GUÍA DOCENTE
2025 - 2026

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
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Segundo Curso] Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria y Grado en Administración y Dirección de Empresas [Segundo Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
Créditos	3,0 ECTS
Carácter	Obligatoria (Grado)
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)

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	María Lourdes Fernández Rodríguez
Departamento / Área	Departamento de Métodos Cuantitativos
Despacho	Alberto Aguilera 23 Despacho O-431
Correo electrónico	lourdesf@icade.comillas.edu
Profesor	
Nombre	María Señorans Martínez
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Correo electrónico	msenorans@comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura

Aportación al perfil profesional de la titulación

La asignatura permitirá que el estudiante pueda conocer de forma cercana y directa las distintas tendencias del contexto gastronómico internacional mediante sesiones impartidas por reputados cocineros, empresarios y emprendedores vinculados tanto al ámbito gastronómico como al agroalimentario.

Prerrequisitos

Ninguno

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.
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.
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
ESPECÍFICAS		
CE17	Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.	
	RA2	Contemplar la sostenibilidad como una tendencia global y necesaria en el ámbito gastronómico

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

La parte presencial de la asignatura consistirá, entre otras actividades, en

- Sucesivas *masterclasses* de figuras relevantes de la gastronomía
- *San Sebastian Gastronomika*.

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

Metodología Presencial: Actividades	
Clases expositivas y participativas **Exposiciones individuales/grupales**	CG01, CG04, CG06, CG13, CE17

Metodología No presencial: Actividades	
Estudio personal y documentación **Trabajos individuales/grupales**	CG01, CG06, CG14, CG13, CE17

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES		
Clases participativas y expositivas	Exposiciones individuales / grupales	Tutorización
30.00	0.50	2.50
HORAS NO PRESENCIALES		
Estudio personal y documentación	Trabajos individuales / grupales	
25.00	17.00	
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
	El acto de defensa oral del trabajo	

El Examen final será la Defensa Oral del Trabajo Final de la Asignatura.	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 %
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 %
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 %
Participación activa y asistencia a las sesiones.	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

- Defensa Oral Trabajo: 40%
- Trabajo Final: 30%

- Realización de Fichas: 20%
- Asistencia y Participación: 10%

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 la naturaleza y 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.

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

- Normas de Redacción del Trabajo
- 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 la naturaleza y 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 y también en papel.

El **plazo límite** de entrega en los dos 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 ha realizado la exposición oral con fluidez y seguridad, ordenando las ideas y utilizando el registro académico apropiado, y con claridad, precisión, concisión y persuasión en la presentación de los argumentos, demostrando aprehensión del contenido y conclusiones del trabajo.

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.