CALENDARIO DE EXÁMENES

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

Curso 2026-2027

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

PRIMERA CONVOCATORIA ORDINARIA

ASIGNATURAS DEL PRIMER SEMESTRE

1º CURSO	FECHA	HORA	AULA
Gestión de la Interculturalidad	8 enero	16:00	Aulas INF 1.14 y 1.21
Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros	11 enero	12:00	Aula 1.15-16 y 1.13B
Introducción al Turismo y la Gastronomía	13 enero	09:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía	14 enero	09:00	Aulas INF 1.14 y 1.21
Análisis de los Recursos Territoriales	18 enero	12:00	Aulas INF 1.14 y 1.21
2º CURSO	**FECHA**	**HORA**	**AULA**
Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero	12 enero	09:00	Aulas INF 1.20 y 1.21
Gastronomía y Desarrollo Local	13 enero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras	15 enero	12:00	Aulas INF 1.14 y 1.21
Introducción al Metabolismo	18 enero	09:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Turismo y Gastronomía Internacional	21 enero	09:00	Aulas INF 1.14 y 1.21
3º CURSO	**FECHA**	**HORA**	**AULA**
Dietoterapia	8 enero	09:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Experiencias Turísticas Enogastronómicas	11 enero	9:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Contabilidad Financiera	12 enero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Equipos e Instalaciones en Hotelería y Restauración	14 enero	12:00	Aula 1.13B
Operaciones Financieras en Hotelería y Restauración	15 enero	09:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Inglés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera	18 enero	09:00	Aulas INF 1.14 y 1.21
4º CURSO	**FECHA**	**HORA**	**AULA**
Francés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera	8 enero	16:00	Aula INF 1.20
Características Organolépticas de Productos de Consumo	11 enero	16:00	Aula 1.15-16
Creatividad e Innovación Gastronómica	12 enero	16:00	Aula 1.15-16
Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas	13 enero	16:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.18A
Gestión de Producto y Marca	14 enero	12:00	Aula 1.15-16
Denominaciones de Origen y su Explotación Turística	15 enero	16:00	Aula 1.18A
Gastromarketing	18 enero	16:00	Aula 1.13A
Régimen Fiscal en Empresas de Hotelería y Restauración	19 enero	12:00	Aula 1.15-16
Creación de Empresas	20 enero	16:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.19A

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

ASIGNATURAS DEL PRIMER SEMESTRE

1º CURSO	FECHA	HORA	AULA
Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros	1 febrero	12:00	Aula 1.15-16 y 1.13B
Gestión de la Interculturalidad	2 febrero	12:00	Aula INF 1.21
Introducción al Turismo y la Gastronomía	3 febrero	09:00	Aula 1.15-16
Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía	5 febrero	12:00	Aulas INF 1.14
Análisis de los Recursos Territoriales	9 febrero	12:00	Aula INF 1.14
2º CURSO	**FECHA**	**HORA**	**AULA**
Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero	29 enero	09:00	Aula INF 1.20
Gastronomía y Desarrollo Local	2 febrero	09:00	Aula INF 1.21
Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras	4 febrero	12:00	Aula INF 1.14
Introducción al Metabolismo	8 febrero	09:00	Aula 1.15-16
Turismo y Gastronomía Internacional	10 febrero	12:00	Aula INF 1.14
3º CURSO	**FECHA**	**HORA**	**AULA**
Dietoterapia	29 enero	09:00	Aula 1.15-16
Experiencias Turísticas Enogastronómicas	1 febrero	09:00	Aula 1.15-16
Contabilidad Financiera	3 febrero	12:00	Aula 1.15-16
Equipos e Instalaciones en Hotelería y Restauración	5 febrero	09:00	Aula 1.15-16
Operaciones Financieras en Hotelería y Restauración	8 febrero	09:00	Aula 1.13B
Inglés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera	9 febrero	16:00	Aula INF 1.14
4º CURSO	**FECHA**	**HORA**	**AULA**
Características Organolépticas de Productos de Consumo	29 enero	16:00	Aula 1.15-16
Creatividad e Innovación Gastronómica	1 febrero	16:00	Aula 1.15-16
Francés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera	2 febrero	12:00	Aula INF 1.14
Gestión de Producto y Marca	3 febrero	16:00	Aula 1.15-16
Denominaciones de Origen y su Explotación Turística	4 febrero	12:00	Aula 1.15-16
Gastromarketing	5 febrero	16:00	Aula 1.15-16
Régimen Fiscal en Empresas de Hotelería y Restauración	8 febrero	16:00	Aula 1.22A
Creación de Empresas	9 febrero	12:00	Aula 1.15-16
Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas	10 febrero	16:00	Aula 1.18A

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

ASIGNATURAS DEL PRIMER SEMESTRE

Periodo de solicitud en secretaría: Del 19 al 25 de octubre de 2026

1º CURSO	FECHA	HORA	AULA
Análisis de los Recursos Territoriales	3 noviembre	09:00	Sin estudiantes
Gestión de la Interculturalidad	4 noviembre	09:00	Sin estudiantes
Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros	6 noviembre	12:00	1.14 INF
Introducción al Turismo y la Gastronomía	13 noviembre	12:00	1.19A
Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía	12 noviembre	09:00	Sin estudiantes
2º CURSO	**FECHA**	**HORA**	**AULA**
Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras	3 noviembre	09:00	1.14 INF
Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero	5 noviembre	09:00	6A Severo Ochoa
Gastronomía y Desarrollo Local	9 noviembre	13:00	Seminario 15
Introducción al Metabolismo	13 noviembre	09:00	1.19A
Turismo y Gastronomía Internacional	13 noviembre	09:00	1.18A
3º CURSO	**FECHA**	**HORA**	**AULA**
Contabilidad Financiera	3 noviembre	12:00	Sin estudiantes
Dietoterapia	4 noviembre	12:30	Seminario 15
Experiencias Turísticas Enogastronómicas	6 noviembre	12:00	Sin estudiantes
Inglés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera	9 noviembre	12:00	Sin estudiantes
Equipos e Instalaciones en Hotelería y Restauración	11 noviembre	12:00	Sin estudiantes
Operaciones Financieras en Hotelería y Restauración	12 noviembre	09:00	Seminario 15
4º CURSO	**FECHA**	**HORA**	**AULA**
Creación de Empresas	3 noviembre	12:00	Seminario 15
Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas	4 noviembre	09:00	Sin estudiantes
Características Organolépticas de Productos de Consumo	5 noviembre	12:00	Sin estudiantes
Creatividad e Innovación Gastronómica	6 noviembre	16:00	Sin estudiantes
Francés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera	9 noviembre	16:00	Sin estudiantes
Gestión de Producto y Marca	10 noviembre	12:00	Sin estudiantes
Denominaciones de Origen y su Explotación Turística	11 noviembre	16:00	Sin estudiantes
Gastromarketing	12 noviembre	16:00	Sin estudiantes
Régimen Fiscal en Empresas de Hotelería y Restauración	13 noviembre	12:00	Sin estudiantes

Programación Docente de la Facultad de Turismo. CURSO ACADÉMICO 2026/2027

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

PRIMERA CONVOCATORIA ORDINARIA

ASIGNATURAS DEL SEGUNDO SEMESTRE

1º CURSO	FECHA	HORA	AULA
Bioquímica de los Alimentos	4 junio	09:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Fundamentos del Análisis Económico	8 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Legislación e Intervención Administrativa en Hotelería y Restauración	10 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Análisis de Datos (Estadística)	14 junio	16:00	Aula INF 1.20 y 1.21
Antropología de la Alimentación	16 junio	09:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
2º CURSO	**FECHA**	**HORA**	**AULA**
Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración	7 junio	12:00	Aulas INF 1.20 y 1.21
Fundamentos de Nutrición y Dietética	9 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Fundamentos de Marketing	11 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Legislación Laboral en Hotelería y Restauración	15 junio	09:00	Aula INF 1.14 y 1.21
Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos	17 junio	09:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
3º CURSO	**FECHA**	**HORA**	**AULA**
Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas	4 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Seguridad alimentaria	8 junio	09:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras	10 junio	09:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
Etnogastronomía	14 junio	12:00	Aula 1.15-16
Destinos urbanos, experiencias y gastronomía	15 junio	09:00	Aula 1.15-16
Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración	17 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13B
4º CURSO	**FECHA**	**HORA**	**AULA**
Producción y Organización de Eventos	3 mayo	09:00	Aula INF 1.14 y 1.21
TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line	7 mayo	12:00	Aula INF 1.14 y 1.21
Prácticas en Empresas	16 julio	Fecha límite de entrega de la memoria	

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA

ASIGNATURAS DEL SEGUNDO SEMESTRE

1º CURSO	FECHA	HORA	AULA
Bioquímica de los Alimentos	29 junio	09:00	Aula 1.15-16
Fundamentos del Análisis Económico	1 julio	12:00	Aula 1.15-16
Legislación e Intervención Administrativa en Hotelería y Restauración	5 julio	12:00	Aula 1.15-16
Análisis de Datos (Estadística)	7 julio	09:00	Aula INF 1.14
Antropología de la Alimentación	9 julio	09:00	Aula 1.15-16
2º CURSO	**FECHA**	**HORA**	**AULA**
Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración	30 junio	12:00	Aulas INF 1.21
Fundamentos de Nutrición y Dietética	2 julio	12:00	Aula 1.15-16
Fundamentos de Marketing	6 julio	09:00	Aula 1.15-16
Legislación Laboral en Hotelería y Restauración	8 julio	09:00	Aulas INF 1.14
Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos	12 julio	12:00	Aula 1.15-16
3º CURSO	**FECHA**	**HORA**	**AULA**
Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas	29 junio	12:00	Aula 1.15-16
Seguridad alimentaria	1 julio	09:00	Aula 1.15-16
Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras	5 julio	09:00	Aula 1.15-16
Etnogastronomía	7 julio	12:00	Aula 1.15-16
Destinos urbanos, experiencias y gastronomía	8 julio	09:00	Aula 1.15-16
Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración	12 julio	09:00	Aula 1.15-16
4º CURSO	**FECHA**	**HORA**	**AULA**
TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line	30 junio	12:00	Aulas INF 1.14
Producción y Organización de Eventos	6 julio	12:00	Aulas INF 1.14
Prácticas en Empresas	7 septiembre	Fecha límite de entrega de la memoria	

Programación Docente de la Facultad de Turismo. CURSO ACADÉMICO 2026/2027

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

ASIGNATURAS DEL SEGUNDO SEMESTRE

Periodo de solicitud en secretaría: Del 16 al 20 de marzo de 2026

1º CURSO	FECHA	HORA	AULA
Legislación e Intervención Administrativa en Hotelería y Restauración	6 abril	09:00	
Análisis de Datos (Estadística)	7 abril	16:00	
Antropología de la Alimentación	9 abril	16:00	
Bioquímica de los Alimentos	12 abril	09:00	
Fundamentos del Análisis Económico	14 abril	09:00	
2º CURSO	**FECHA**	**HORA**	**AULA**
Fundamentos de Marketing	6 abril	09:00	
Fundamentos de Nutrición y Dietética	7 abril	12:00	
Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos	9 abril	12:00	
Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración	12 abril	16:00	
Legislación Laboral en Hotelería y Restauración	14 abril	12:00	
3º CURSO	**FECHA**	**HORA**	**AULA**
Seguridad Alimentaria	6 abril	12:00	
Contabilidad de Gestión de Empresas Hoteleras y de Restauración	7 abril	09:00	
Plan de Marketing para Productos y Empresas Gastronómicas y Hoteleras	9 abril	09:00	
Procesos Químicos en Bebidas Fermentadas y Destiladas	12 abril	12:00	
Etnogastronomía	13 abril	12:00	
Destinos Urbanos, Experiencias y Gastronomía	15 abril	12:00	
4º CURSO	**FECHA**	**HORA**	**AULA**
TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line	8 abril	09:00	
Producción y Organización de Eventos	15 abril	09:00	
Prácticas en Empresas	15 abril	Fecha límite de entrega de la memoria	

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA DE FIN DE ESTUDIOS (DICIEMBRE)

Periodo de solicitud en secretaría: Del 23 de noviembre al 29 de noviembre de 2026

Las fechas de los exámenes se establecerán, en función de las solicitudes presentadas, entre los días **8 y 18 de diciembre**

Asignaturas con solicitantes en la convocatoria extraordinaria de fin de estudios

ASIGNATURAS	DÍA	HORA	AULA

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