



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Trabajo Fin de Grado
Código	E000015478
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	6,0 ECTS
Carácter	Trabajo fin de Grado
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Responsable	Eduardo Iglesias Jiménez
Horario de tutorías	Se comunicará a los estudiantes a principio del curso académico
Descriptor	El Trabajo Fin de Grado (TFG) pretende tanto testar la adquisición de competencias como llevar estas a otro nivel a través de una aplicación intensa de las mismas, en forma de una labor de investigación y generación de conocimiento que responda a criterios académicos exigentes y rigurosos. Los alumnos/as realizarán este trabajo en torno a cualquiera de las grandes cuestiones abordadas en el grado, bajo la supervisión de un director y disponiendo para ello de normas e indicaciones concretas. Por la naturaleza de la titulación, si bien el objetivo último de la asignatura es la realización de un trabajo de raigambre académica, se buscará que en este prime una dimensión tanto práctica como profesionalizante. El alumno/a utilizará bibliografía y fuentes necesarias para trabajar en el campo de la gastronomía y realizará un análisis sofisticado de información cualitativa y/o cuantitativa. Sobre la base de la aplicación con rigor de las competencias adquiridas en el campo de la gastronomía dem

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	Antonio Sergio Obregón García
Departamento / Área	Departamento de Derecho Público
Despacho	Alberto Aguilera 23 [ED-420]
Correo electrónico	aobregon@comillas.edu
Profesor	
Nombre	Eduardo Iglesias Jiménez
Departamento / Área	Departamento de Ingeniería Mecánica
Despacho	Alberto Aguilera 23, OD-435
Correo electrónico	eiglesias@icai.comillas.edu
Profesor	
Nombre	Javier Calzada Funes
Departamento / Área	Departamento de Ingeniería Mecánica
Despacho	Alberto Aguilera 25, D-115



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

Correo electrónico	jcalzada@icai.comillas.edu
Profesor	
Nombre	María Lourdes Fernández Rodríguez
Departamento / Área	Departamento de Métodos Cuantitativos
Despacho	Alberto Aguilera 23, OD-431
Correo electrónico	lourdesf@icade.comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura
Aportación al perfil profesional de la titulación
El Trabajo Fin de Grado transforma al estudiante en un profesional integral capaz de innovar, investigar y liderar proyectos gastronómicos. No solo consolida las competencias adquiridas, sino que fortalece la identidad profesional, la capacidad crítica y el posicionamiento estratégico en el sector gastronómico actual.
Prerrequisitos
El alumno/a debe estar matriculado de todas las asignaturas correspondientes a cuarto curso de Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria.

Competencias - Objetivos		
Competencias		
GENERALES		
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.



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

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.
	RA3	Dispone de la capacidad para tomar decisiones de una forma autónoma
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
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.
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
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		
CE25	Capacidad de diseñar y ejecutar un proyecto de trabajo académico de corte teórico o teórico-práctico, y de carácter conclusivo, en el ámbito de la gastronomía, desde las vertientes de gestión, innovación o creatividad	
	RA1	Conoce las metodologías, técnicas y estrategias que facilitan el estudio y el análisis en el campo gastronómico
	RA2	Aplica los principios y métodos utilizados para el diseño de trabajos académicos y de investigación en el ámbito de la gestión, la creatividad o la innovación gastronómica.
	RA3	Es capaz de planificar, diseñar, conducir, ejecutar y evaluar todo el proceso de creación científica-académica o, en su caso, de elaboración de un proyecto aplicado.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

Contenidos – Bloques Temáticos

El TFG deberá contener todas las partes propias de este tipo de proyectos de investigación. Se redactará en castellano y tendrá una extensión entre 10.000 y 15.000 palabras, sin incluir anexos.

Coordinación del TFG

El **Coordinador de los Trabajos Fin de Grado** realizará las funciones de profesor de la asignatura de Trabajo Fin de Grado siendo responsable del seguimiento académico de los alumnos/as y de su evaluación final

1. Debe velar por el cumplimiento de la Guía Docente y hacer un seguimiento de las posibles incidencias que pudieran producirse.
2. Los alumnos/as deben dirigirse en primera instancia al correspondiente coordinador de TFG para resolver cualquier problema relativo a la asignatura que haya sido resuelto previamente por el director.
3. Los directores deben dirigirse en primera instancia al correspondiente coordinador de TFG para resolver cualquier cuestión relativa al desarrollo de la asignatura.
4. Corresponde al coordinador del TFG otorgar la calificación definitiva (atendiendo a la propuesta no vinculante del director del TFG) y la formalización del acta de la asignatura.
5. Asimismo, compete al coordinador de TFG, oído el director, suministrar a los alumnos/as la información sobre la evaluación indicada en esta Guía Docente.

Líneas temáticas y asignación de área



1. El TFG deberá versar sobre un tema comprendido dentro de las líneas o áreas temáticas propuestas por las áreas del departamento de Artes y Ciencias Gastronómicas de MACC y de los departamentos de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales.
2. Antes del inicio del curso académico, MACC hará público el listado de líneas o áreas temáticas sobre las que podrá versar el TFG, así como las áreas o departamentos a las que tales líneas se hallan adscritas.
3. Tras la publicación del referido listado, cada alumno/a deberá solicitar por escrito, tres líneas o áreas, indicando el orden de preferencia.
4. La asignación de los estudiantes que han de realizar su TFG en cada línea o área se realizará atendiendo a la nota media ponderada del expediente académico y al número de plazas disponibles. Una vez realizada la asignación, esta se dará a conocer a los estudiantes.
5. En el caso de las convocatorias extraordinarias, adicionales y de gracia que tengan lugar en un curso académico distinto de aquél en el que el alumno/a se matriculó por primera vez de la asignatura, el director académico de MACC, o la persona en la que delegue, podrá autorizar que el alumno/a vuelva a participar en el proceso de asignación, siempre que el alumno/a así lo hubiera solicitado.

Designación del Director (Profesor -Tutor) y sus funciones

Una vez que el alumno/a tenga asignada su línea de trabajo contará con un profesor que será el director de su TFG.

El **Director del Trabajo Fin de Grado** dirige al alumno/a en la realización de su proyecto. Es habitual que el director del trabajo sea único para cada alumno/a. El principal cometido de cada director es orientar al estudiante en lo referente a la planificación, definición de objetivos y procedimientos adecuados para desarrollar su Trabajo Fin de Grado.

El director, una vez le haya sido asignado el alumno/a, se pondrá en contacto con él a fin de iniciar su labor de orientación, supervisando la tarea que desarrolle de forma autónoma, velando por el cumplimiento de los objetivos fijados y formulando las sugerencias que considere oportunas.

Determinación del Título

Cada director se pondrá en contacto con el alumno/a tutelado a fin de concretar el título del TFG.

En la fecha que establezca la dirección académica de MACC para cada curso académico, los tutores introducirán en la aplicación (plataforma TFG) el título de cada TFG previamente acordado con sus tutelados, asegurándose de que dicho título se encuentre dentro de las líneas temáticas del área elegida.

Contenidos

En qué consiste

1. El TFG consiste en la realización de un trabajo original, elaborado de forma autónoma e individual por el alumno/a, bajo la orientación de un director, en los términos indicados anteriormente.
2. El TFG podrá consistir en una aportación personal, bien de carácter básico (un trabajo teórico de investigación) o bien de carácter aplicativo (sobre una cuestión concreta o sobre un caso práctico).
3. No se aceptarán TFG consistentes en simples compilaciones carentes de la mencionada aportación y construcción personal.



Estructura

El TFG deberá acomodarse a la siguiente estructura:

- Portada. Deberá contener los siguientes datos: título del trabajo; nombre y apellidos del autor; curso, especialidad; y nombre completo del director del TFG. El estudiante dispone de la plantilla correspondiente en el Moodleooms de la asignatura.
- Resumen y palabras clave en castellano y en inglés.
- Índice.
- Listado de abreviaturas.
- Introducción. Se ha de incluir un breve planteamiento, describiendo sucintamente:
 - la cuestión objeto de la investigación (justificando su interés),
 - los antecedentes,
- Los objetivos perseguidos
- Las hipótesis planteadas
- la metodología y el plan de trabajo.
- Desarrollo. Los contenidos del trabajo han de presentarse de forma estructurada y coherente en los correspondientes apartados. Deberán quedar debidamente identificadas y resaltadas las ideas y aportaciones personales del alumno/a en el tema objeto de desarrollo, sin entremezclarlas con las diferentes teorías y textos que hayan servido de apoyo para la elaboración del trabajo. Todas las referencias anteriores han de ir acompañadas de la correspondiente cita de la fuente que se haya obtenido, respetando las reglas fijadas en las normas APA (Moodleooms).
- Conclusiones. Deberán estar redactadas de forma concisa y expuestas de manera sistematizada. No son resúmenes del trabajo o de sus capítulos, sino que deben justificar la contribución del trabajo a los objetivos, tanto generales como específicos, que se hayan marcado en el apartado de introducción.
- Bibliografía y documentación consultadas para la elaboración del trabajo y citadas en él.
- Anexos (potestativo y de extensión razonable): otra documentación que el alumno/a considere interesante adjuntar.

Extensión del Trabajo

El cuerpo del TFG deberá tener una extensión mínima de 10.000 palabras y una extensión máxima de 15.000 palabras. Estos límites deberán respetarse escrupulosamente.

No se incluirán en el referido cómputo el índice, la bibliografía, ni la documentación anexa que eventualmente el alumno/a considere oportuno aportar. Sí computarán las palabras incluidas en las notas a pie de página.

Normas de redacción

Para la redacción del TFG, los alumnos/ as deberán tener en cuenta lo que indican las Normas de Redacción y Normas de Citación APA recogidas en Moodlerooms de la asignatura., salvo que el director comunique al coordinador de TFG el seguimiento de un sistema diferente.

Desarrollo y Entrega del Trabajo



Entregas intermedias

El alumno/a, conjuntamente con el director, concertará un plan de trabajo que contemple las tareas que debe realizar antes de la entrega del TFG.

Dentro de esas tareas se encuentran las denominadas Entregas Intermedias que forman parte de la evaluación final del TFG suponiendo las dos un 20% del total de la nota final. Las dos Entregas Intermedias deben presentarse siempre al director para su revisión. Una vez obtenido el visto bueno el alumno/a deberá realizar las entregas en la aplicación informática del TFG en los plazos establecidos para ello. Los plazos están recogidos en el Calendario de TFG.

- La primera entrega, Propuesta de TFG (Archivo disponible en Moodlerooms) debe recoger los objetivos que se desarrollarán en el TFG, el cronograma de tareas, la estructura o índice provisional, así como una bibliografía mínima utilizada hasta el momento.
- La segunda entrega corresponde a un documento más elaborado que permita al director comprobar el correcto avance del alumno/a en su trabajo, permitiendo la evaluación parcial de su capacidad de diseñar y ejecutar un proyecto de trabajo académico de corte teórico o teórico-práctico, y de carácter conclusivo, en el ámbito de la gastronomía, desde las vertientes de gestión, innovación o creatividad. Esta entrega debe demostrar un grado de avance en el desarrollo del TFG y tendrá una extensión aproximada de 10.000 palabras.

Normas de entrega

1. Concluido el TFG, y contando con el visto bueno del director, el alumno/a lo presentará en formato electrónico (PDF) a través de la aplicación informática de gestión del TFG, en los plazos establecidos para ello en el Calendario de TFG. Si el alumno/a no cumple con plazos de presentación la calificación del trabajo será NP (No presentado).
2. El alumno/a deberá cumplimentar en la aplicación informática de gestión del TFG la autorización para la digitalización, depósito y divulgación de documentación en el repositorio institucional, determinando el tipo de acceso que autoriza (abierto o restringido).

Plazos

Los plazos para la entrega del TFG en la convocatoria ordinaria y extraordinaria serán los habilitados oficialmente a tal efecto en el Calendario de TFG, incluido en esta Guía.

Defensa oral del TFG

Acto de defensa Oral

- El acto de defensa oral del TFG tiene carácter público y se realizará ante el Tribunal designado, del que formará parte el director y uno de los coordinadores.
- La defensa será objeto de grabación a través de los medios habilitados al efecto.

El acto de defensa oral tendrá las siguientes fases:

1. El alumno/a llevará a cabo una intervención inicial cuya duración no podrá exceder de 15-20 minutos y en la que expondrá la metodología del trabajo, estructura, fuentes, contenidos esenciales y conclusiones.
2. Una vez finalizada la exposición del alumno/a los miembros del tribunal plantearán las preguntas que consideren oportunas relativas tanto a la clarificación de aspectos relativos a la metodología, exposición y contenido del trabajo, manejo de fuentes, etc. Además, se realizarán preguntas que permitan verificar el conocimiento y comprensión del estudiante de la materia objeto de estudio desarrollada en el trabajo.
3. El Tribunal valorará especialmente que el alumno/a realice la exposición oral del contenido de su trabajo con fluidez y seguridad, ordenando y sintetizando adecuadamente las ideas y utilizando el registro académico apropiado; con claridad, precisión, concisión y persuasión en la exposición oral de los argumentos, demostrando dominio del lenguaje. También se valorará la calidad de las respuestas a las cuestiones planteadas por los miembros del Tribunal.



METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

Metodología Presencial: Actividades

Por la singularidad de esta materia, que consiste en la elaboración de un proyecto de investigación tutelado, las actividades formativas indicadas para el desarrollo de las competencias pretendidas están asociadas principalmente al trabajo dirigido del alumno/a con escasa vinculación a las sesiones presenciales. Así pues, las lecciones presenciales quedan reducidas a sesiones generales de presentación y seguimiento (**Tutorización**), cuyo propósito será la exposición de las indicaciones básicas para la realización del Trabajo fin de Grado (normas, requisitos, proceso, fechas relevantes y forma de evaluación, entre otros aspectos) y, de forma periódica, realizar un seguimiento del desarrollo de los proyectos de los estudiantes. En ellas habrá lugar para plantear y resolver dudas comunes a todos los estudiantes involucrados en la realización del trabajo.

CG07, CG14, CG02,
CG05, CG11, CG13

Metodología No presencial: Actividades

Cada alumno/a cuenta con un director de Trabajo de Fin de Grado que será un profesor vinculado a MACC dispuesto a guiar, corregir y apoyar el trabajo del alumno/a a lo largo del curso académico. Cada tándem alumno/a-director organizará libremente sus sesiones de trabajo y la periodicidad de éstas, de cara a cumplir adecuadamente con el calendario del proyecto definido al inicio del curso académico.

- **Estudio personal y documentación:**

Estudio individual que el estudiante realiza para comprender, elaborar y retener un contenido científico con vistas a una posible aplicación en el ámbito de su proyecto de investigación. Lectura individual de textos de diferentes tipos (libros, revistas, artículos sueltos, prensa, publicaciones en Internet, informes sobre experiencias prácticas, etc.) relacionados con el objeto de estudio definido en su proyecto de investigación.

- **Trabajos individuales/grupales:**

Trabajo monográfico y/o de investigación (carácter teórico y/o práctico) individual El resultado principal consistirá en la realización por parte del alumno/a de un trabajo de investigación individual, que podrá responder a alguno de los siguientes enfoques:

- Revisión bibliográfica sobre un tema concreto de interés, en el que el alumno/a recopilará las principales referencias científicas más recientes realizando un análisis sistemático y crítico de las mismas.
- Elaboración de un caso en profundidad (*business case*), a partir de la información pertinente, en el que el alumno/a/ deberá plantear una solución a un problema real que sea relevante para una determinada organización, institución y/o empresa.
- Aplicación de una metodología científica a un tema de interés. Debe conocer el estado del conocimiento (referencias bibliográficas) y cuáles son las áreas en las que se puede avanzar. Se identificará un problema que se puede plantear mediante una o varias preguntas. El alumno/a tratará de proporcionar respuestas basadas en el razonamiento lógico utilizando los métodos aprendidos.

Análisis de alguna de las fases de un plan de negocio (*Business Plan*), demostrando su viabilidad con relación a todos los aspectos económico-financieros necesarios. El objetivo es que el alumno/a pueda llegar, a partir de ello y en un futuro, a crear un negocio viable y atractivo y que genere riqueza en la sociedad.

CG01, CG07, CG10,
CG14, CG15, CG02,
CG05, CG09, CG11,
CG13, CE25



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES	
Tutorización	Exposiciones individuales / grupales
4.00	1.00
HORAS NO PRESENCIALES	
Trabajos individuales / grupales	
145.00	
CRÉDITOS ECTS: 6,0 (150,00 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
---------------------------	-------------------------	------



Realización de un trabajo individual sobre un tema específico y, con unos objetivos concretos previamente acordados con el director del TFG. El alumno/a debe realizar dos entregas intermedias al director del TFG. Los plazos de entrega se encuentran en el calendario de la asignatura. Estas entregas intermedias supondrán el 20% de la nota final. Tras concluir el TFG, el estudiante realizará su depósito en las fechas previstas para la convocatoria ordinaria y/o extraordinaria que figuran calendario de la asignatura. La evaluación de este trabajo supondrá el 50% de la nota final.	En las entregas intermedias los criterios de evaluación serán: • Trabaja de manera regular y constante a lo largo del proceso de elaboración del TFG; • Demuestra autonomía e iniciativa a la hora de organizarse, buscar información y realizar su análisis; • Es receptivo a sugerencias e indicaciones del director, buscando mejorar la calidad del trabajo. En el trabajo escrito los criterios de evaluación serán: • La consecución de los objetivos; • La pertinencia de la metodología de investigación seguida por el alumno/a • El valor de las fuentes de información utilizadas; • La profundidad en el análisis; • La estructura y organización del trabajo escrito; • La evaluación de los resultados obtenidos en la investigación; • La madurez de juicio; • La calidad de las conclusiones; • La presentación de la bibliografía; • La calidad de la redacción; • La presentación del trabajo escrito.	70 %
Exposición trabajos individuales/grupales Además del trabajo escrito, el estudiante deberá realizar una defensa oral del mismo ante un tribunal del que formará parte el director y uno de los coordinadores de la asignatura. Esta defensa supondrá el 30% de la calificación final. La defensa oral será grabada en todo caso, ya sea presencial u online. El plazo para realizar dicha defensa oral se recoge en el calendario de la asignatura. Será el director el que, consultado coordinador asignado y al alumno/a fije la fecha para la defensa. El alumno/a deberá mostrar disponibilidad, al igual que la tiene para los exámenes, aunque esté realizando prácticas.	En la defensa oral, los criterios de evaluación serán: • La expresión de las ideas de manera clara y ordenada, captando el interés de la audiencia; • La respuesta adecuada y coherente a las preguntas del Tribunal sobre objetivo/s/ y pregunta/s de investigación; • La respuesta adecuada y coherente a las preguntas del Tribunal sobre metodología y fuentes; • Las respuestas adecuadas y coherentes a las preguntas del Tribunal sobre los resultados; • La madurez y dominio del tema trabajado.	30 %

Calificaciones

Calificación final TFG = [(Nota ENTREGA INTERMEDIA 1 * 10% + ENTREGA INTERMEDIA 2 * 10%) + (Nota TRABAJO ESCRITO * 50%) + (Nota DEFENSA ORAL * 30%)]



La evaluación del TFG se hará de manera consensuada entre el director y el coordinador presente en la defensa oral. En caso de discrepancia, prevalecerá la nota propuesta por el coordinador.

Para que las anteriores ponderaciones sean de aplicación, **es necesario que la DEFENSA ORAL esté aprobada**. Si esto no ocurriera, las dos partes no podrán compensarse entre sí y la calificación final de la asignatura TFG correspondería a la de la defensa oral.

MUY IMPORTANTE: El documento del TRABAJO ESCRITO deberá incluir, antes de la bibliografía, una declaración respecto al uso de Chat GPT u otras herramientas de Inteligencia Artificial Generativa, cuya plantilla se facilitará a los estudiantes. En caso de no incluirla, la calificación final de la asignatura TFG será 0.

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.

<https://www.comillas.edu/inteligencia-artificial/politica-ia/> y

Si el alumno/a entrega el TFG en convocatoria ordinaria (fechas previstas por los coordinadores de TFG) y suspende, podrá presentarse en convocatoria extraordinaria, según las fechas previstas para su realización, y deberá realizar de nuevo la defensa oral para poder incorporar las mejoras realizadas en su TFG. Su director de TFG, en principio, seguirá siendo el mismo.

Convocatorias sucesivas:

Si el alumno/a suspende en convocatoria extraordinaria, tendrá que matricularse de esta asignatura en el siguiente curso y podrá iniciar todo el proceso que conlleva desde el momento cero (elección de tema y director). Además, siempre que sólo tenga pendientes 18 créditos ECTS para terminar el Grado, podrá solicitar al Vicerrector competente una convocatoria adelantada a diciembre-enero del curso entrante.

PLAN DE TRABAJO Y CRONOGRAMA

Actividades	Fecha de realización	Fecha de entrega
Primera entrega	Desde la asignación de Director	Desde el 26 de octubre al 6 de noviembre
Segunda entrega	Desde la obtención del visto bueno por parte del Director de la primera entrega	Del 9 al 19 de febrero
Depósito del Trabajo en convocatoria ordinaria	Desde la obtención del visto bueno por parte del Director de la segunda entrega	Del 30 de abril al 10 de mayo
Defensa Oral en convocatoria ordinaria	Desde el momento en que se deposita el TFG hasta el 26 de mayo	
Depósito del Trabajo en convocatoria extraordinaria	Desde la obtención del visto bueno por parte del Director de la segunda entrega	Del 9 al 18 de junio



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE
2026 - 2027

Defensa Oral en convocatoria ordinaria

Desde el momento en que se deposita el TFG hasta el 30 de junio

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

elBullifoundation. (2026). *Plan Genthesis: El plan de empresa para la restauración gastronómica*. RBA.

Páginas web:

- www.rae.es
- <https://www.britannica.com/>
- <https://www.larousse.fr/>

Buscadores académicos:

- Scopus <https://www.scopus.com/sources.uri?zone=TopNavBar&origin=>
- Dialnet <https://dialnet.unirioja.es/>
- Scirus <http://www.scirus.com/srsapp/>
- Google Académico <http://scholar.google.com>
- Intute <http://www.intute.ac.uk/>
- Guiame: http://www.esade.es/guiame/index_guiame.php
- ECONRED: <http://www.ucm.es/BUCEM/cee/cee01.htm>

Portales temáticos:

- UNESCO <https://www.unesco.org/es>
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación <https://www.mapa.gob.es/es/>
- Ministerio de Industria y Turismo <https://www.mintur.gob.es/es-es/Paginas/index.aspx>
- Metodología Sapiens <https://metodologiasapiens.com/>
- Pacto mundial por la Sostenibilidad de la ONU: <https://www.pactomundial.org/>
- Oficina del Alto Comisionado de los Derechos Humanos de Naciones Unidas: https://www.ohchr.org/es/ohchr_homepage
- Charlas TED <https://www.ted.com/>
- Iberglobal Portal para la internacionalización de la empresa y la economía http://interglobal.com/indez.php?option=com_content&task=view&id=116&Itemid=85
- Servicio de estudios del BBVA:

<http://serviciodeestudios.bbva.com/TLBB/tlbb/sveN/esp/inicio/conozcanos/masinfo/index.jsp#0>

- Invisible: <http://www.internetinvisible.com/ii/>

Guías de citación:

- Chicago http://www.chicagomanualofstyle.org/tools_citationguide.html
- Harvard <http://www.library.hbs.edu/guides/citationguide.pdf>
- APA <http://apastyle.org/>

Otras:



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE
2026 - 2027

- <http://www.madrimasd.org/informacionidi/e-ciencia/>
- <http://www.recolecta.net/buscador/index.jsp>
- <http://www.erevistas.csic.es/index.php>
- http://www.ie.edu/eng/claustro/claustro_working_papers.asp
- <http://www.nber.org/papers/>
- <http://ideas.repec.org/>
- http://www.nereus4economics.info/about_us.html
- <http://www.doaj.org/>
- <http://www.opendoar.org/index.html>
- <http://bizseer.ist.psu.edu/index.html/>
- http://www.library.ohiou.edu/subjects/bizwiki/index.php/Main_Page

Bases de datos desde la Biblioteca Comillas

- CATÁLOGO

<http://biblioteca.upcomillas.es/cgi-bin/abnetopac.exe/O7072/ID6cf21b2e?ACC=101>

- ATOZ

<http://atoz.ebsco.com/titles.asp?ld=7441&sid=22260623&TabID=2>

- DIALNET

<http://dialnet.unirioja.es/>

Bases de datos sobre economía:

- BUSINESS SOURCE COMPLETE
- ECONLIT
- REGIONAL BUSINESS
- SABI
- EBSCO

Herramientas gestión bibliográfica:

- Mendeley
- EndNote

Otras materias de interés:

ISI WEB OF KNOWLEDG

Bibliografía Complementaria

Materiales contenidos en Moodlerooms de la asignatura:

- Normas Básicas de redacción de TFG
- Normas APA



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

Entre otros