



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2021/2022

HORARIOS DE CLASE

*GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
Y GESTIÓN HOTELERA*

BIMODAL

Curso Académico 2021/2022



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2021/2022

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

1^{er} Curso / 1^{er} SEMESTRE

GRUPO A Aula Enogastronomía	Lunes	Martes	Miércoles		Jueves		Viernes
8:30-10:00	Análisis de los Recursos Territoriales (101) GG	Introducción al Turismo y la Gastronomía (104) GG	Gestión de la Interculturalidad (102) GG		Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103) GG		Salidas / Actividades Obligatorias Programadas
10:00-11:00	Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103) GG	Gestión de la Interculturalidad (102) GG	Introducción al Turismo y la Gastronomía (104) GG		Análisis de los Recursos Territoriales (101) GG		
11:00-12:00	Desplazamiento	Desplazamiento	Desplazamiento		Desplazamiento		
12:00-13:00	Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105) GG	Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105) GG/GR1 Aula INF. (1.21)	Gestión de la Interculturalidad (102) GR1	Introducción al Turismo y la Gastronomía (104) GR2 Aula INF. (1.21)	Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103) GR1	Análisis de los Recursos Territoriales (101) GR2 Aula INF. (1.21)	
13:00-14:00	Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105) GG	Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105) GR2 Aula INF. (1.21)	Gestión de la Interculturalidad (102) GR2	Introducción al Turismo y la Gastronomía (104) GR1 Aula INF. (1.21)	Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103) GR2	Análisis de los Recursos Territoriales (101) GR1 Aula INF. (1.21)	

- GG = GRUPO GRANDE. LA DOCENCIA SE IMPARTIRÁ DE MANERA BIMODAL
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA. LA DOCENCIA SE IMPARTIRÁ DE MANERA PRESENCIAL
- GG/GR1 ACTUARÁ COMO GRUPO REDUCIDO EN LAS SEMANAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2021/2022

GRUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

2º Curso / 1º SEMESTRE

GRUPO A Aula	Lunes	Martes	Miércoles		Jueves		Viernes
8:30-9:30	Introducción al Metabolismo (204) GG Aula 1.19B	Introducción al Metabolismo (204) GR1 Aula 1.19B	Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (201) GR1 Aula INF. (C.C.)	Gastronomía y Desarrollo Local (203) GR2 Aula 1.19B	Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202) GR1 Aula 1.19B	Turismo y Gastronomía Internacional (205) GR2 Aula INF. (C.C.)	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas
9:30-10:30	Introducción al Metabolismo (204) GG Aula 1.19B	Introducción al Metabolismo (204) GR2 Aula 1.19B	Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (201) GR2 Aula INF. (C.C.)	Gastronomía y Desarrollo Local (203) GR1 Aula 1.19B	Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202) GR2 Aula 1.19B	Turismo y Gastronomía Internacional (205) GR1 Aula INF. (C.C.)	
10:30-11:30	Desplazamiento	Desplazamiento	Desplazamiento		Desplazamiento		
11:30-12:30	Gastronomía y Desarrollo Local (203) GG Aula XXX	Turismo y Gastronomía Internacional (205) GG Aula XXX	Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (201) GG Aula XXX		Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202) GG Aula XXX		
12:30-14:00	Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (201) GG Aula XXX	Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202) GG Aula XXX	Gastronomía y Desarrollo Local (203) GG Aula XXX		Turismo y Gastronomía Internacional (205) GG Aula XXX		

- GG = GRUPO GRANDE. LA DOCENCIA SE IMPARTIRÁ DE MANERA BIMODAL
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA. LA DOCENCIA SE IMPARTIRÁ DE MANERA PRESENCIAL
- GG/GR1 ACTUARÁ COMO GRUPO REDUCIDO EN LAS SEMANAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2021/2022

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

3º Curso / 1º SEMESTRE

GRUPO A Aula	Lunes		Martes		Miércoles		Jueves	Viernes
	8:30-10:00	(305) Equipos e instalaciones en hotelería y restauración GG	(306) Operaciones financieras en hotelería y restauración GG	(304) Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera GG		(303) Experiencias turísticas enogastronómicas GG		(301) Contabilidad financiera GG
10:00-11:00	(303) Experiencias turísticas enogastronómicas GG		(301) Contabilidad financiera GG		(305) Equipos e instalaciones en hotelería y restauración GG 1.15-16	(306) Operaciones financieras en hotelería y restauración GG	(304) Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera GG	
11:00-12:00	Desplazamiento							
12:00-13:00	(303) Experiencias turísticas enogastronómicas GR1	(305) Equipos e instalaciones en hotelería y restauración GR2 1.15-16	(306) Operaciones financieras en hotelería y restauración GR2	(304) Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera GR1	(301) Contabilidad financiera GR2	(302) Dietoterapia GR1 1.15-16	(302) Dietoterapia GG/GR 1.15-16	
13:00-14:00	(303) Experiencias turísticas enogastronómicas GR2	(305) Equipos e instalaciones en hotelería y restauración GR1 1.15-16	(306) Operaciones financieras en hotelería y restauración GR1	(304) Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera GR2	(301) Contabilidad Financiera GR1	(302) Dietoterapia GR2 1.15-16	(302) Dietoterapia GG/GR 1.15-16	

- GG = GRUPO GRANDE. LA DOCENCIA SE IMPARTIRÁ DE MANERA BIMODAL
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA. LA DOCENCIA SE IMPARTIRÁ DE MANERA PRESENCIAL
- GG/GR1 ACTUARÁ COMO GRUPO REDUCIDO EN LAS SEMANAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2021/2022

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

1^{er} Curso / 2^o SEMESTRE

GRUPO A Aula Enogastronomía	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes		
8:30-10:00	Fundamentos del Análisis Económico (109) GG	Antropología de la Alimentación (110) GG	Análisis de Datos (Estadística) (106) GG	Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (101) GG	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas		
10:00-11:00	Análisis de Datos (Estadística) (106) GG	Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (110) GG	Fundamentos del Análisis Económico (109) GG	Antropología de la Alimentación (107) GG			
11:00-12:00	Desplazamiento	Desplazamiento	Desplazamiento	Desplazamiento			
12:00-13:00	Bioquímica de los Alimentos (108) GG/GR	Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (110) GR1	Antropología de la Alimentación (107) GR2 Aula 1.13 B	Análisis de Datos (Estadística) (106) GR1		Fundamentos del Análisis Económico (109) GR2 Aula 1.13 B	Bioquímica de los Alimentos (108) GR1
13:00-14:00	Bioquímica de los Alimentos (108) GG/GR	Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (110) GR2	Antropología de la Alimentación (107) GR1 Aula 1.13 B	Análisis de Datos (Estadística) (106) GR2		Fundamentos del Análisis Económico (109) GR1 Aula 1.13 B	Bioquímica de los Alimentos (108) GR2

- GG = GRUPO GRANDE. LA DOCENCIA SE IMPARTIRÁ DE MANERA BIMODAL
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA. LA DOCENCIA SE IMPARTIRÁ DE MANERA PRESENCIAL
- GG/GR ACTUARÁ COMO GRUPO REDUCIDO EN LAS SEMANAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2021/2022

GRUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

2º Curso / 2º SEMESTRE

GRUPO A Aula	Lunes		Martes	Miércoles		Jueves	Viernes
8:30-9:30	Fundamentos de Nutrición y Dietética (207) GR1 Aula INF. (1.21)	Fundamentos de Marketing (206) GR2 Aula 1.13B	Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209) GG Aula INF. (1.21)	Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208) GR1 Aula 1.13B	Legislación Laboral en Hostelería y Restauración (210) GR2 Aula INF. (1.21)	Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209) GG/GR1 Aula INF. (1.21)	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas
9:30-10:30	Fundamentos de Nutrición y Dietética (207) GR1 Aula INF. (1.21)	Fundamentos de Marketing (206) GR1 Aula 1.13B	Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209) GG Aula INF. (1.21)	Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208) GR1 Aula 1.13B	Legislación Laboral en Hostelería y Restauración (210) GR1 Aula INF. (1.21)	Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209) GR2 Aula INF. (1.21)	
10:30-11:30	Desplazamiento		Desplazamiento	Desplazamiento		Desplazamiento	
11:30-12:30	Fundamentos de Marketing (206) GG Aula XXX		Fundamentos de Nutrición y Dietética (207) GG Aula XXX	Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208) GG Aula XXX		Legislación Laboral en Hostelería y Restauración (210) GG Aula XXX	
12:30-14:00	Fundamentos de Nutrición y Dietética (207) GG Aula XXX		Fundamentos de Marketing (206) GG Aula XXX	Legislación Laboral en Hostelería y Restauración (210) GG Aula XXX		Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208) GG Aula XXX	

- GG = GRUPO GRANDE. LA DOCENCIA SE IMPARTIRÁ DE MANERA BIMODAL
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA. LA DOCENCIA SE IMPARTIRÁ DE MANERA PRESENCIAL
- GG/GR1 ACTUARÁ COMO GRUPO REDUCIDO EN LAS SEMANAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2021/2022

GRUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

3º Curso / 2º SEMESTRE

GRUPO A Aula	Lunes		Martes		Miércoles		Jueves	Viernes
8:30-10:00	(311) Destinos urbanos, experiencias y gastronomía GG	(312) Etnogastronomía GG	(310) Seguridad alimentaria GG 1.15-16		(308) Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras GG		(307) Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración GG	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas
10:00-11:00	(308) Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras GG		(307) Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración GG		(311) Destinos urbanos, experiencias y gastronomía GG	(312) Etnogastronomía GG	(310) Seguridad alimentaria GG 1.15-16	
11:00-12:00	Desplazamiento							
12:00-13:00	(308) Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras GR1	(311) Destinos urbanos, experiencias y gastronomía GR2	(312) Etnogastronomía GR2	(310) Seguridad alimentaria GR1 1.15-16	(307) Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración GR2	(309) Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas GR1 1.15-16	(309) Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas GG/GR	
12:30-14:00	(308) Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras GR2	(311) Destinos urbanos, experiencias y gastronomía GR1	(312) Etnogastronomía GR1	(310) Seguridad alimentaria GR2 1.15-16	(307) Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración GR1	(309) Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas GR2 1.15-16	(309) Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas GG/GR	

- GG = GRUPO GRANDE. LA DOCENCIA SE IMPARTIRÁ DE MANERA BIMODAL
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA. LA DOCENCIA SE IMPARTIRÁ DE MANERA PRESENCIAL
- GG/GR1 ACTUARÁ COMO GRUPO REDUCIDO EN LAS SEMANAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA