



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo  
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

Programación Docente de la Facultad de Turismo. CURSO ACADÉMICO 2023/2024

**CALENDARIO DE EXÁMENES**  
**GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS**  
**Y GESTIÓN HOTELERA**  
Curso 2023-2024

**GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA**  
**PRIMERA CONVOCATORIA ORDINARIA**  
**ASIGNATURAS DEL PRIMER SEMESTRE**

1 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Análisis de los Recursos Territoriales (101)	8 enero	9:00	Aula INF 1.21
Gestión de la Interculturalidad (102)	10 enero	12:00	Aulas de Informática (1.20, C.C. iMac)
Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103)	12 enero	9:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Introducción al Turismo y la Gastronomía (104)	16 enero	9:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105)	18 enero	12:00	Aulas de Informática (1.14, 1.21)

2 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (201)	9 enero	12:00	Aula INF 1.21 y Aula INF 1.14
Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202)	11 enero	12:00	Aula INF 1.21 y Aula INF 1.20
Gastronomía y Desarrollo Local (203)	15 enero	9:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Introducción al Metabolismo (204)	17 enero	9:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Turismo y Gastronomía Internacional (205)	19 enero	9:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B

3 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Contabilidad Financiera (301)	15 enero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Dietoterapia (302)	10 enero	9:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Experiencias turísticas enogastronómicas (303)	12 enero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera (304)	8 enero	12:00	Aulas de Informática (1.20, C.C. iMac)
Equipos e instalaciones en hotelería y restauración (305)	17 enero	12:00	Aula 1.13B
Operaciones financieras en hotelería y restauración (306)	18 enero	9:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B

4 <sup>o</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Creación de Empresas (401)	8 enero	16:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas (402)	9 enero	16:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Características Organolépticas de Productos de Consumo (404)	11 enero	16:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Creatividad e Innovación Gastronómica (405)	12 enero	16:00	Aula 1.13B
Francés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera (406)	15 enero	16:00	Aula INF 1.20
Gestión de Producto y Marca (407)	16 enero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Denominaciones de Origen y su Explotación Turística (415)	17 enero	16:00	Aula 1.15-16
Gastromarketing (417)	18 enero	16:00	Aula 1.13A
Régimen Fiscal en Empresas de Hotelería y Restauración (419)	19 enero	12:00	Aula 1.15-16
TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (403 – Plan de Estudios a Extinguir)	17 enero	16:00	Aula INF 1.21

**GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA**  
**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)	30 enero	12:00	Aula INF CC iMac
Gestión de la Interculturalidad (102)	31 enero	12:00	Aulas de Informática 1.21
Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103)	2 febrero	9:00	Aula 1.15-16
Introducción al Turismo y la Gastronomía (104)	6 febrero	9:00	Aula 1.15-16
Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105)	8 febrero	12:00	Aula de Informática 1.14

<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)	30 enero	16:00	Aula INF 1.14
Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202)	1 febrero	12:00	Aula INF 1.14
Gastronomía y Desarrollo Local (203)	5 febrero	12:00	Aula INF 1.21
Introducción al Metabolismo (204)	7 febrero	9:00	Aula 1.15-16
Turismo y Gastronomía Internacional (205)	9 febrero	9:00	Aula 1.15-16

<b>3<sup>er</sup> CURSO</b>	<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULAS</b>
Contabilidad Financiera (301)	6 febrero	16:00	Aula 1.15-16
Dietoterapia (302)	31 enero	9:00	Aula 1.15-16
Experiencias turísticas enogastronómicas (303)	2 febrero	12:00	Aula 1.15-16
Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera (304)	5 febrero	9:00	Aulas de Informática (1.20, 1.21)
Equipos e instalaciones en hotelería y restauración (305)	7 febrero	12:00	Aula 1.15-16
Operaciones financieras en hotelería y restauración (306)	8 febrero	9:00	Aula 1.15-16

<b>4<sup>o</sup> CURSO</b>	<b>DÍA</b>	<b>HORA</b>	<b>AULAS</b>
Creación de Empresas (401)	30 enero	9:00	Aula 1.15-16
Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas (402)	31 enero	16:00	Aula 1.15-16
Características Organolépticas de Productos de Consumo (404)	1 febrero	16:00	Aula 1.15-16
Creatividad e Innovación Gastronómica (405)	2 febrero	16:00	Aula 1.15-16
Francés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera (406)	5 febrero	16:00	Aula de Informática 1.20
Gestión de Producto y Marca (407)	6 febrero	12:00	Aula 1.15-16
Denominaciones de Origen y su Explotación Turística (415)	7 febrero	16:00	Aula 1.15-16
Gastromarketing (417)	8 febrero	16:00	Aula 1.15-16
Régimen Fiscal en Empresas de Hotelería y Restauración (419)	9 febrero	12:00	Aula 1.15-16
TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (403 – Plan de Estudios a Extinguir)	7 febrero	16:00	Aula de Informática 1.21

Programación Docente de la Facultad de Turismo. CURSO ACADÉMICO 2023/2024

**GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA**  
**CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA**  
**ASIGNATURAS DEL PRIMER SEMESTRE**

**Periodo de solicitud en secretaría: Del 24 al 29 de octubre de 2023**

1 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Análisis de los Recursos Territoriales (101)	6 noviembre	9:00	Sin solicitantes
Gestión de la Interculturalidad (102)	8 noviembre	9:00	Sin solicitantes
Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103)	10 noviembre	9:00	Aula INF iMac CC
Introducción al Turismo y la Gastronomía (104)	14 noviembre	9:00	Aula Sótano 2 – Aulario Severo Ochoa
Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105)	16 noviembre	9:00	Sin solicitantes

2 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (201)	7 noviembre	9:00	Sin solicitantes
Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202)	9 noviembre	9:00	Aula INF 6A – Aulario Severo Ochoa
Gastronomía y Desarrollo Local (203)	13 noviembre	9:00	Sin solicitantes
Introducción al Metabolismo (204)	15 noviembre	9:00	Seminario 15
Turismo y Gastronomía Internacional (205)	17 noviembre	9:00	Sin solicitantes

3 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Contabilidad Financiera (301)	6 noviembre	12:00	Aula Sótano 2 – Aulario Severo Ochoa
Dietoterapia (302)	8 noviembre	12:00	Sin solicitantes
Experiencias turísticas enogastronómicas (303)	10 noviembre	12:00	Sin solicitantes
Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera (304)	13 noviembre	12:00	Sin solicitantes
Equipos e instalaciones en hotelería y restauración (305)	15 noviembre	12:00	Seminario 15
Operaciones financieras en hotelería y restauración (306)	16 noviembre	12:00	Sin solicitantes

4 <sup>o</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Creación de Empresas (401)	6 noviembre	16:00	Aula 1.19A
Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas (402)	7 noviembre	12:00	Sin solicitantes
TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (403 – Plan de Estudios a Extinguir)	17 noviembre	9:00	Aula INF iMac CC
Características Organolépticas de Productos de Consumo (404)	9 noviembre	12:00	Sin solicitantes
Creatividad e Innovación Gastronómica (405)	10 noviembre	16:00	Sin solicitantes
Francés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera (406)	13 noviembre	16:00	Sin solicitantes
Gestión de Producto y Marca (407)	14 noviembre	12:00	Sin solicitantes
Denominaciones de Origen y su Explotación Turística (415)	15 noviembre	16:00	Sin solicitantes
Gastromarketing (417)	16 noviembre	16:00	Sin solicitantes
Régimen Fiscal en Empresas de Hotelería y Restauración (419)	17 noviembre	12:00	Sin solicitantes

## GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

### PRIMERA CONVOCATORIA ORDINARIA ASIGNATURAS DEL SEGUNDO SEMESTRE

1 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Análisis de Datos (Estadística) (106)	17 junio	12:00	Aula INF 1.20 y 1.21
Antropología de la Alimentación (107)	19 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Bioquímica de los Alimentos (108)	10 junio	9:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Fundamentos del Análisis Económico (109)	12 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (110)	14 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B

2 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Fundamentos de Marketing (206)	17 junio	9:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Fundamentos de Nutrición y Dietética (207)	13 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208)	7 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209)	11 junio	12:00	Aulas de Informática 1.20 y 1.21
Legislación Laboral en Hostelería y Restauración (210)	19 junio	9:00	Aula INF 1.14 y 1.21

3 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración (307)	7 junio	9:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras (308)	14 junio	9:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas (309)	10 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Seguridad alimentaria (310)	12 junio	9:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Destinos urbanos, experiencias y gastronomía (311)	18 junio	9:00	Aula 1.15-16
Etnogastronomía (312)	17 junio	16:00	Aula 1.15-16

4 <sup>o</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (414)	2 mayo	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Producción y Organización de Eventos (418)	6 mayo	16:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Gastromarketing (412 – Plan de estudios a extinguir)	2 mayo	12:00	Aula 1.13B
Denominaciones de Origen y su Explotación Turística (411 – Plan de estudios a extinguir)	6 mayo	16:00	Aula 1.13B
Prácticas en Empresas (409)	21 junio	Fecha límite de entrega de la memoria	
Trabajo Fin de Grado (410)	16 julio	Defensa del Trabajo Fin de Grado (Tribunal)	

## GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

### SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA ASIGNATURAS DEL SEGUNDO SEMESTRE

1 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Análisis de Datos (Estadística) (106)	10 julio	12:00	Aula INF 1.14
Antropología de la Alimentación (107)	12 julio	12:00	Aula 1.15-16
Bioquímica de los Alimentos (108)	2 julio	9:00	Aula 1.15-16
Fundamentos del Análisis Económico (109)	4 julio	9:00	Aula 1.15-16
Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (110)	8 julio	9:00	Aula 1.15-16

2 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Fundamentos de Marketing (206)	9 julio	12:00	Aula 1.15-16
Fundamentos de Nutrición y Dietética (207)	5 julio	12:00	Aula 1.15-16
Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208)	1 julio	9:00	Aula 1.15-16
Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209)	3 julio	12:00	Aula de Informática 1.21
Legislación Laboral en Hostelería y Restauración (210)	11 julio	9:00	Aula de Informática 1.14

3 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración (307)	1 julio	16:00	Aula 1.15-16
Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras (308)	8 julio	12:00	Aula 1.15-16
Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas (309)	3 julio	9:00	Aula 1.15-16
Seguridad alimentaria (310)	5 julio	9:00	Aula 1.15-16
Destinos urbanos, experiencias y gastronomía (311)	12 julio	9:00	Aula 1.15-16
Etnogastronomía (312)	10 julio	9:00	Aula 1.15-16

4 <sup>o</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (414)	1 julio	12:00	Aula de Informática 1.14
Producción y Organización de Eventos (418)	9 julio	9:00	Aula de Informática 1.14
Gastromarketing (412 – Plan de estudios a extinguir)	1 julio	12:00	Aula de Informática 1.14
Denominaciones de Origen y su Explotación Turística (411 – Plan de estudios a extinguir)	9 julio	9:00	Aula de Informática 1.14
Prácticas en Empresas (409)	5 septiembre	Fecha límite de entrega de la memoria	
Trabajo Fin de Grado (410)	20 septiembre	Defensa del Trabajo Fin de Grado (Tribunal)	

## CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA (repetidores)

### ASIGNATURAS DEL SEGUNDO SEMESTRE

Periodo de solicitud en secretaría: **Del 11 al 14 de marzo de 2024**

1 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Análisis de Datos (Estadística) (106)	2 abril	9:00	Pendiente de asignación
Antropología de la Alimentación (107)	4 abril	12:00	Pendiente de asignación
Bioquímica de los Alimentos (108)	8 abril	9:00	Pendiente de asignación
Fundamentos del Análisis Económico (109)	10 abril	9:00	Pendiente de asignación
Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (110)	12 abril	9:00	Pendiente de asignación

2 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Fundamentos de Marketing (206)	2 abril	12:00	Pendiente de asignación
Fundamentos de Nutrición y Dietética (207)	3 abril	12:00	Pendiente de asignación
Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208)	5 abril	12:00	Pendiente de asignación
Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209)	9 abril	9:00	Pendiente de asignación
Legislación Laboral en Hostelería y Restauración (210)	10 abril	12:00	Pendiente de asignación

3 <sup>er</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración (307)	3 abril	9:00	Pendiente de asignación
Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras (308)	5 abril	9:00	Pendiente de asignación
Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas (309)	8 abril	12:00	Pendiente de asignación
Seguridad alimentaria (310)	9 abril	12:00	Pendiente de asignación
Destinos urbanos, experiencias y gastronomía (311)	11 abril	12:00	Pendiente de asignación
Etnogastronomía (312)	12 abril	12:00	Pendiente de asignación

4 <sup>o</sup> CURSO	DÍA	HORA	AULAS
TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (414)	4 abril	9:00	Pendiente de asignación
Producción y Organización de Eventos (418)	11 abril	9:00	Pendiente de asignación
Gastromarketing (412 – Plan de estudios a extinguir)	4 abril	9:00	Pendiente de asignación
Denominaciones de Origen y su Explotación Turística (411 – Plan de estudios a extinguir)	11 abril	9:00	Pendiente de asignación
Prácticas en Empresas (409)	15 abril	Fecha límite de entrega de la memoria	
Trabajo Fin de Grado (410)	25 abril	Defensa del Trabajo Fin de Grado (Tribunal)	



**CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA DE FIN DE ESTUDIOS (DICIEMBRE)**

**Periodo de solicitud en secretaría: Del 30 de noviembre al 5 de diciembre de 2023**

**Las fechas de los exámenes se establecerán, en función de las solicitudes presentadas,  
entre los días 11 y 22 de diciembre**