



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 ^{er} 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 ^{er} 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 ^{er} 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 ^o 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^{er} 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^{er} 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^{er} 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

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

1^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
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

2^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
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

3^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
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

1^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
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

2^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
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

3^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
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

4^o CURSO	DÍA	HORA	AULAS
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

1^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
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)

2^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
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

3^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
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

4^o CURSO	DÍA	HORA	AULAS
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 ^{er} 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 ^{er} 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 ^{er} 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 ^o 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)	