



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

Programación Docente de la Facultad de Turismo. CURSO ACADÉMICO 2021/2022

CALENDARIO DE EXÁMENES
GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
Y GESTIÓN HOTELERA
Curso 2021-2022

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

1^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105)	3 febrero	12:00	Aulas de Informática (1.14, 1.21)
Análisis de los Recursos Territoriales (101)	8 febrero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Gestión de la Interculturalidad (102)	11 febrero	12:00	Aulas de Informática (1.20, C.C.)
Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103)	25 enero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Introducción al Turismo y la Gastronomía (104)	31 enero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A

2^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleros (201)	2 febrero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202)	7 febrero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Gastronomía y Desarrollo Local (203)	10 febrero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Introducción al Metabolismo (204)	24 enero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Turismo y Gastronomía Internacional (205)	27 enero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A

3^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Contabilidad Financiera (301)	26 enero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Dietoterapia (302)	1 febrero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Experiencias turísticas enogastronómicas (303)	4 febrero	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera (304)	9 febrero	12:00	Aulas de Informática (1.20, 1.21)
Equipos e instalaciones en hotelería y restauración (305)	24 enero	16:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Operaciones financieras en hotelería y restauración (306)	11 febrero	16:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A

PRIMERA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA
ASIGNATURAS DEL SEGUNDO SEMESTRE

Periodo de solicitud en secretaría: **Del 11 al 17 de enero de 2022**

1^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Análisis de Datos (Estadística) (106)	1 febrero	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Antropología de la Alimentación (107)	4 febrero	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Bioquímica de los Alimentos (108)	9 febrero	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Fundamentos del Análisis Económico (109)	24 enero	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Legislación e Intervención Administrativa en Hotelería y Restauración (110)	27 enero	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A

2^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Fundamentos de Marketing (206)	25 enero	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Fundamentos de Nutrición y Dietética (207)	31 enero	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208)	3 febrero	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209)	8 febrero	18:00	Aula de Informática 1.21
Legislación Laboral en Hotelería y Restauración (210)	11 febrero	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A

**PRIMERA CONVOCATORIA ORDINARIA
ASIGNATURAS DEL SEGUNDO SEMESTRE**

1^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (110)	10 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Análisis de Datos (Estadística) (106)	15 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Antropología de la Alimentación (107)	20 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Bioquímica de los Alimentos (108)	24 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Fundamentos del Análisis Económico (109)	7 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A

2^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Fundamentos de Marketing (206)	8 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Fundamentos de Nutrición y Dietética (207)	13 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208)	16 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209)	22 junio	12:00	Aulas de Informática 1.20 y 1.21
Legislación Laboral en Hostelería y Restauración (210)	27 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A

3^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración (307)	9 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras (308)	14 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas (309)	17 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Seguridad alimentaria (310)	23 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Destinos urbanos, experiencias y gastronomía (311)	6 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Etnogastronomía (312)	28 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A

**PRIMERA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA
ASIGNATURAS DEL PRIMER SEMESTRE**

Periodo de solicitud en secretaría: **Del 13 al 20 de mayo de 2022**

1 ^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Análisis de los Recursos Territoriales (101)	9 junio	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Gestión de la Interculturalidad (102)	14 junio	18:00	Aulas de Informática 1.21
Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103)	17 junio	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Introducción al Turismo y la Gastronomía (104)	23 junio	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105)	6 junio	18:00	Aulas de Informática (1.14, 1.21)

2 ^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (201)	7 junio	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202)	10 junio	18:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Gastronomía y Desarrollo Local (203)	15 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Introducción al Metabolismo (204)	20 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A
Turismo y Gastronomía Internacional (205)	28 junio	12:00	Aula 1.15-16 y Aula 1.13A

**SEGUNDA CONVOCATORIA ORDINARIA
SEPTIEMBRE**

1 ^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (110)	5 septiembre	12:00	Aula 1.15-16
Análisis de los Recursos Territoriales (101)	6 septiembre	12:00	Aula 1.15-16
Análisis de Datos (Estadística) (106)	7 septiembre	12:00	Aula 1.15-16
Gestión de la Interculturalidad (102)	9 septiembre	12:00	Aulas de Informática 1.20
Antropología de la Alimentación (107)	13 septiembre	12:00	Aula 1.15-16
Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103)	14 septiembre	12:00	Aula 1.15-16
Bioquímica de los Alimentos (108)	16 septiembre	12:00	Aula 1.15-16
Introducción al Turismo y la Gastronomía (104)	20 septiembre	12:00	Aula 1.15-16
Fundamentos del Análisis Económico (109)	21 septiembre	12:00	Aula 1.15-16
Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105)	1 septiembre	9:00	Aulas de Informática (1.14, 1.21)

2 ^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Administración de Recurso Humanos en Empresas Gastronómicas y Hotelera (201)	5 septiembre	18:00	Aula 1.15-16
Fundamentos de Marketing (206)	6 septiembre	18:00	Aula 1.15-16
Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202)	7 septiembre	18:00	Aula 1.15-16
Fundamentos de Nutrición y Dietética (207)	9 septiembre	18:00	Aula 1.15-16
Gastronomía y Desarrollo Local (203)	12 septiembre	18:00	Aula 1.15-16
Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208)	14 septiembre	18:00	Aula 1.15-16
Introducción al Metabolismo (204)	15 septiembre	18:00	Aula 1.15-16
Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209)	19 septiembre	18:00	Aula de Informática 1.21
Turismo y Gastronomía Internacional (205)	22 septiembre	18:00	Aula 1.15-16
Legislación Laboral en Hostelería y Restauración (210)	2 septiembre	16:00	Aula 1.15-16

3 ^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Contabilidad Financiera (301)	5 septiembre	16:00	Aula 1.15-16
Dietoterapia (302)	7 septiembre	16:00	Aula 1.15-16
Experiencias turísticas enogastronómicas (303)	9 septiembre	16:00	Aula 1.15-16
Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera (304)	12 septiembre	12:00	Aula de Informática 1.21
Equipos e instalaciones en hostelería y restauración (305)	1 septiembre	16:00	Aula 1.15-16
Operaciones financieras en hostelería y restauración (306)	2 septiembre	9:00	Aula 1.15-16
Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración (307)	13 septiembre	18:00	Aula 1.15-16
Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras (308)	15 septiembre	12:00	Aula 1.15-16
Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas (309)	16 septiembre	18:00	Aula 1.15-16
Seguridad alimentaria (310)	19 septiembre	12:00	Aula 1.15-16
Destinos urbanos, experiencias y gastronomía (311)	21 septiembre	18:00	Aula 1.15-16
Etnogastronomía (312)	22 septiembre	12:00	Aula 1.15-16