



FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Innovación Gastronómica
Código	E000013418
Título	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Segundo Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
Créditos	6,0 ECTS
Carácter	Obligatoria (Grado)
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	Víctor Fernández de Caleyá Saez
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Correo electrónico	vfernandezcaleya@icade.comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura
Aportación al perfil profesional de la titulación
<p>La asignatura "Innovación Gastronómica" aporta al perfil profesional competencias para analizar críticamente el entorno gastronómico, identificar oportunidades de innovación y aplicar metodologías creativas en el diseño de nuevos productos y servicios culinarios. Potencia la capacidad de emprendimiento y la adaptación a las tendencias del sector, fortaleciendo el perfil investigador y gestor de proyectos en la industria alimentaria.</p> <p>Algunas de las preguntas-guía que marcarán el hilo conductor de la asignatura son:</p> <ul style="list-style-type: none">• ¿Qué son la creatividad y la innovación?• ¿Para qué sirve innovar?• ¿Dónde se encuentra la innovación?• ¿Cómo ser más creativos?• ¿Cómo se gestiona la innovación?• ¿En qué me puedo inspirar para innovar?• ¿Qué hago si tengo un bloqueo creativo?• ¿Cómo trabajar la creatividad y la innovación en equipo?
Prerrequisitos
No hay prerrequisitos formales



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.
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	Respeto 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.
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
CG08	Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.	
	RA1	Mantiene el dinamismo y el control en situaciones de presión de tiempo, desacuerdo, oposición o adversidad.
	RA2	Aplica conocimientos y formas de actuación contrastadas en situaciones conocidas a otras que son nuevas o inesperadas.



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.
	RA2	Implementar el proceso creativo necesario para poder innovar.
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		
CE08	Conocer los diferentes productos, sus usos, y propiedades organolépticas así como las temporalidades de los mismos.	
	RA1	Realizar una cata y análisis sensorial en el marco de la alimentación.
	RA2	Contemplar la producción sostenible como valor intrínseco de la materia prima.
CE09	Conocer y manejar los principales sistemas, procesos y técnicas culinarias, así como el instrumental necesario, aplicados a elaboraciones tradicionales y de vanguardia.	
	RA1	Interpretar y manejar las diversas técnicas de vanguardia del ámbito de la gastronomía.
	RA2	Conocer la relación de los fundamentos de la ciencia con la cocina y la gastronomía
CE13	Conocer y aplicar el método científico, con una visión y pensamiento creativo e innovador a los procesos y técnicas culinarias.	
	RA1	Planificar y desarrollar un proyecto de I+D+I. Ser capaz de desenvolver su profesión en un departamento de I+D+I de la industria alimentaria.
CE17	Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Imprimir carácter innovador a una empresa o negocio relacionado con la gastronomía.



	RA2	Contemplar la sostenibilidad como una tendencia global y necesaria en el ámbito gastronómico
ESPECÍFICAS DE OPTATIVIDAD		
CEOMCG01	Conocer modelos de producción utilizados en la industria alimentaria	
	RA1	Enumera distintos tipos de producción existentes en la industria de la alimentación.
	RA2	Comprende la funcionalidad productiva de los recursos usados en cada modelo.
CEOMCG02	Conocer y aplicar diversos procesos culinarios de vanguardia.	
	RA1	Profundiza en el conocimiento de diferentes técnicas de vanguardia acrecentando su practicidad.
	RA2	Capacidad de conectar procesos complejos aplicados a la vanguardia culinaria
CEOMCG03	Realizar análisis sensoriales y paneles de cata, registrando y evaluando los resultados obtenidos	
	RA1	Capacidad de efectuar una valoración objetiva sobre un producto o una elaboración, a partir de un análisis sensorial.
	RA2	Configura un panel de cata registrando y determinando los resultados obtenidos.
CEOMCG04	Entender el dialogo existente entre ciencia y cocina propiciando creaciones más innovadoras.	
	RA1	Conoce el léxico científico gastronómico
	RA2	Comprende el resultado obtenido conectando las reacciones que se generan entorno al producto aplicando una técnica culinaria concreta, a nivel físico, químico y biológico.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

Bloque I – Conceptualización y simbolismo de palabras clave

Bloque II – Teoría de sistemas aplicados a la Creatividad y a la Innovación

Bloque III – Creatividad, arte y gastronomía

Bloque IV – La inspiración y la investigación

Bloque V – La definición del reto creativo (árbol de problemas y pruebas de concepto)

Bloque VI – La ideación (pensamiento divergente y convergente)

Bloque VII – El prototipado

Bloque VIII – Medición de la creatividad/innovación

Bloque IX – Gestión de la creatividad/innovación



Bloque X – Comunicación de ideas creativas

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

Enfoque activo y participativo: combinación de clases teóricas, discusión de lecturas, aprendizaje basado en proyectos y estudio de casos reales. Se fomentará el trabajo en equipo y la aplicación del método científico.

Distribución de horas:

1) Actividades presenciales (40 % – 60 horas)

- AF1. Clases expositivas y participativas → 30 h
- AF4. Trabajos individuales/grupales (seguimiento en aula) → 20 h
- AF5. Exposiciones individuales/grupales → 10 h

2) Actividades no presenciales (60 % – 90 horas)

- AF2. Estudio personal y documentación → 40 h
- Preparación de las lecturas, debates y presentación individual → 20 h
- Preparación y desarrollo del proyecto final de innovación → 30 h

Total: 150 horas (6 ECTS).

Metodología Presencial: Actividades

AF1. Clases expositivas y participativas	CG01, CG07
AF4. Trabajos individuales/grupales	CE13, CE17
AF5. Exposiciones individuales/grupales	CG10, CG11
AF7. Prácticas de taller o laboratorio	CE09, CE08

Metodología No presencial: Actividades

AF2. Estudio personal y documentación	CG06, CG14
Preparación de informes sensoriales y proyectos	CE13

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES		
Clases participativas y expositivas	Trabajos individuales / grupales	Exposiciones individuales / grupales
30.00	20.00	10.00
HORAS NO PRESENCIALES		



Estudio personal y documentación	Trabajos individuales / grupales	Exposiciones individuales / grupales
40.00	20.00	30.00
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.

Calificaciones

Respecto a las faltas de asistencia a clase, las Normas Académicas para estudios de Grado de MACC (aprobadas en JG 24 junio 2025) indican lo siguiente:

Artículo 5

1. La asistencia a clase y a las actividades docentes presenciales, cuya comprobación corresponde a cada profesor, es obligatoria para todos los alumnos. La inasistencia comprobada e injustificada a más de un tercio de las horas lectivas impartidas en cada asignatura, contabilizadas en el período comprendido desde el primer día de clase hasta quince días antes del inicio del período de exámenes, puede tener como consecuencia la imposibilidad de presentarse a examen en la convocatoria ordinaria del mismo curso académico (artículo 93.1 del Reglamento General). En el supuesto de que se aplique esta consecuencia, la pérdida de convocatoria se extenderá automáticamente a la convocatoria extraordinaria. A todos los efectos, se considerará pendiente de cumplimiento la escolaridad obligatoria de la asignatura.

CONVOCATORIA ORDINARIA

- Participación activa en clases, debates y actividades prácticas: 10 %
- Trabajos individuales (lecturas, informes, casos prácticos): 25 %
- Trabajo grupal: 25%
- Examen: 40%

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

- The Cambridge Handbook of Creativity, 2019
- Guilera, Llorenç. Anatomía De La Creatividad. Sabadell, 2011
- Csikszentmihalyi, Mihaly. Creatividad: El flujo y la psicología del descubrimiento y la invención. Traducido por José Pedro Tosaus Abadía. Barcelona, 1998
- The Innovator's Dilemma - Clayton M. Christensen
- Zero to One - Peter Thiel
- The Innovator's DNA - Jeff Dyer, Hal Gregersen y Clayton Christensen



- Roba como un artista - Austin Kleon
- El camino del artista - Julia Cameron
- Originals - Adam Grant
- Gardner, Howard. Mentas creativas: Una anatomía de la creatividad. Traducido por José
- Pedro Tosaus Abadía. Barcelona, 2010
- Chesbrough, Henry. «Open innovation». Harvard Business School Press, Harvard.
- CHESBROUGH, H. (2006) Open innovation. Harvard Business School Press, Harvard,
- 2006
- Christensen, Clayton. «A capitalist's dilemma, whoever wins on Tuesday». New York Times 3, n.o 11(2012): 2012
- El libro rojo. Marcel Planellas
- Teoría (imperfecta) de la innovación: Toda apariencia de perfección es sospechosa (José Luís Larrea, 2010)
- 2011) Ideas que pegan: Por qué algunas ideas sobreviven y otras mueren (Dan Heath y Chip Heath, 2011)
- Innovación: 100 consejos para inspirarla y gestionarla (Enric Barba, 2011).
- Innovation Strategies in the Food Industry: Tools for Implementation (Charis Michel Galanakis, 2016).

Bibliografía Complementaria

- Taylor, Irving A., ed. «A Retrospective View of Creativity Investigation». En Perspectives in
- Creativity. Routledge, 1975
- Pascale, Pablo. «¿Dónde está la creatividad? Una aproximación al modelo de sistemas de Mihaly Csikszentmihalyi» 17 (2005): 24
- érez-Rubín, Carlos. «La creatividad y la inspiración intuitiva. Génesis y evolución de la
- investigación científica de los hemisferios cerebrales», 2001, 16
- Kaufman, James C., y Robert J. Sternberg. The Cambridge handbook of creativity. Cambridge University Press, 2010.
- «Inventos famosos que fueron creados para usos distintos a los que les damos hoy», 5 de septiembre de 2015
https://www.elconfidencial.com/tecnologia/2015-09-05/inventos-famosos-quefueron-creados-para-usos-distinto-al-que-les-damos-hoy_1001426/