



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura

Nombre completo	Planificación de Eventos y Protocolo
Código	E000013413
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	3,0 ECTS
Carácter	Obligatoria (Grado)
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)

Datos del profesorado

Profesor

Nombre	Elena Ruiz-Tapiador Alonso
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Correo electrónico	eruiztapiador@comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura

Aportación al perfil profesional de la titulación

Esta asignatura tiene como finalidad introducir al alumno en la planificación estratégica y operativa de eventos, así como en el conocimiento y aplicación del protocolo en el ámbito gastronómico. Contribuye al desarrollo de competencias clave en gestión, comunicación y atención al detalle, imprescindibles para la organización de experiencias memorables y profesionalmente exigentes. La asignatura conecta con la realidad del sector y entrena al alumno para desenvolverse con solvencia en contextos institucionales, empresariales y culturales complejos.

Prerrequisitos

Esta asignatura tiene como finalidad introducir al alumno en la planificación estratégica y operativa de eventos, así como en el conocimiento y aplicación del protocolo en el ámbito gastronómico. Contribuye al desarrollo de competencias clave en gestión, comunicación y atención al detalle, imprescindibles para la organización de experiencias memorables y profesionalmente exigentes. La asignatura conecta con la realidad del sector y entrena al alumno para desenvolverse con solvencia en contextos institucionales, empresariales y culturales complejos.

Competencias - Objetivos

Competencias

GENERALES



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

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.
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.
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.
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.	



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

	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.
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.
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		
CE10	Diseñar y planificar la elaboración de menús, oferta gastronómica y eventos adaptados a las expectativas del cliente y el entorno.	
	RA1	Aprender a planificar, diseñar y realizar un evento, teniendo en cuenta diversos ámbitos: comunicación, comercialización, gestión y control de gastos, así como los condicionantes legales, institucionales, sociales y culturales que influyen en su planificación.
	RA2	Dominar los distintos tipos de protocolos, conjunto de reglas, formales, de cortesía, sociales o establecidas por costumbres que rigen los distintos actos, ceremonias y otros eventos.



CE12	Comprender las características distintivas de la organización de una empresa del sector de la restauración, de la hotelería y/o de la alimentación.	
	RA1	1 Aunar los conocimientos previos relacionados con la creación y puesta en marcha de un modelo de negocio vinculado al sector de la restauración.
	RA2	Poder auditar a una empresa en funcionamiento e implementar los diversos manuales de operación y de control para optimizar su funcionamiento.
	RA3	Entender las diversas tipologías de estructuras de organización, gestión y funcionamiento en el sector hotelero y los diferentes modelos existentes relacionados con la gastronomía y el alojamiento.
	RA4	Gestionar y desarrollar proyectos de investigación, siguiendo todas las etapas del mismo, haciendo hincapié en la protección de la propiedad intelectual, los modelos de cooperación empresarial, la búsqueda de financiación y la generación de bases de datos.
CE17	Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Conocer las estructuras en el sector turístico y tendencias relacionadas con la gastronomía, experiencias entorno al turismo gastronómico, así como ser capaces de identificar, analizar e implementar dichas estructuras.
	RA2	Conocer los factores claves en el diseño de negocios relacionado con la gastronomía. La importancia de los detalles que transmiten personalidad y dan sentido a la conceptualización de la empresa: arquitectura, interiorismo, mobiliario, vajillas, vestimenta, etc.
	RA3	Saber llevar a cabo la creación y el desarrollo de un proyecto, anudando los diversos puntos claves para su conceptualización y definición: Oferta, producto, servicio, ubicación, gestión, líneas de venta, target, etc.
ESPECÍFICAS DE OPTATIVIDAD		
CEOMCG05	Identificar, enumerar y determinar los procesos para el desarrollo de un proyecto de investigación.	
	RA1	Especifica los pasos necesarios para el desarrollo de una investigación.
	RA2	Detalla los parámetros para planificar cada proceso dentro del proyecto.
CEOMCG06	Capacidad de generar y conceptualizar una oferta basada en una visión analítica de las tendencias, estilos y movimientos gastronómicos actuales.	
	RA1	Conoce y analiza las distintas tendencias y modelos de éxito, así como los estilos y movimientos gastronómicos del momento.
	RA2	Capacidad de generar una oferta fundamentada en el estudio de mercado
CEOMGG06	Identificar, valorar y seleccionar las materias primas en base a la calidad de las mismas y, a las necesidades de compra y actuaciones de negociación, el abastecimiento y la logística.	



	RA1	Discernir las tipologías de materias primas preferentes para servicios de gastronomía incluidos grandes colectivos.
	RA2	Dominar y aplicar estrategias usadas en procesos de negociación para la compra de producto, estudiando ofertas y comparativas.
	RA3	Planificar y programar las operaciones de abastecimiento, logística, compra y suministro.
	RA4	Integrar en la compañía la gestión y control de inventarios y el aprovisionamiento, controlando documentos y stocks, entrada y revisión de materias, almacenaje y costes de gestión.
CEOMGG07	Saber gestionar el abastecimiento, la logística y los procesos de producción en el ámbito organizacional de una empresa dentro del sector gastronómico, mediante la implementación los diferentes elementos de un sistema de planificación.	
	RA1	Conocer y analizar los factores determinantes que intervienen en la gestión de la oferta de alimentación y bebidas de una empresa vinculada a la gastronomía.
	RA2	Control y seguimiento de la propuesta utilizando las herramientas adecuadas para ello.
	RA3	Describir los elementos que participan en la prestación de servicios y la configuración de la oferta.
	RA4	Analizar las oportunidades de mercado, seleccionando, planificando y ejecutando la operativa en función de estas.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

Bloque 1. Introducción a la planificación de eventos

- La industria de los eventos: definición, tipos y evolución
- El evento como herramienta de comunicación estratégica
- Fases y elementos clave en la planificación

Bloque 2. Tipologías de eventos gastronómicos

- Eventos institucionales, sociales, corporativos y culturales
- Características y objetivos según el tipo de evento
- Casos emblemáticos y análisis de buenas prácticas

Bloque 3. Gestión integral del evento

- Conceptualización, producción y evaluación de un evento
- Presupuesto, cronograma y coordinación de equipos
- Gestión de proveedores, espacios y servicios técnicos

Bloque 4. Protocolo y ceremonial aplicado a eventos

- Protocolo oficial, empresarial y social
- Precedencias, tratamientos y simbología



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

- Disposición de presidencias, mesas y usos prácticos

Bloque 5. Diseño de experiencias sensoriales

- Creatividad y narrativa en eventos experienciales
- Música, ambientación, tecnología y gastronomía como recursos
- Ejemplos de experiencias inmersivas en eventos premium

Bloque 6. Sostenibilidad, tendencias e innovación

- Nuevos formatos de evento (híbridos, sostenibles, inclusivos)
- Tendencias en gastronomía y su impacto en la organización
- Benchmarking y análisis de casos reales

Bloque 7. Proyecto final práctico

- Diseño completo de un evento con protocolo aplicado
- Presentación profesional del proyecto ante el grupo
- Autoevaluación y aprendizaje transversal

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

La metodología combina clases teóricas participativas, análisis de casos reales, aprendizaje cooperativo y trabajo práctico, orientado al desarrollo de un evento con aplicación de técnicas de protocolo y herramientas de gestión. Se emplearán también presentaciones, vídeos, dinámicas grupales y simulaciones.

Actividades presenciales y competencias a las que van asociadas:

- Clases participativas y expositivas (CG02, CG03, CE10)
- Talleres de protocolo y resolución de casos (CG09, CE11)
- Presentaciones y debates (CG10, CG12)

Actividades no presenciales y competencias a las que van asociadas:

- Estudio autónomo (CG06)
- Elaboración de proyectos individuales o grupales (CG09, CE10)
- Investigación de tendencias y benchmarking (CE17)

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES

HORAS NO PRESENCIALES

CRÉDITOS ECTS: 3,0 (0 horas)

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

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

Convocatoria ordinaria:

- Examen final escrito: 50%
- Trabajo práctico grupal de diseño de evento con protocolo: 30%
- Participación activa y presentación de casos: 10%
- Evaluación continua y ejercicios individuales: 10%

Condición para hacer media: Obtener al menos un 4 sobre 10 en el examen final.

Convocatoria extraordinaria:

- Examen teórico-práctico: 100%

Alumnos con dispensa de escolaridad:

- Examen teórico-práctico con un valor del 100%. La documentación y materiales estarán disponibles en la plataforma docente desde el inicio del curso.

Asistencia y uso de IA:

- Se requiere una asistencia mínima del 70% a las sesiones presenciales.
- El uso indebido de herramientas de IA generativa será considerado una falta grave, sancionable con un suspenso (0) y la pérdida de convocatoria ordinaria y extraordinaria según el artículo 168.2.e del Reglamento General.

Normativa académica (Artículo 5):

La asistencia a clase y a las actividades docentes presenciales es obligatoria. La inasistencia comprobada e injustificada a más de un tercio de las horas lectivas puede suponer la pérdida de convocatoria ordinaria y extraordinaria, y la escolaridad se considerará pendiente de cumplimiento.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

Bullipedia (2019). Manual de planificación y protocolo en gastronomía. ElBullifoundation.

Adell, J. (2021). Organización de eventos. Editorial Síntesis.

Bibliografía Complementaria

García, C. (2022). Protocolo oficial y empresarial. Ed. Universitas.

Mariné, M. (2019). Eventos experienciales y tendencias. UOC.



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

Cunha, M. & Cunha, P. (2021). Gastronomía y protocolo: claves para eventos de éxito. Gastronómica Editores.