



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo  
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

Programación Docente de la Facultad de Turismo. CURSO ACADÉMICO 2022/2023

**CALENDARIO DE EXÁMENES**  
**GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS**  
**Y GESTIÓN HOTELERA**  
Curso 2022-2023

**GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA**

**PRIMERA CONVOCATORIA ORDINARIA  
ASIGNATURAS DEL PRIMER SEMESTRE**

1 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105)	26 enero	12:00	Aulas de Informática (1.14, 1.21)
Análisis de los Recursos Territoriales (101)	1 febrero	12:00	Aula INF 1.21
Gestión de la Interculturalidad (102)	6 febrero	12:00	Aulas de Informática (1.20, C.C.)
Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103)	9 febrero	16:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Introducción al Turismo y la Gastronomía (104)	23 enero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A

2 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (201)	25 enero	12:00	Aula INF 1.21 y Aula INF 1.14
Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202)	31 enero	12:00	Aula INF 1.21 y Aula INF 1.14
Gastronomía y Desarrollo Local (203)	3 febrero	12:00	Aula INF 1.21 y Aula INF 1.14
Introducción al Metabolismo (204)	7 febrero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Turismo y Gastronomía Internacional (205)	10 febrero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A

3 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Contabilidad Financiera (301)	9 febrero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Dietoterapia (302)	23 enero	16:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Experiencias turísticas enogastronómicas (303)	26 enero	16:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera (304)	30 enero	12:00	Aulas de Informática (1.20, 1.21)
Equipos e instalaciones en hotelería y restauración (305)	6 febrero	16:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Operaciones financieras en hotelería y restauración (306)	2 febrero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A

4 <sup>o</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Creación de Empresas (401)	30 enero	16:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas (402)	6 febrero	9:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (403)	10 febrero	16:00	Aula INF 1.21 y Aula INF 1.14
Características Organolépticas de Productos de Consumo (404)	2 febrero	16:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Creatividad e Innovación Gastronómica (405)	3 febrero	16:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Francés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera (406)	31 enero	16:00	Aula de Informática 1.20
Gestión de Producto y Marca (407)	8 febrero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Producción y Organización de Eventos (408)	1 febrero	16:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A

## GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

### CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA ASIGNATURAS DEL PRIMER SEMESTRE

**Periodo de solicitud en secretaría: Del 25 al 30 de octubre de 2022**

**\* Las aulas se asignarán una vez finalizado el plazo de solicitud**

1 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HOR A	AULAS
Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105)	17 noviembre	9:00	* Aula INF Pendiente de asignación
Análisis de los Recursos Territoriales (101)	7 noviembre	9:00	* Aula INF Pendiente de asignación
Gestión de la Interculturalidad (102)	9 noviembre	9:00	* Aula INF Pendiente de asignación
Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103)	11 noviembre	9:00	* Pendiente de asignación
Introducción al Turismo y la Gastronomía (104)	15 noviembre	9:00	* Pendiente de asignación

2 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (201)	8 noviembre	9:00	* Aula INF Pendiente de asignación
Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202)	10 noviembre	9:00	* Aula INF Pendiente de asignación
Gastronomía y Desarrollo Local (203)	14 noviembre	9:00	* Aula INF Pendiente de asignación
Introducción al Metabolismo (204)	16 noviembre	9:00	* Pendiente de asignación
Turismo y Gastronomía Internacional (205)	18 noviembre	9:00	* Pendiente de asignación

3 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Contabilidad Financiera (301)	7 noviembre	12:00	Aula 1.13A
Dietoterapia (302)	9 noviembre	12:00	Aula 1.13A
Experiencias turísticas enogastronómicas (303)	11 noviembre	12:00	Aula 1.13A
Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera (304)	15 noviembre	12:00	Aulas de Informática (1.20, 1.21)
Equipos e instalaciones en hotelería y restauración (305)	17 noviembre	12:00	Aula 1.13A
Operaciones financieras en hotelería y restauración (306)	18 noviembre	12:00	Aula 1.13A

**PRIMERA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA  
ASIGNATURAS DEL SEGUNDO SEMESTRE**Periodo de solicitud en secretaría: **Del 10 al 16 de enero de 2023**

<b>1<sup>er</sup> CURSO</b>	<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULAS</b>
Análisis de Datos (Estadística) (106)	24 enero	18:00	Aula INF 1.21
Antropología de la Alimentación (107)	30 enero	18:00	Aula 1.13A
Bioquímica de los Alimentos (108)	2 febrero	18:00	Aula 1.13A
Fundamentos del Análisis Económico (109)	7 febrero	18:00	Aula 1.13A
Legislación e Intervención Administrativa en Hotelería y Restauración (110)	10 febrero	18:00	Aula 1.13A

<b>2<sup>er</sup> CURSO</b>	<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULAS</b>
Fundamentos de Marketing (206)	8 febrero	18:00	Aula 1.13A
Fundamentos de Nutrición y Dietética (207)	23 enero	18:00	Aula 1.13A
Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208)	26 enero	18:00	Aula 1.13A
Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209)	1 febrero	18:00	Aula de Informática 1.21
Legislación Laboral en Hotelería y Restauración (210)	6 febrero	18:00	Aula INF 1.14

<b>3<sup>er</sup> CURSO</b>	<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULAS</b>
Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración (307)	24 enero	12:00	Aula 1.13A
Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras (308)	25 enero	18:00	Aula 1.13A
Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas (309)	31 enero	18:00	Aula 1.13A
Seguridad alimentaria (310)	3 febrero	18:00	Aula 1.13A
Destinos urbanos, experiencias y gastronomía (311)	8 febrero	16:00	Aula 1.13A
Etnogastronomía (312)	10 febrero	9:00	Aula 1.13A

## **PRIMERA CONVOCATORIA ORDINARIA ASIGNATURAS DEL SEGUNDO SEMESTRE**

<b>1<sup>er</sup> CURSO</b>	<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULAS</b>
Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (110)	16 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Análisis de Datos (Estadística) (106)	2 junio	18:00	Aula INF 1.20 y 1.21
Antropología de la Alimentación (107)	6 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Bioquímica de los Alimentos (108)	9 junio	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Fundamentos del Análisis Económico (109)	13 junio	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A

<b>2<sup>er</sup> CURSO</b>	<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULAS</b>
Fundamentos de Marketing (206)	15 junio	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Fundamentos de Nutrición y Dietética (207)	1 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208)	5 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209)	8 junio	12:00	Aulas de Informática 1.20 y 1.21
Legislación Laboral en Hostelería y Restauración (210)	12 junio	12:00	Aula INF 1.14

<b>3<sup>er</sup> CURSO</b>	<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULAS</b>
Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración (307)	19 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras (308)	2 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas (309)	6 junio	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Seguridad alimentaria (310)	9 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Destinos urbanos, experiencias y gastronomía (311)	14 junio	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Etnogastronomía (312)	16 junio	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A

<b>4<sup>o</sup> CURSO</b>	<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULAS</b>
Denominaciones de Origen y su Explotación Turística (411)	2 mayo	16:00	Aula 1.15-16
Gastromarketing (412)	8 mayo	16:00	Aula 1.15-16
Régimen Fiscal en Empresas de Hostelería y Restauración (413)	5 mayo	16:00	Aula 1.15-16
Prácticas en Empresas (409)	23 junio	Fecha límite de entrega de la memoria	
Trabajo Fin de Grado (410)	10 julio	Defensa del Trabajo Fin de Grado (Tribunal)	

## **SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA ASIGNATURAS DEL PRIMER SEMESTRE**

<b>1<sup>er</sup> CURSO</b>	<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULAS</b>
Análisis de los Recursos Territoriales (101)	26 junio	9:00	Aula INF CC iMac
Gestión de la Interculturalidad (102)	28 junio	9:00	Aulas de Informática 1.21
Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103)	30 junio	9:00	Aula 1.13A
Introducción al Turismo y la Gastronomía (104)	4 julio	9:00	Aula 1.13A
Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105)	6 julio	9:00	Aulas de Informática (1.14, 1.21)

<b>2<sup>er</sup> CURSO</b>	<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULAS</b>
Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (201)	27 junio	9:00	Aula INF 1.14
Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202)	29 junio	9:00	Aula INF 1.14
Gastronomía y Desarrollo Local (203)	3 julio	9:00	Aula INF 1.21
Introducción al Metabolismo (204)	5 julio	9:00	Aula 1.13A
Turismo y Gastronomía Internacional (205)	7 julio	9:00	Aula 1.13A

<b>3<sup>er</sup> CURSO</b>	<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULAS</b>
Contabilidad Financiera (301)	26 junio	12:00	Aula 1.13A
Dietoterapia (302)	28 junio	12:00	Aula 1.13A
Experiencias turísticas enogastronómicas (303)	30 junio	12:00	Aula 1.13A
Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera (304)	3 julio	12:00	Aulas de Informática (1.20, 1.21)
Equipos e instalaciones en hotelería y restauración (305)	5 julio	12:00	Aula 1.13A
Operaciones financieras en hotelería y restauración (306)	6 julio	12:00	Aula 1.13A

<b>4<sup>o</sup> CURSO</b>	<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULAS</b>
Creación de Empresas (401)	26 junio	16:00	Aula 1.13A
Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas (402)	28 junio	16:00	Aula 1.13A
TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (403)	30 junio	16:00	Aula INF 1.21
Características Organolépticas de Productos de Consumo (404)	3 julio	16:00	Aula 1.13A
Creatividad e Innovación Gastronómica (405)	4 julio	16:00	Aula 1.13A
Francés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera (406)	5 julio	16:00	Aula de Informática 1.20
Gestión de Producto y Marca (407)	6 julio	16:00	Aula 1.13A
Producción y Organización de Eventos (408)	7 julio	16:00	Aula 1.13A

## SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA SEPTIEMBRE

1 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Legislación e Intervención Administrativa en Hotelería y Restauración (110)	12 septiembre	18:00	Aula 1.15-16
Análisis de Datos (Estadística) (106)	1 septiembre	9:00	Aula 1.15-16
Antropología de la Alimentación (107)	4 septiembre	12:00	Aula 1.15-16
Bioquímica de los Alimentos (108)	5 septiembre	9:00	Aula 1.15-16
Fundamentos del Análisis Económico (109)	7 septiembre	9:00	Aula 1.15-16

2 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Fundamentos de Marketing (206)	1 septiembre	16:00	Aula 1.15-16
Fundamentos de Nutrición y Dietética (207)	4 septiembre	9:00	Aula 1.15-16
Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208)	5 septiembre	12:00	Aula 1.15-16
Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209)	7 septiembre	12:00	Aula de Informática 1.21
Legislación Laboral en Hotelería y Restauración (210)	11 septiembre	18:00	Aula de Informática 1.14

3 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración (307)	1 septiembre	12:00	Aula 1.15-16
Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras (308)	4 septiembre	18:00	Aula 1.15-16
Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas (309)	6 septiembre	18:00	Aula 1.15-16
Seguridad alimentaria (310)	7 septiembre	18:00	Aula 1.15-16
Destinos urbanos, experiencias y gastronomía (311)	11 septiembre	12:00	Aula 1.15-16
Etnogastronomía (312)	12 septiembre	12:00	Aula 1.15-16

4 <sup>o</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Denominaciones de Origen y su Explotación Turística (411)	1 septiembre	18:00	Aula 1.13A
Gastromarketing (412)	4 septiembre	16:00	Aula 1.13A
Régimen Fiscal en Empresas de Hotelería y Restauración (413)	7 septiembre	16:00	Aula 1.13A
Prácticas en Empresas (409)	13 septiembre	Fecha límite de entrega de la memoria	
Trabajo Fin de Grado (410)	30 septiembre	Defensa del Trabajo Fin de Grado (Tribunal)	