



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2024/2025

HORARIOS DE CLASE

*GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
Y GESTIÓN HOTELERA*

Curso Académico 2024/2025

Aprobados en Junta de Centro Ordinaria de 29 de mayo de 2024



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2024/2025

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

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

| GRUPO A Aula 1.19A | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | | |
|--------------------------|--|---|---|--|--|--|---|
| 9:00-10:30 | 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 | | |
| 10:30-11:30 | 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 | | | |
| 11:30-12:00 | Descanso | | | | | | |
| 12:00-13:00 | Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105) GR1 Aula INF 1.20 | Introducción al Turismo y la Gastronomía (104) GR2 Aula INF 1.21 | Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105) GG | Gestión de la Interculturalidad (102) GR1 | | Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103) GR1 Aula INF 6A Aulario Severo Ochoa ## | Análisis de los Recursos Territoriales (101) GR2 Aula INF. (Lab Idiomas) |
| 13:00-14:00 | Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105) GR2 Aula INF 1.20 | Introducción al Turismo y la Gastronomía (104) GR1 Aula INF 1.21 | Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía (105) GG | Gestión de la Interculturalidad (102) GR2 | | Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros (103) GR2 Aula INF 6A Aulario Severo Ochoa ## | Análisis de los Recursos Territoriales (101) GR1 Aula INF. (Lab Idiomas) |

- GG = GRUPO GRANDE
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA
- GG/GR1 ACTUARÁ COMO GRUPO REDUCIDO EN LAS SEMANAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA
- ## El día 7/11 la clase se impartirá en el aula TIC 12A de Ciencias, planta alta



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2024/2025

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

2º Curso / 1º SEMESTRE

| GRUPO A Aula 1.18A | Lunes | Martes | Miércoles | | Jueves | | Viernes |
|-----------------------|---|--|--|---|---|---|--|
| 9:00-10:00 | Introducción al Metabolismo (204) GG Aula 1.15-16 | Introducción al Metabolismo (204) GR1 Aula 1.15-16 | Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (201) GR1 Aula INF 1.21 | Gastronomía y Desarrollo Local (203) GR2 Aula INF 1.20 (Lab Id) | Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202) GR1 Aula INF 6A Aulario Severo Ochoa ### | Turismo y Gastronomía Internacional (205) GR2 Aula INF iMac CC | Salidas / Actividades Obligatorias Programadas |
| 10:00-11:00 | Introducción al Metabolismo (204) GG Aula 1.15-16 | Introducción al Metabolismo (204) GR2 Aula 1.15-16 | Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (201) GR2 Aula INF 1.21 | Gastronomía y Desarrollo Local (203) GR1 Aula INF Aula INF 1.20 (Lab Id) | Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202) GR2 Aula INF 6A Aulario Severo Ochoa ### | Turismo y Gastronomía Internacional (205) GR1 Aula INF iMac CC | |
| 11:00-11:30 | Descanso | | | | | | |
| 11:30-12:30 | Gastronomía y Desarrollo Local (203) GG | Turismo y Gastronomía Internacional (205) GG | Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (201) GG | | Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202) GG | | |
| 12:30-14:00 | Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras (201) GG | Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202) GG | Gastronomía y Desarrollo Local (203) GG | | Turismo y Gastronomía Internacional (205) GG | | |

- GG = GRUPO GRANDE
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA
- GG/GR1 ACTUARÁ COMO GRUPO REDUCIDO EN LAS SEMANAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA
- ### El día 19/12 la clase se impartirá en el aula aula TIC 10A-10B de Ciencias, planta alta



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2024/2025

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

3º Curso / 1º SEMESTRE

| GRUPO A Aula Aula 1.19B | Lunes | | Martes | | Miércoles | | Jueves | Viernes | |
|-------------------------------|---|--|---|---|--|--|---|--|--|
| 9:00-10:30 | (305) Equipos e instalaciones en hotelería y restauración GG | (306) Operaciones financieras en hotelería y restauración GG Aula INF iMac CC | (304) Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera GG | | (303) Experiencias turísticas enogastronómicas GG Aula 1.15-16 | | (301) Contabilidad financiera GG | Salidas / Actividades Obligatorias Programadas | |
| 10:30-11:30 | (303) Experiencias turísticas enogastronómicas GG | | (301) Contabilidad financiera GG | | (305) Equipos e instalaciones en hotelería y restauración GG Aula 1.15-16 | (306) Operaciones financieras en hotelería y restauración GG Aula 1.13B | (304) Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera GG | | |
| 11:30-12:00 | Descanso | | | | | | | | |
| 12:00-13:00 | (305) Equipos e instalaciones en hotelería y restauración GR Aula 1.15-16 / Aula INF 6A Aulario Severo Ochoa ## | (306) Operaciones financieras en hotelería y restauración GR Aula INF iMac CC | (304) Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera GR1 Aula INF 1.21 | (301) Contabilidad financiera GR2 Aula 1.15-16 | (302) Dietoterapia GR1 Aula 1.15-16 | (303) Experiencias turísticas enogastronómicas GR1 Aula INF 1.21 | (302) Dietoterapia GG/GR Aula 1.19A | | |
| 13:00-14:00 | | | (304) Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera GR2 Aula INF 1.21 | (301) Contabilidad Financiera GR1 Aula 1.15-16 | (302) Dietoterapia GR2 Aula 1.15-16 | (303) Experiencias turísticas enogastronómicas GR2 Aula INF 1.21 | (302) Dietoterapia GG/GR Aula 1. 19A | | |

- GG = GRUPO GRANDE
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA
- GG/GR1 ACTUARÁ COMO GRUPO REDUCIDO EN LAS SEMANAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA
- ## El día 4/11 la clase se impartirá en el aula aula TIC 12A de Ciencias, planta alta y el día 18/11 en el aula TIC 10B de Ciencias, planta alta



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2024/2025

GRUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

4º Curso / 1º SEMESTRE

| GRUPO 4 Aula 1 F. CC. Comunicación | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | |
|--|--|--|--|---|--|---|
| 8:30 - 10:00 | Características Organolépticas de Productos de Consumo (404) GG/GR | Régimen Fiscal en Empresas de Hostelería y Restauración (413) GG/GR Seminario 15 | Creatividad e Innovación Gastronómica (405) GG/GR Aula 1.13B | Denominaciones de Origen y su Explotación Turística (411) GG/GR | Creación de Empresas (401) GR2 Aula 1.13B | Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas (402) GG Aula 1.13A / GR1 Aula 1.13A |
| 10:00 - 11:30 | Francés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera (406) GG/GR | Denominaciones de Origen y su Explotación Turística (411) GG/GR | Gastromarketing (412) GG/GR | Gastromarketing (412) GG/GR | Creación de Empresas (401) GG/GR1 Aula 1.13B | Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas (402) GR2 Aula 1.13A |
| 11:30 - 13:00 | Gestión de Producto y Marca (407) GG/GR | Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas (402) GG Aula 1.13B | Francés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera (406) GG/GR | Creatividad e Innovación Gastronómica (405) GG/GR Aula 1.13B | Salidas / Actividades Obligatorias Programadas | |
| 13:00 - 14:30 | Régimen Fiscal en Empresas de Hostelería y Restauración (413) GG/GR | Creación de Empresas (401) GG Aula 1.13B | Gestión de Producto y Marca (407) GG/GR | Características Organolépticas de Productos de Consumo (404) GG/GR Aula 1.15-16 | | |

- GG = GRUPO GRANDE - GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS
- 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 2024/2025

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

1^{er} Curso / 2^o SEMESTRE

| GRUPO A Aula 1.19B | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | | |
|--------------------------|--|--|---|---|--|--|--|
| 9:00-10:30 | 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 | | |
| 10:30-11:30 | 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 | | | |
| 11:30-12:00 | Descanso | | | | | | |
| 12:00-13:00 | Bioquímica de los Alimentos (108) GG/GR Aula 1.15-16 | 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 Aula INF 1.14 | | Fundamentos del Análisis Económico (109) GR2 Aula 1.13 B | Bioquímica de los Alimentos (108) GR1 Aula 1.15-16 |
| 13:00-14:00 | Bioquímica de los Alimentos (108) GG/GR Aula 1.15-16 | 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 Aula INF 1.14 | | Fundamentos del Análisis Económico (109) GR1 Aula 1.13 B | Bioquímica de los Alimentos (108) GR2 Aula 1.15-16 |

- GG = GRUPO GRANDE
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA
- 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 2024/2025

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

2º Curso / 2º SEMESTRE

| GRUPO A Aula 1.18A | Lunes | | Martes | Miércoles | | Jueves | Viernes |
|-----------------------|--|--|---|---|---|--|--|
| 9:00-10:00 | Fundamentos de Nutrición y Dietética (207) GR1 Aula 1.15-16 | Fundamentos de Marketing (206) GR2 Aula 1.13B | Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209) GG | 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 1.20 | Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209) GG/GR1 Aula INF 1.20 | Salidas / Actividades Obligatorias Programadas |
| 10:00-11:00 | Fundamentos de Nutrición y Dietética (207) GR1 Aula 1.15-16 | Fundamentos de Marketing (206) GR1 Aula 1.13B | Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209) GG | Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208) GR2 Aula 1.13B | Legislación Laboral en Hostelería y Restauración (210) GR1 Aula INF 1.20 | Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209) GR2 Aula INF 1.20 | |
| 11:00-11:30 | Descanso | | | | | | |
| 11:30-12:30 | Fundamentos de Marketing (206) GG | | Fundamentos de Nutrición y Dietética (207) GG | Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208) GG | | Legislación Laboral en Hostelería y Restauración (210) GG | |
| 12:30-14:00 | Fundamentos de Nutrición y Dietética (207) GG | | Fundamentos de Marketing (206) GG | Legislación Laboral en Hostelería y Restauración (210) GG | | Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos (208) GG | |

- GG = GRUPO GRANDE
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA
- 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 2024/2025

GRUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

3º Curso / 2º SEMESTRE

| GRUPO A Aula Eno- gastronomía | Lunes | | Martes | | Miércoles | | Jueves | Viernes |
|--|--|--|--|--|--|---|--|--|
| 9:00-10:30 | (311) Destinos urbanos, experiencias y gastronomía GG Aula INF 1.21 | (312) Etnogastronomía GG Seminario 15 | (310) Seguridad alimentaria GG Aula 1.15-16 | | (308) Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras GG Aula 1.15-16 | | (307) Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración GG Aula 1.15-16 | Salidas / Actividades Obligatorias Programadas |
| 10:30-11:30 | (310) Seguridad alimentaria GG Aulario Isabel Oyarzabal Aula 1 | | (307) Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración GG Aula 1.15-16 | | (311) Destinos urbanos, experiencias y gastronomía GG Aula 1.15-16 | (312) Etnogastronomía GG Aula 1.18A | (308) Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras GG Aula 1.15-16 | |
| 11:30-12:00 | Descanso | | | | | | | |
| 12:00-13:00 | (311) Destinos urbanos, experiencias y gastronomía GR Aula INF 1.14 | (312) Etnogastronomía GR Seminario 15 | (310) Seguridad alimentaria GR1 Aula 1.15-16 | (307) Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración GR2 Aula INF 1.14 | (309) Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas GR2 Aula 1.15- 16 | (308) Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras GR1 Aula 1.19B | (309) Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas GG Aula 1.22B | |
| 13:00-14:00 | | | (310) Seguridad alimentaria GR2 Aula 1.15-16 | (307) Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración GR1 Aula INF 1.14 | (309) Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas GR1 Aula 1.15- 16 | (308) Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras GR2 Aula 1.19B | (309) Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas GG Aula 1.22B | |

- GG = GRUPO GRANDE
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA
- 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 2024/2025

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

4º Curso / 2º SEMESTRE

| GRUPO 4 A | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | | Viernes |
|-------------|--|---|---|--|--|--|
| 10:00-11:30 | Salidas / Actividades Obligatorias Programadas | TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (403) GG Aulario Isabel Oyarzabal Aula 6 | Producción y Organización de Eventos (408) GG Aulario Gerald Brenan Aula 17 | TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (403) GR1 Aula INF 1.14 | Producción y Organización de Eventos (408) GR2 Aulario Gerald Brenan Aula 17 | Salidas / Actividades Obligatorias Programadas |
| 11:30-12:00 | | Producción y Organización de Eventos (408) GG Aulario Isabel Oyarzabal Aula 6 | TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (403) GG Aulario Gerald Brenan Aula 17 | TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (403) GR2 Aula INF 1.14 | Producción y Organización de Eventos (408) GR1 Aulario Gerald Brenan Aula 17 | |
| 12:00-13:00 | | | | Prácticas en Empresas e Instituciones Turísticas (414) * | | |
| 13:00-13:30 | | | | | | |
| 13:30-14:00 | | | | | | |

- GG = GRUPO GRANDE
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA
- (*) DOS SEMANAS AL COMIENZO DEL SEMESTRE