COMILLAS
UNIVERSIDAD PONTIFICIA
ICAI ICADE CIHS

GUÍA DOCENTE
2026 - 2027

FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Seminario de Actualidad en Gastronomía Internacional I
Código	E000013409
Título	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas [GGIC 25]
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria y Grado en Administración y Dirección de Empresas [Segundo Curso] Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Segundo Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
Créditos	3,0 ECTS
Carácter	Obligatoria (Grado)
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Descriptor	La asignatura permitirá al estudiante conocer las tendencias más actuales e innovadoras dentro del contexto gastronómico, en sentido amplio, tanto nacional como internacional.

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

GUÍA DOCENTE
2026 - 2027

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura

Aportación al perfil profesional de la titulación

El estudiante podrá conocer de forma cercana y directa las distintas tendencias tanto en el ámbito nacional como internacional mediante sesiones impartidas por reputados cocineros, empresarios, emprendedores y científicos vinculados al ámbito gastronómico en sentido amplio.

Prerrequisitos

Ninguno

Competencias - Objetivos

Competencias

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

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

Las sesiones consisten en *masterclasses* impartidas por figuras relevantes de la gastronomía. Formará parte de la asignatura la asistencia y participación en *San Sebastian Gastronomika*.

METODOLOGÍA DOCENTE

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

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES		
Clases expositivas y participativas	Exposiciones individuales / grupales	Tutorización
30.00	0.50	2.50
HORAS NO PRESENCIALES		
Trabajos individuales / grupales	Estudio personal y documentación	
17.00	25.00	
CRÉDITOS ECTS: 3,0 (75,00 horas)		

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El uso de IA para crear trabajos completos o partes relevantes, sin citar la fuente o la herramienta o sin estar permitido expresamente en la descripción del trabajo, será considerado plagio y regulado conforme al Reglamento General de la Universidad.

Actividades de evaluación	Criterios de evaluación	Peso
Elaboración de fichas	Se debe elaborar una ficha por cada *Masterclass* o actividad que formen parte del Seminario. Esas fichas deben contener los aspectos esenciales de las sesiones.	20 %

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

Calificaciones

CONVOCATORIA ORDINARIA

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

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

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

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

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

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

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

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

Documentos disponibles en Moodle de la asignatura:

- Portada del Trabajo
- Normas APA

Normas de Redacción del Trabajo

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

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

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

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

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

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

Estructura del trabajo

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

Extensión.

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

Forma y fecha de presentación del trabajo.

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

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

Defensa Oral

Acto de defensa oral.

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

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

El acto de defensa oral tendrá las siguientes fases:

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

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

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

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