



FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Comunicación oral y escrita
Código	E000013202
Título	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Primer Curso] Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria y Grado en Administración y Dirección de Empresas [Primer Curso]
Créditos	3,0 ECTS
Carácter	Obligatoria (Grado)
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	Pablo López Márquez
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Correo electrónico	plmarquez@comillas.edu
Profesor	
Nombre	Raúl Franco Cruzado
Departamento / Área	Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales (ICADE)
Correo electrónico	rfranco@icade.comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura
Aportación al perfil profesional de la titulación
<p>Esta asignatura articula la teoría aplicada a la comunicación en público. Con ello se pretende que los alumnos aprendan los conceptos y herramientas aplicables a las presentaciones en público de forma persuasiva.</p> <p>El objetivo de la asignatura es proveer al alumno de conceptos y herramientas y su aplicación experiencial para que puedan entender las claves de una presentación en público persuasiva.</p>
Prerrequisitos
Ninguno

Competencias - Objetivos



Competencias		
GENERALES		
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.
CG03	Habilidad para trabajar en un contexto gastronómico internacional	
	RA1	Detecta los problemas derivados de las diferencias culturales.
	RA2	Conoce las necesidades específicas del trabajo en un contexto
CG04	Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.	
	RA1	Comprende la diversidad cultural y social como un fenómeno humano y como una fuente de riqueza.
	RA2	Muestra interés por el conocimiento de otras culturas.
	RA3	Respeta la diversidad cultural.
CG06	Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía	
	RA1	Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas
	RA2	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.
CG09	Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico	
	RA1	Identifica y define adecuadamente el problema y sus posibles causas.
	RA2	Plantea posibles soluciones pertinentes y diseña un plan de acción para su aplicación.
	RA1	Dispone de la capacidad para tomar decisiones de una forma autónoma
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.
CG12	Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.	



	RA1	Planifica su trabajo personal de una manera viable y sistemática.
	RA2	Se integra y participa en el desarrollo organizado de un trabajo en grupo.
ESPECÍFICAS		
CE08		Conocer los diferentes productos, sus usos, y propiedades organolépticas así como las temporalidades de los mismos.
	RA1	Reconocer la calidad del producto y estado óptimo de consumo.
	RA2	Establecer un calendario del producto por temporada con criterios de sostenibilidad
	RA3	Conocer la trazabilidad del producto, así como el rendimiento de este.
CE09		Conocer y manejar los principales sistemas, procesos y técnicas culinarias, así como el instrumental necesario, aplicados a elaboraciones tradicionales y de vanguardia.
	RA1	Ser capaces de realizar el control de recepción, almacenaje, stocks y conservación de productos.
	RA2	Integrar el lenguaje, léxico, terminología y deontología profesional del sector de la alimentación y la restauración.
	RA3	Adquirir a nivel teórico y práctico las bases y elaboraciones de cocina, repostería y panificación.
	RA4	Identificar y poner en práctica los diferentes sistemas, procesos, técnicas y herramientas de cocina y servicio básicos que se desarrollan dentro de una empresa alimentaria y gastronómica.
	RA5	Conocer las instalaciones técnicas relacionadas con la gastronomía y la relación de estas con la eficiencia energética
CE10		Diseñar y planificar la elaboración de menús, oferta gastronómica y eventos adaptados a las expectativas del cliente y el entorno.
	RA1	Enumerar y definir las funciones y sistemas de organización de trabajo en términos de eficacia y eficiencia de los equipos y brigadas que forman parte de un establecimiento dedicado a la alimentación o restauración.
	RA2	Capacidad de elaborar diferentes ofertas de comida y bebida, planificar y organizar la mise en place y la ejecución de estas en un establecimiento de restauración.
CE11		Conocer y aplicar los sistemas, procesos y técnicas, así como las normas de conducta y protocolo de servicio ligados al trabajo en sala.
	RA1	Adquirir los valores y aptitudes, normas de conducta y comportamiento, fomentando la empatía, las actitudes de comunicación y atención al cliente propios del protocolo en el servicio.
CE17		Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.
	RA1	Explorar las diversas culturas gastronómicas y tendencias culinarias



BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

1.- Presentación de la asignatura

Claves de la comunicación persuasiva

2.- Estructura

Elementos de una comunicación persuasiva

Para qué y para quién

3. El inicio

Propósito del inicio

Herramientas para captar el interés del público

4. El desarrollo

Propósito del desarrollo

Las tres partes del desarrollo

5. El final

Propósito del final

Herramientas para permanecer en la memoria de tu público

Las 3 “V” de Albert Merabian

Comunicación Verbal

Comunicación Vocal

Comunicación Visual

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

Asimilación de conceptos y herramientas, ejercicios de autoconocimiento, aprendizaje colaborativo. Así mismo, el alumno deberá elaborar una presentación en la que irá incorporando las técnicas y herramientas vistas en clase. Para ello, se considera imprescindible la asistencia y participación en clase.

Existe una bibliografía opcional que el alumno podrá leer para aumentar conocimientos y podrá demostrar el aprovechamiento de este



aprendizaje adicional en la memoria final.

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES		
Trabajos individuales / grupales	Exposiciones individuales / grupales	Clases participativas y expositivas
5.00	5.00	20.00
HORAS NO PRESENCIALES		
Estudio personal y documentación	Trabajos individuales / grupales	Exposiciones individuales / grupales
15.00	15.00	15.00
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.

Calificaciones

Actividades de evaluación	Criterios de evaluación	Peso
Participación activa en las sesiones de clase	Asistencia. Participación activa aportando puntos de vista y comentarios enriquecedores Realización de las tareas indicadas en clase Para superar la asignatura es imprescindible la asistencia a clase y aprobar este bloque.	70%
Presentación Final	Elaboración de un caso de negocio y presentación en público del mismo aplicando los conceptos, técnicas y herramientas vistas en clase para una comunicación persuasiva	30%



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

Para superar la asignatura es imprescindible realizar y aprobar la presentación en público.

De acuerdo con el Artículo 93 del Reglamento General, la inasistencia a más de un tercio de las horas presenciales sin tener una dispensa de escolaridad expedida por su Facultad/Escuela, puede tener como consecuencia la imposibilidad de que el alumno se presente al examen final. Como consecuencia de la aplicación de esta norma, el alumno figurará como "No presentado" en el acta de la convocatoria ordinaria.

El método de evaluación se basa en el seguimiento continuo del alumno a través de su trabajo en clase y la presentación final.

PLAGIO: Cualquier trabajo que se copie íntegramente o en parte de una fuente externa (por ej. Internet, un compañero de clase, IA) sin que se haya citado adecuadamente se calificará con un 0.

Convocatoria extraordinaria: En la fecha acordada para ello, dentro del periodo establecido por la Universidad, el alumno deberá presentar el trabajo o trabajos requeridos por su profesor.

Es responsabilidad de cada alumno ponerse individualmente en contacto con su profesor para informarse de los trabajos, actividades o exámenes que el profesor establezca en cada caso para esta convocatoria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

ANDERSON, C. (2016). *Charlas TED. La guía oficial TED para hablar en público*. Ed. Deusto

PUCHOL, L. (2008). *Hablar en público*. Ediciones Díaz de Santos.

SALCEDO FERNÁNDEZ, A. (2007) *Anatomía de la persuasión*. ESIC editorial