



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2022/2023

HORARIOS DE CLASE

*GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
Y GESTIÓN HOTELERA*

PRESENCIAL

Curso Académico 2022/2023



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2022/2023

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

1^{er} Curso / 1^{er} SEMESTRE

GRUPO A Aula 1.19A	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes		
9:00-10:30	Análisis de los Recursos Territoriales (101) GG	Introducción al Turismo y la Gastronomía (104) GG	Gestión de la Interculturalidad (102) GG	Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103) GG	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas		
10:30-11:30	Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103) GG	Gestión de la Interculturalidad (102) GG	Introducción al Turismo y la Gastronomía (104) GG	Análisis de los Recursos Territoriales (101) GG			
11:30-12:00	Descanso						
12:00-13:00	Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105) GR1 Aula INF 1.20	Introducción al Turismo y la Gastronomía (104) GR2 Aula INF 1.21	Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105) GG	Gestión de la Interculturalidad (102) GR1		Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103) GR1 Aula INF 6A Aulario Severo Ochoa	Análisis de los Recursos Territoriales (101) GR2 Aula INF. (Lab Idiomas)
13:00-14:00	Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105) GR2 Aula INF 1.20	Introducción al Turismo y la Gastronomía (104) GR1 Aula INF 1.21	Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105) GG	Gestión de la Interculturalidad (102) GR2		Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103) GR2 Aula INF 6A Aulario Severo Ochoa	Análisis de los Recursos Territoriales (101) GR1 Aula INF. (Lab Idiomas)

- GG = GRUPO GRANDE
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA
- GG/GR1 ACTUARÁ COMO GRUPO REDUCIDO EN LAS SEMANAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2022/2023

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

2º Curso / 1º SEMESTRE

GRUPO A Aula 1.18A	Lunes	Martes	Miércoles		Jueves		Viernes
9:00-10:00	Introducción al Metabolismo (204) GG Aula 1.15-16	Introducción al Metabolismo (204) GR1 Aula 1.15-16	Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (201) GR1 Aula INF 1.21	Gastronomía y Desarrollo Local (203) GR2 Aula INF iMac CC	Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202) GR1 Aula INF 6A Aulario Severo Ochoa **	Turismo y Gastronomía Internacional (205) GR2 Aula INF iMac CC	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas
10:00-11:00	Introducción al Metabolismo (204) GG Aula 1.15-16	Introducción al Metabolismo (204) GR2 Aula 1.15-16	Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (201) GR2 Aula INF 1.21	Gastronomía y Desarrollo Local (203) GR1 Aula INF iMac CC	Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202) GR2 Aula INF 6A Aulario Severo Ochoa **	Turismo y Gastronomía Internacional (205) GR1 Aula INF iMac CC	
11:00-11:30	Descanso						
11:30-12:30	Gastronomía y Desarrollo Local (203) GG	Turismo y Gastronomía Internacional (205) GG	Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (201) GG		Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202) GG		
12:30-14:00	Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (201) GG	Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202) GG	Gastronomía y Desarrollo Local (203) GG		Turismo y Gastronomía Internacional (205) GG		

- GG = GRUPO GRANDE
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA
- GG/GR1 ACTUARÁ COMO GRUPO REDUCIDO EN LAS SEMANAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA
- ** Las clases del día 20/10/23 tendrán lugar en el aula 12B de Ciencias (planta alta del Aulario Severo Ochoa)



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2022/2023

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

3º Curso / 1º SEMESTRE

GRUPO A Aula Aula 1.19B	Lunes		Martes		Miércoles		Jueves	Viernes	
9:00-10:30	(305) Equipos e instalaciones en hotelería y restauración GG	(306) Operaciones financieras en hotelería y restauración GG Aula INF iMac CC	(304) Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera GG		(303) Experiencias turísticas enogastronómicas GG Aula 1.15-16		(301) Contabilidad financiera GG	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas	
10:30-11:30	(303) Experiencias turísticas enogastronómicas GG		(301) Contabilidad financiera GG		(305) Equipos e instalaciones en hotelería y restauración GG Aula 1.15-16	(306) Operaciones financieras en hotelería y restauración GG Aula 1.13B	(304) Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera GG		
11:30-12:00	Descanso								
12:00-13:00	(305) Equipos e instalaciones en hotelería y restauración GR Aula 1.15-16 / Aula INF 6A Aulario Severo Ochoa	(306) Operaciones financieras en hotelería y restauración GR Aula INF iMac CC	(304) Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera GR1 Aula INF 1.21	(301) Contabilidad financiera GR2 Aula 1.15-16	(302) Dietoterapia GR1 Aula 1.15-16	(303) Experiencias turísticas enogastronómicas GR1 Aula INF 1.21	(302) Dietoterapia GG/GR Aula 1.15-16		
13:00-14:00			(304) Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera GR2 Aula INF 1.21	(301) Contabilidad Financiera GR1 Aula 1.15-16	(302) Dietoterapia GR2 Aula 1.15-16	(303) Experiencias turísticas enogastronómicas GR2 Aula INF 1.21	(302) Dietoterapia GG/GR Aula 1.15-16		

- GG = GRUPO GRANDE
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA
- GG/GR1 ACTUARÁ COMO GRUPO REDUCIDO EN LAS SEMANAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2022/2023

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

4º Curso / 1º SEMESTRE

GRUPO 4 Aulario Severo Ochoa Aula SO 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
8:30 - 10:00	Características Organolépticas de Productos de Consumo (404) GG/GR	* Prácticas en Empresas e Instituciones Turísticas (414) AULA INF	Creatividad e Innovación Gastronómica (405) GG/GR Aula 1.13B	TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (403) GR1 Aula INF 6B Aulario Severo Ochoa **	Creación de Empresas (401) GR2 Aula 1.13A	Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas (402) GG Aula 1.13A / GR1 Aula 1.13B
10:00 - 11:30	Francés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera (406) GG/GR	Producción y Organización de Eventos (408) GG/GR	TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (403) GG	TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (403) GG Aula 1.15-16 / GR2 Aula INF 6B Aulario Severo Ochoa **	Creación de Empresas (401) GG/GR1 Aula 1.13A	Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas (402) GR2 Aula 1.13B
11:30 - 13:00	Gestión de Producto y Marca (407) GG/GR	Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas (402) GG	Francés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera (406) GG/GR	Creatividad e Innovación Gastronómica (405) GG/GR Aula 1.13B	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas	
13:00 - 14:30	Producción y Organización de Eventos (408) GG/GR	Creación de Empresas (401) GG	Gestión de Producto y Marca (407) GG/GR	Características Organolépticas de Productos de Consumo (404) GG/GR Sala de catas		

- (*) TRES SEMANAS AL PRINCIPIO DEL SEMESTRE
- GG = GRUPO GRANDE - GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS
- GG/GR1 ACTUARÁ COMO GRUPO REDUCIDO EN LAS SEMANAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA
- ** Las clases de los días 20/10/23, 27/10/23 y 3/11/23 tendrán lugar en el aula 12A de Ciencias (planta alta del Aulario Severo Ochoa)



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2022/2023

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

1^{er} Curso / 2^o SEMESTRE

GRUPO A Aula 1.19B	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes		
9:00-10:30	Fundamentos del Análisis Económico (109) GG	Antropología de la Alimentación (110) GG	Análisis de Datos (Estadística) (106) GG	Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (101) GG	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas		
10:30-11:30	Análisis de Datos (Estadística) (106) GG	Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (110) GG	Fundamentos del Análisis Económico (109) GG	Antropología de la Alimentación (107) GG			
11:30-12:00	Descanso						
12:00-13:00	Bioquímica de los Alimentos (108) GG/GR Aula 1.15-16	Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (110) GR1	Antropología de la Alimentación (107) GR2 Aula 1.13 B	Análisis de Datos (Estadística) (106) GR1 Aula INF 1.14		Fundamentos del Análisis Económico (109) GR2 Aula 1.13 B	Bioquímica de los Alimentos (108) GR1 Aula 1.15-16
13:00-14:00	Bioquímica de los Alimentos (108) GG/GR Aula 1.15-16	Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (110) GR2	Antropología de la Alimentación (107) GR1 Aula 1.13 B	Análisis de Datos (Estadística) (106) GR2 Aula INF 1.14		Fundamentos del Análisis Económico (109) GR1 Aula 1.13 B	Bioquímica de los Alimentos (108) GR2 Aula 1.15-16

- GG = GRUPO GRANDE
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA
- GG/GR ACTUARÁ COMO GRUPO REDUCIDO EN LAS SEMANAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2022/2023

GRUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

2º Curso / 2º SEMESTRE

GRUPO A Aula 1.18A	Lunes		Martes	Miércoles		Jueves	Viernes
9:00-10:00	Fundamentos de Nutrición y Dietética (207) GR1 Aula 1.15-16	Fundamentos de Marketing (206) GR2 Aula 1.13B	Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209) GG	Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208) GR2 Aula 1.13B	Legislación Laboral en Hostelería y Restauración (210) GR2 Aula INF 1.20	Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209) GG/GR1 Aula INF 1.20	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas
10:00-11:00	Fundamentos de Nutrición y Dietética (207) GR1 Aula 1.15-16	Fundamentos de Marketing (206) GR1 Aula 1.13B	Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209) GG	Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208) GR1 Aula 1.13B	Legislación Laboral en Hostelería y Restauración (210) GR1 Aula INF 1.20	Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209) GR2 Aula INF 1.20	
11:00-11:30	Descanso						
11:30-12:30	Fundamentos de Marketing (206) GG		Fundamentos de Nutrición y Dietética (207) GG	Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208) GG		Legislación Laboral en Hostelería y Restauración (210) GG	
12:30-14:00	Fundamentos de Nutrición y Dietética (207) GG		Fundamentos de Marketing (206) GG	Legislación Laboral en Hostelería y Restauración (210) GG		Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208) GG	

- GG = GRUPO GRANDE
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA
- GG/GR1 ACTUARÁ COMO GRUPO REDUCIDO EN LAS SEMANAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2022/2023

GRUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

3º Curso / 2º SEMESTRE

GRUPO A Aula Eno- gastronomía	Lunes		Martes		Miércoles		Jueves	Viernes
9:00-10:30	(311) Destinos urbanos, experiencias y gastronomía GG Aula INF 1.21	(312) Etnogastronomía GG Seminario 15	(310) Seguridad alimentaria GG Aula 1.15-16		(308) Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras GG Aula 1.15-16		(307) Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración GG Aula 1.15-16	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas
10:30-11:30	(310) Seguridad alimentaria GG Aulario Gerald Brenan Aula 9		(307) Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración GG Aula 1.15-16		(311) Destinos urbanos, experiencias y gastronomía GG Aula 1.15-16	(312) Etnogastronomía GG Aula 1.18A	(308) Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras GG Aula 1.15-16	
11:30-12:00	Descanso							
12:00-13:00	(311) Destinos urbanos, experiencias y gastronomía GR Aula INF 1.14	(312) Etnogastronomía GR Seminario 15	(310) Seguridad alimentaria GR1 Aula 1.15-16	(307) Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración GR2 Aula INF 1.14	(309) Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas GR1 Aula 1.15- 16	(308) Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras GR1 Aula 1.19B	(309) Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas GG/GR Aula 1.22B	
13:00-14:00			(310) Seguridad alimentaria GR2 Aula 1.15-16	(307) Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración GR1 Aula INF 1.14	(309) Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas GR2 Aula 1.15- 16	(308) Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras GR2 Aula 1.19B	(309) Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas GG/GR Aula 1.22B	

- GG = GRUPO GRANDE
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA
- GG/GR1 ACTUARÁ COMO GRUPO REDUCIDO EN LAS SEMANAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2022/2023

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

4º Curso / 2º SEMESTRE

GRUPO 4 Seminario 15	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9:00 - 10:30	Régimen Fiscal en Empresas de Hotelería y Restauración (413) GG/GR	Gastromarketing (412) GG/GR	Denominaciones de Origen y su Explotación Turística (411) GG/GR	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas
10:30 - 11:00	DESCANSO				
11:00 - 12:30	Régimen Fiscal en Empresas de Hotelería y Restauración (413) GG/GR	Gastromarketing (412) GG/GR	Denominaciones de Origen y su Explotación Turística (411) GG/GR		
12:30 - 14:00	Denominaciones de Origen y su Explotación Turística (411) GG/GR 1.18B	Régimen Fiscal en Empresas de Hotelería y Restauración (413) GG/GR	Gastromarketing (412) GG/GR		

GG/GR ACTUARÁ COMO GRUPO REDUCIDO EN LAS SEMANAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA