



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 ^{er} 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 | 12:30 | Aulas de Informática (1.14, 1.21) |

| 2 ^{er} 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 ^{er} 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 ^o 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

| 1 ^{er} CURSO | DÍA | HORA | AULAS |
|---|-----------|-------|---------------------------|
| 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 |

| 2 ^{er} CURSO | DÍA | HORA | AULAS |
|--|-----------|-------|---------------|
| 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 |

| 3 ^{er} CURSO | DÍA | HORA | AULAS |
|--|-----------|-------|---------------|
| 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 | Aula INF 1.20 |
| 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 |

| 4 ^o CURSO | DÍA | HORA | AULAS |
|---|-----------|-------|--------------------------|
| 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 INF 1.14 |
| 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 ^{er} 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 ^{er} 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 ^{er} 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 ^o 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 ^{er} 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 ^{er} 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 ^{er} 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 ^o CURSO | DÍA | HORA | AULAS |
|--|----------|---|---------------------------|
| TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (414) | 2 mayo | 12:00 | Aulas INF 1.4 e iMac CC |
| Producción y Organización de Eventos (418) | 6 mayo | 16:00 | Aula 1.15-16 y Aula 1.18B |
| 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 ^{er} 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 ^{er} 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 ^{er} 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 ^o 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 ^{er} CURSO | DÍA | HORA | AULAS |
|--|----------|-------|-------------------------------|
| Análisis de Datos (Estadística) (106) | 2 abril | 9:00 | Aula INF 1.21 |
| Antropología de la Alimentación (107) | 4 abril | 12:00 | Aula 13 Aulario Gerald Brenan |
| Bioquímica de los Alimentos (108) | 8 abril | 9:00 | Sin solicitantes |
| Fundamentos del Análisis Económico (109) | 10 abril | 9:00 | Sin solicitantes |
| Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (110) | 12 abril | 9:00 | 1.13B |

| 2 ^{er} CURSO | DÍA | HORA | AULAS |
|---|----------|-------|------------------|
| Fundamentos de Marketing (206) | 2 abril | 12:00 | Sin solicitantes |
| Fundamentos de Nutrición y Dietética (207) | 3 abril | 12:00 | Sin solicitantes |
| Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208) | 5 abril | 12:00 | Sin solicitantes |
| Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209) | 9 abril | 9:00 | Sin solicitantes |
| Legislación Laboral en Hostelería y Restauración (210) | 10 abril | 12:00 | Sin solicitantes |

| 3 ^{er} CURSO | DÍA | HORA | AULAS |
|---|----------|-------|------------------|
| Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración (307) | 3 abril | 9:00 | 1.13B |
| Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras (308) | 5 abril | 9:00 | Sin solicitantes |
| Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas (309) | 8 abril | 12:00 | 1.22A |
| Seguridad alimentaria (310) | 9 abril | 12:00 | Sin solicitantes |
| Destinos urbanos, experiencias y gastronomía (311) | 11 abril | 12:00 | Sin solicitantes |
| Etnogastronomía (312) | 12 abril | 12:00 | Sin solicitantes |

| 4 ^o CURSO | DÍA | HORA | AULAS |
|--|----------|---|------------------|
| TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (414) | 4 abril | 9:00 | Sin solicitantes |
| Producción y Organización de Eventos (418) | 11 abril | 9:00 | Sin solicitantes |
| Gastromarketing (412 – Plan de estudios a extinguir) | 4 abril | 9:00 | Sin solicitantes |
| Denominaciones de Origen y su Explotación Turística (411 – Plan de estudios a extinguir) | 11 abril | 9:00 | Sin solicitantes |
| 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******Asignaturas con solicitantes en la convocatoria extraordinaria fin de estudios**

| ASIGNATURAS | DÍA | HORA | AULAS |
|--|--------------|------|---------------|
| Contabilidad de Gestión de Empresas Turísticas (307) | 15 diciembre | 9:00 | Aula 1.19A |
| TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On-Line (403) | 19 diciembre | 9:00 | Aula INF 1.14 |

Nota: las asignaturas que no aparecen en la tabla anterior no tienen ningún estudiante convocado en la convocatoria extraordinaria fin de estudios