



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	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas
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

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
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	Actividades Obligatorias Programadas
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