOCENTE**  
**2026 - 2027**

## **BLOQUE III. DISEÑAR CÓMO CONOCER**

### **Tema 5. Diseñar la evidencia: estrategias de investigación gastronómica**

#### **5.1. La evidencia como respuesta a una pregunta**

#### **5.2. Qué necesitamos observar, medir, escuchar, comparar o experimentar**

#### **5.3. Diseños cuantitativos**

Medición, variables, indicadores, muestras y datos.

#### **5.4. Diseños cualitativos**

Entrevistas, observación, grupos, análisis de prácticas, discursos y contextos.

#### **5.5. Diseños experimentales y cuasiexperimentales**

Condiciones, controles, replicabilidad y validación.

#### **5.6. Investigación sensorial dentro de un proyecto**

Paneles, participantes y evidencias sensoriales.

#### **5.7. Diseños mixtos**

Integración de datos cuantitativos y cualitativos.

#### **5.8. Estudios de caso y análisis comparativo**

#### **5.9. Investigación participativa, co-creación, ciencia ciudadana y living labs**

#### **5.10. Triangulación y robustez de la evidencia**

Investigaciones territoriales que combinan entrevistas, trabajo de campo, datos sociodemográficos, mercado y mapeo de activos, o proyectos que integran participación ciudadana y modelización.

---

### **Tema 6. Investigar con personas: cultura, contexto y ética. Transversal.**

La memoria sostiene enfoques multidisciplinares al combinar pensamiento sistémico, diversidad y multiculturalidad, resolución de problemas y compromiso ético.

#### **6.1. Las personas no son solamente “usuarios” o “consumidores”**

#### **6.2. Cultura alimentaria, prácticas y significados**

#### **6.3. Comensalidad, identidad, memoria y pertenencia**

#### **6.4. Diversidad cultural y adecuación contextual**

#### **6.5. Investigar sobre, para y con las personas**

#### **6.6. Participación y co-diseño**

#### **6.7. Relaciones de poder y posición del investigador**



**COMILLAS**

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

**GUÍA DOCENTE**  
**2026 - 2027**

6.8. Consentimiento, privacidad y protección de datos

6.9. Poblaciones vulnerables y contextos sensibles

6.10. Ética de la intervención gastronómica

6.11. Sesgos, reflexividad y responsabilidad

6.12. Impactos previstos y consecuencias no previstas

---

**BLOQUE IV. GESTIÓN. CONVERTIR EL DISEÑO EN PROYECTO ¿Qué necesita este proyecto para poder hacerse realmente?**

**Tema 7. Hacer viable una investigación**

7.1. Del diseño conceptual al plan de trabajo

7.2. Fases, tareas y paquetes de trabajo

7.3. Hitos, entregables y dependencias

7.4. Cronograma y secuencia temporal

7.5. Recursos humanos y perfiles necesarios

7.6. Equipos multidisciplinares

7.7. Infraestructuras, equipamiento y recursos técnicos

7.8. Presupuesto básico de investigación

7.9. Viabilidad científica, técnica, económica, operativa, social y normativa

7.10. Riesgos e incertidumbre

7.11. Planes de contingencia y adaptación del proyecto

---

**Tema 8. Investigar en un ecosistema: actores, cooperación, financiación y protección**

**8.1. Ningún proyecto complejo investiga solo**

Universidades, centros tecnológicos, empresas, administraciones, asociaciones, comunidades y profesionales.

**8.2. Construcción del mapa de capacidades**

Quién sabe qué, quién tiene qué y quién puede aportar qué.

**8.3. Equipos, alianzas y consorcios**

**8.4. Cooperación interdisciplinar e interinstitucional**

**8.5. Convocatorias, encargos y financiación de investigación**



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

**GUÍA DOCENTE**  
**2026 - 2027**

## 8.6. Financiación pública, privada y mixta

## 8.7. Lectura básica de una convocatoria

## 8.8. Propiedad intelectual y conocimiento generado

Patente, modelo de utilidad, diseño, marca, derechos de autor, secreto y *know-how*: **recuperación de conceptos previos.**

## 8.9. Confidencialidad, autoría y propiedad de resultados

## 8.10. Gestión de datos y documentación del proyecto

---

## BLOQUE V. SABER SI FUNCIONA Y QUÉ HEMOS APRENDIDO

Debemos separar éxito científico de éxito comercial: una investigación que demuestra que una solución no funciona puede ser una excelente investigación.

## Tema 9. Validación, evaluación e impacto

### 9.1. Qué significa que un proyecto “funcione”

### 9.2. Criterios de éxito ligados a la pregunta de investigación

### 9.3. Indicadores de proceso, resultado e impacto

### 9.4. Validación científica, técnica, sensorial, social y contextual

### 9.5. Prototipos y pilotos como herramientas de investigación

### 9.6. Prueba en condiciones reales

### 9.7. Reproducibilidad, replicabilidad y transferibilidad

### 9.8. Resultados esperados y resultados inesperados

### 9.9. Evaluación de impacto

Científico, gastronómico, social, cultural, territorial, ambiental o económico.

### 9.10. Fracaso, resultado negativo y aprendizaje

---

## Tema 10. Del conocimiento a nuevas posibilidades para la gastronomía

### 10.1. Qué conocimiento ha producido el proyecto

### 10.2. Qué problema permite comprender mejor

### 10.3. Qué decisiones permite tomar

### 10.4. Qué intervención permite diseñar, modificar o descartar

### 10.5. Comunicación científica, profesional, institucional y social



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

10.6. De la evidencia a la acción

10.7. Escalabilidad y adaptación a otros contextos

10.8. Límites del proyecto y nuevas preguntas

10.9. Nuevos territorios para la investigación gastronómica

## METODOLOGÍA DOCENTE

### Aspectos metodológicos generales de la asignatura

La asignatura adopta una metodología activa, progresiva y orientada a proyectos. Los contenidos teóricos se introducirán mediante clases expositivas y participativas y serán aplicados de forma inmediata al diseño y evolución de proyectos de investigación desarrollados por los estudiantes.

La metodología parte del principio de que el aprendizaje del diseño de investigación requiere un proceso iterativo. Las decisiones adoptadas durante las primeras fases podrán ser revisadas, corregidas o descartadas como consecuencia de la incorporación de nueva información, del contraste metodológico, de la discusión colectiva o de la identificación de limitaciones científicas, éticas, técnicas o contextuales.

La inteligencia artificial generativa se integrará explícitamente como herramienta de aprendizaje, exploración, contraste y crítica durante las sesiones presenciales y el trabajo autónomo. Su utilización será transparente, trazable y sometida a evaluación crítica bajo las normas de la Universidad (<https://www.comillas.edu/inteligencia-artificial/politica-ia/#tenerencuenta>).

### USO DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL GENERATIVA

El uso de herramientas de inteligencia artificial generativa forma parte explícita de la metodología docente y del sistema de evaluación de la asignatura.

Los estudiantes podrán y deberán utilizarlas como instrumentos de exploración, interrogación, generación de alternativas, contraste, crítica, reformulación y apoyo al desarrollo de sus proyectos.

Su utilización deberá ser **transparente, trazable, crítica y verificable**. El estudiante deberá declarar las herramientas utilizadas, explicar la finalidad de su utilización y conservar aquellas interacciones que resulten relevantes para documentar la evolución de su proyecto. El uso de IA para crear trabajos completos partes relevantes, sin citar la fuente o el procedimiento de uso con la herramienta será considerado plagio y regulado conforme al Reglamento General de la Universidad. (<https://www.comillas.edu/inteligencia-artificial/politica-ia/>). Además, no podrán introducirse en herramientas externas datos personales, sensibles, confidenciales o sujetos a restricciones de propiedad intelectual cuando su tratamiento no esté debidamente autorizado.

Las respuestas generadas mediante IA no constituyen por sí mismas fuentes ni evidencias científicas. Toda información relevante deberá ser contrastada mediante fuentes adecuadas.

Se evaluará especialmente la capacidad para cuestionar las respuestas obtenidas, detectar errores, sesgos, simplificaciones o limitaciones, formular nuevas preguntas y justificar las decisiones finalmente adoptadas. No se valorará la capacidad del estudiante para delegar en estas herramientas la elaboración del proyecto, sino su capacidad para formular preguntas, analizar respuestas, detectar limitaciones, contrastar información y adoptar decisiones propias fundamentadas en base a lo trabajado en clase.



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

La responsabilidad intelectual sobre cualquier contenido incorporado al proyecto corresponde siempre al estudiante, independientemente de las herramientas utilizadas para su elaboración.

## Metodología Presencial: Actividades

### Clases expositivas y participativas

Presentación y discusión de conceptos, métodos y casos.

### Laboratorio de Proyecto de Investigación.

Aplicación inmediata de los contenidos al proyecto individual.

### Laboratorio crítico con herramientas de IA generativa.

Interrogación, contraste y revisión en tiempo real de decisiones relativas a los proyectos.

### Análisis y discusión de casos reales.

Proyectos científicos, tecnológicos, sociales, culturales, territoriales, empresariales y de intervención.

### Debates y crítica colectiva de proyectos.

Discusión entre estudiantes y profesor sobre problemas, preguntas, métodos y decisiones.

Exposiciones individuales/grupales

### Preparación para presentación y defensa de la Bitácora Evolutiva del Proyecto

CG01, CG05, CG08,  
CG09, CG11, CG12,  
CEOMCG05, CEOMCG06

CG01, CG07, CG15,  
CG02, CG05, CG09,  
CG11, CG12, CG13

## Metodología No presencial: Actividades

### Estudio personal y documentación

### Laboratorio crítico con herramientas de IA generativa.

Interrogación, contraste y revisión en tiempo real de decisiones relativas a los proyectos

### Búsqueda, selección y análisis crítico de documentación.

### Desarrollo autónomo del proyecto de investigación.

### Elaboración de la Bitácora Evolutiva del Proyecto.

### Interacción documentada y crítica con herramientas de IA.

### Revisión iterativa de las diferentes fases del proyecto.

### Preparación del proyecto final y su defensa.

### Elaboración de la Bitácora Evolutiva del Proyecto.

CG01, CG07, CG10,  
CG14, CG02, CG05,  
CG08, CG09, CG11,  
CG12, CG13, CE17,  
CEOMCG05, CEOMCG06

CG10, CG14, CG15,  
CG11, CG12, CG13

## RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

**GUÍA DOCENTE**

**2026 - 2027**

|                                          |              |                                                 |                                      |
|------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Clases participativas y expositivas      | Tutorización | Actividades prácticas / resolución de problemas | Exposiciones individuales / grupales |
| 60.00                                    | 5.00         | 34.00                                           | 1.00                                 |
| <b>HORAS NO PRESENCIALES</b>             |              |                                                 |                                      |
| Estudio personal y documentación         |              |                                                 |                                      |
| 50.00                                    |              |                                                 |                                      |
| <b>CRÉDITOS ECTS: 6,0 (150,00 horas)</b> |              |                                                 |                                      |

## 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 |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Evaluación de actividades prácticas / resolución de problemas | Elaboradas de forma individual durante el curso, y diseñadas de forma autónoma, pero con el acompañamiento del profesor, recogerá el procedimiento completo de obtención de resultados a partir de la. Información de los 5 bloques.<br>Cada Actividad conllevará un Trabajo para cada uno de los 5 bloques de la asignatura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 20 % |
| Evaluación de trabajos individuales / grupales                | Bitácora Evolutiva del Proyecto.<br>Orientados al resultado exitoso del diseño final del proyecto de investigación, los trabajos provienen de las Actividades realizadas durante cada bloque y se activarán al final de cada uno de ellos.<br>Serán realizadas de forma individual durante el curso para diseñar la Bitácora Evolutiva del Proyecto mediante informes, que serán evaluados tras su envío a la plataforma Moodle de la asignatura.<br>Esto requiere de las conclusiones fundamentales de la pregunta de investigación, así como el propio aprendizaje del alumno en su diálogo con las herramientas utilizadas para su diseño. | 20 % |
| Evaluación de exposiciones individuales / grupales            | Exposición y defensa de la discusión de la Bitácora Evolutiva del Proyecto (contiene los resultados de las Actividades y Trabajos individuales asignados).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10 % |



|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |      |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Participación activa del alumno | <p>Se valorará la participación y fundamentada en las sesiones presenciales: formulación de preguntas, discusión de problemas metodológicos, análisis crítico de respuestas generadas mediante IA, aportaciones a proyectos propios y ajenos, contraste de argumentos y participación en ejercicios colectivos.</p> <p>La evaluación de la participación atenderá prioritariamente a la pertinencia y calidad de las aportaciones y no exclusivamente a su frecuencia.</p> <p>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 la Defensa Oral de la Bitácora Evolutiva, obteniendo la calificación de NP, emplazándose a la convocatoria Extraordinaria con los criterios descritos en esta guía.</p> | 10 % |
| Examen oral o escrito           | Examen oral del resultado integrado y sintético del proyecto de investigación desarrollado durante el semestre y breve defensa de las principales decisiones adoptadas acorde a la Bitácora Evolutiva del Proyecto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 40 % |

## Calificaciones

Se evaluará la capacidad del estudiante para incorporar los contenidos de cada bloque a su proyecto; revisar críticamente decisiones anteriores; identificar problemas y limitaciones; justificar modificaciones; utilizar de manera crítica y transparente herramientas de IA generativa; contrastar sus resultados y asumir la responsabilidad intelectual sobre las decisiones finalmente adoptadas.

Se valorará positivamente la modificación, reformulación o incluso abandono de planteamientos anteriores cuando sea consecuencia razonada del proceso de investigación.

Respecto a las características de la bitácora evolutiva, se evaluará: originalidad y relevancia; claridad conceptual; coherencia entre problema, pregunta, objetivos, evidencias y metodología; rigor; viabilidad; dimensión ética; orientación hacia las personas y el contexto; capacidad potencial de generación de conocimiento, intervención o transformación; y capacidad para justificar las decisiones adoptadas

Se valorará la participación activa y fundamentada en las sesiones presenciales: formulación de preguntas, discusión de problemas metodológicos, análisis crítico de respuestas generadas mediante IA, aportaciones a proyectos propios y ajenos, contraste de argumentos y participación en ejercicios colectivos. La evaluación de la participación atenderá prioritariamente a la pertinencia y calidad de las aportaciones y no exclusivamente a su frecuencia.

## CONVOCATORIA ORDINARIA

- Evaluación de actividades prácticas/ resolución de problemas: 20%
- Evaluación de trabajos individuales/grupales: 20%
- Evaluación de exposiciones individuales/grupales: 10%
- Participación activa del alumno: 10%
- Examen oral o escrito: 40 %



## CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

En el caso de que el estudiante no supere la asignatura, deberá presentarse a la Convocatoria Extraordinaria sin la posibilidad de cambiar la Bitácora Evolutiva de su Proyecto.

### CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

- Evaluación de actividades prácticas/ resolución de problemas (ya entregados): 10%
- Evaluación de trabajos individuales/grupales (ya entregados): 10%
- Evaluación de exposiciones individuales/grupales (ya defendidas): 10%
- Participación activa del alumno (durante el curso): 10%
- Examen oral o escrito: 60 %

## BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

### Bibliografía Básica

#### ALIMENTACIÓN E INVESTIGACIÓN

Booth, W. C., Colomb, G. G., Williams, J. M., Bizup, J., & Fitzgerald, W. T. (2024). *The Craft of Research* (5th ed.). University of Chicago Press

Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2023). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (6th ed.). SAGE.

Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.

IDEO.org. (2015). *The Field Guide to Human-Centered Design*. IDEO.org.

Mol, A. (2021). *Eating in theory*. Duke University Press. <https://doi.org/10.1215/9781478012924>

[Eating in Theory — Duke University Press](#)

Pink, S. (2021). *Doing Sensory Ethnography* (2nd ed.). SAGE.

Saldaña, J. (2021). *The Coding Manual for Qualitative Researchers* (4th ed.). SAGE.

OECD. (2015). *Frascati Manual 2015: Guidelines for Collecting and Reporting Data on Research and Experimental Development*. OECD Publishing.

Poulain, J.-P. (2019). *The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society*. Bloomsbury Academic.

UNESCO. (2021). *Recommendation on the Ethics of Artificial Intelligence*. UNESCO.

#### DISEÑO DE INVESTIGACIÓN, MÉTODOS Y EVIDENCIA

Bryman, A. (2016). *Social Research Methods* (5th ed.). Oxford University Press.

Flick, U. (2022). *An Introduction to Qualitative Research* (7th ed.). SAGE.

Yin, R. K. (2018). *Case Study Research and Applications: Design and Methods* (6th ed.). SAGE.

Patton, M. Q. (2015). *Qualitative Research & Evaluation Methods* (4th ed.). SAGE.



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

Braun, V., & Clarke, V. (2022). *Thematic Analysis: A Practical Guide*. SAGE.

## CULTURA, ALIMENTACIÓN Y PERSONAS

Counihan, C., & Van Esterik, P. (Eds.). (2013). *Food and Culture: A Reader* (3rd ed.). Routledge.

Mintz, S. W. (1985). *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. Viking.

Douglas, M. (1972). Deciphering a meal. *Daedalus*, 101(1), 61–81.

Lévi-Strauss, C. (1966). The culinary triangle. *Partisan Review*, 33, 586–595.

## INVESTIGACIÓN PARTICIPATIVA Y TRANSFORMACIÓN

Reason, P., & Bradbury, H. (Eds.). (2008). *The SAGE Handbook of Action Research: Participative Inquiry and Practice* (2nd ed.). SAGE.

Minkler, M., & Wallerstein, N. (Eds.). (2008). *Community-Based Participatory Research for Health: From Process to Outcomes* (2nd ed.). Jossey-Bass.

Wang, C., & Burris, M. A. (1997). Photovoice: Concept, methodology, and use for participatory needs assessment. *Health Education & Behavior*, 24(3), 369–387.

## Bibliografía Complementaria

### REVISTAS CIENTÍFICAS DE REFERENCIA

#### International Journal of Gastronomy and Food Science

Probablemente la referencia más evidente para ciencia gastronómica, innovación culinaria y sus intersecciones.

#### Food Research International

Investigación alimentaria, propiedades, percepción, comportamiento y nuevas aproximaciones.

#### Food Quality and Preference

Especialmente importante para percepción, comportamiento, experiencia y análisis sensorial.

#### Appetite

Útil para comportamiento alimentario y dimensiones psicológicas y sociales de la alimentación.

#### Food, Culture & Society

Imprescindible para equilibrar el componente tecnológico con las dimensiones culturales, políticas y sociales.

#### International Journal of Hospitality Management

Para aquellos proyectos que sí se sitúen en restauración y hospitalidad.

#### Journal of Rural Studies



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

**GUÍA DOCENTE**  
**2026 - 2027**

Territorio, sistemas alimentarios, ruralidad, productores y transformación territorial.

## **Sustainability y Journal of Cleaner Production**

Para determinados proyectos de sostenibilidad, circularidad e impacto ambiental, utilizando siempre criterios críticos de selección de los artículos.

## **RECURSOS INSTITUCIONALES Y OBSERVATORIOS**

### [OECD – Frascati Manual](#)

Para definir investigación, desarrollo experimental e I+D y consultar indicadores.

### [UNESCO – Ethics of Artificial Intelligence](#)

IA, ética, responsabilidad, sesgos y dimensión humana.

### [IDEO.org – Design Kit](#)

Herramientas de investigación y diseño centrado en las personas. Muy apropiado para ejercicios de clase.

### [FAO](#)

Usa esta página no como “web sobre alimentación”, sino como enorme repositorio de datos, informes, sistemas alimentarios, seguridad alimentaria, territorio y políticas públicas.

### [Eurostat](#)

Para aprender que antes de encargar una encuesta quizá los datos ya existen.

### [European Commission – Research and Innovation](#)

Horizon Europe, proyectos, convocatorias, misiones y prioridades de investigación. Nos servirá especialmente para aprender a leer proyectos reales y convocatorias.

### [European Network of Living Labs \(ENoLL\)](#)

Muy interesante para nuestros contenidos sobre *living labs*, experimentación en contexto real y cocreación.

## **CASOS Y ORGANIZACIONES**

### [World Central Kitchen](#)

No usemos esto para admirar el proyecto, sino para investigarlo: ¿qué problemas resuelve?, ¿cómo se articula alimentación, emergencia, dignidad y conocimiento local?, ¿qué investigaríamos para evaluar o mejorar una intervención?

### [NASA Human Research Program](#)

Abre la mirada sobre el campo gastronómico. Alimentación en vuelos de larga duración, confinamiento, percepción sensorial, nutrición, moral de la tripulación, conservación, residuos, recursos...

### [NASA Space Food Systems Laboratory](#)

Puede convertirse en uno de nuestros casos para demostrar que gastronomía + investigación llega hasta donde lo haga nuestra imaginación.

### [Ellen MacArthur Foundation – Food and Circular Economy](#)



# COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

**GUÍA DOCENTE**

**2026 - 2027**

Para circularidad, desperdicio, regeneración y sistemas alimentarios.

## **EJEMPLOS DE APLICACIÓN PARA CLASE**

Alimentación + espacio → NASA;

Alimentación + emergencia → World Central Kitchen;

Gastronomía + territorio → un proyecto de regeneración territorial;

Gastronomía + envejecimiento → intervención alimentaria con mayores;

Gastronomía + escuela → comedor escolar como laboratorio social;

Gastronomía + circularidad → aprovechamiento de subproductos;

Gastronomía + migración → comida, identidad e integración;

Gastronomía + hospital → medicina culinaria;

Gastronomía + tecnología → nuevas experiencias y sistemas alimentarios;

Gastronomía + restauración → también, cuando encontremos un problema realmente interesante.