



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	12:00	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

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	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

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 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

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	HOR A	AULAS
Análisis de los Recursos Territoriales (101)	6 noviembre	9:00	Pendiente de asignación
Gestión de la Interculturalidad (102)	8 noviembre	9:00	Pendiente de asignación
Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103)	10 noviembre	9:00	Pendiente de asignación
Introducción al Turismo y la Gastronomía (104)	14 noviembre	9:00	Pendiente de asignación
Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105)	16 noviembre	9:00	Pendiente de asignación

2 ^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (201)	7 noviembre	9:00	Pendiente de asignación
Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202)	9 noviembre	9:00	Pendiente de asignación
Gastronomía y Desarrollo Local (203)	13 noviembre	9:00	Pendiente de asignación
Introducción al Metabolismo (204)	15 noviembre	9:00	Pendiente de asignación
Turismo y Gastronomía Internacional (205)	17 noviembre	9:00	Pendiente de asignación

3 ^{er} CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Contabilidad Financiera (301)	6 noviembre	12:00	Pendiente de asignación
Dietoterapia (302)	8 noviembre	12:00	Pendiente de asignación
Experiencias turísticas enogastronómicas (303)	10 noviembre	12:00	Pendiente de asignación
Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera (304)	13 noviembre	12:00	Pendiente de asignación
Equipos e instalaciones en hotelería y restauración (305)	15 noviembre	12:00	Pendiente de asignación
Operaciones financieras en hotelería y restauración (306)	16 noviembre	12:00	Pendiente de asignación

4 ^o CURSO	DÍA	HORA	AULAS
Creación de Empresas (401)	6 noviembre	16:00	Pendiente de asignación
Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas (402)	7 noviembre	12:00	Pendiente de asignación
Características Organolépticas de Productos de Consumo (404)	9 noviembre	12:00	Pendiente de asignación
Creatividad e Innovación Gastronómica (405)	10 noviembre	16:00	Pendiente de asignación
Francés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera (406)	13 noviembre	16:00	Pendiente de asignación
Gestión de Producto y Marca (407)	14 noviembre	12:00	Pendiente de asignación
Denominaciones de Origen y su Explotación Turística (415)	15 noviembre	16:00	Pendiente de asignación
Gastromarketing (417)	16 noviembre	16:00	Pendiente de asignación
Régimen Fiscal en Empresas de Hotelería y Restauración (419)	17 noviembre	12:00	Pendiente de asignación

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	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
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
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	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 Hotelería y Restauración (110)	12 abril	9:00	Pendiente de asignación

2 ^{er} 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 Hotelería y Restauración (210)	10 abril	12:00	Pendiente de asignación

3 ^{er} 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 ^o 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
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**