



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2025/2026

HORARIOS DE CLASE

*GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
Y GESTIÓN HOTELERA*

Curso Académico 2025/2026

PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2025/2026

GRUADO/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 Aulario Severo Ochoa: Aula INF 6A	Análisis de los Recursos Territoriales (101) GR2 Aula INF 1.20	
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 Aulario Severo Ochoa: Aula INF 6A	Análisis de los Recursos Territoriales (101) GR1 Aula INF 1.20	

- **GG:** GRUPO GRANDE
- **GR1, GR2:** GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA
- **GG / GR 1:** 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 2025/2026

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	Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202) GR1 Aulario Severo Ochoa: Aula INF 6A	Turismo y Gastronomía Internacional (205) GR2 Facultad Ciencias Comunicación: Aula INF iMac	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 1.20	Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202) GR2 Aulario Severo Ochoa: Aula INF 6A	Turismo y Gastronomía Internacional (205) GR1 Facultad Ciencias Comunicación: Aula INF iMac	
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 / GR 1: 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 2025/2026

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 Facultad Ciencias Comunicación: Aula INF iMac	(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 / Aulario Severo Ochoa: Aula INF 6A	(306) Operaciones Financieras en Hotelería y Restauración GR Facultad Ciencias Comunicación: Aula INF iMac	(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

PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2025/2026

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

4º Curso / 1º SEMESTRE

GRUPO 4 Facultad Ciencias Comunicación: Aula 1	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 / 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 / GR 1 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. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA
- GG / GR 1: 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 2025/2026

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	Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (110) GG	Análisis de Datos (Estadística) (106) 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	Bioquímica de los Alimentos (108) GR1 Aula 1.15-16	Antropología de la Alimentación (107) GR2 Aula 1.13B	Análisis de Datos (Estadística) (106) GR1 Aula INF 1.14	Fundamentos del Análisis Económico (109) GR2 Aula 1.13B	Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (110) GR1	
13:00-14:00	Bioquímica de los Alimentos (108) GG / GR Aula 1.15-16	Bioquímica de los Alimentos (108) GR2 Aula 1.15-16	Antropología de la Alimentación (107) GR1 Aula 1.13B	Análisis de Datos (Estadística) (106) GR2 Aula INF 1.14	Fundamentos del Análisis Económico (109) GR1 Aula 1.13B	Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (110) GR2	

- GG: GRUPO GRANDE
- GR1, GR2: GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA
- GG / GR 1: 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 2025/2026

GRUADO/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 / GR 1 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 / GR 1: 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 2025/2026

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

3º Curso / 2º SEMESTRE

GRUPO A Aula 1.15-16	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		(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
10:30-11:30	(310) Seguridad alimentaria GG Aulario Isabel Oyarzábal: Aula 1		(307) Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración GG		(311) Destinos urbanos, experiencias y gastronomía GG	(312) Etnogastronomía GG Aula 1.18A	(308) Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras GG	
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	(307) Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración GR2 Aula INF 1.14	(309) Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas GR2	(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	(307) Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración GR1 Aula INF 1.14	(309) Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas GR1	(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



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2025/2026

- **GR1, GR2:** GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA
- **GG / GR 1:** ACTUARÁ COMO GRUPO REDUCIDO EN LAS SEMANAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

4º Curso / 2º SEMESTRE

GRUPO 4 A	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves		Viernes
10:00-11:30		TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (403) GG Aulario Isabel Oyarzábal: 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 Oyarzábal: 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						
13:00-13:30						
13:30-14:00					Prácticas en Empresas e Instituciones Turísticas (414) *	

- **GG:** GRUPO GRANDE
- **GR1, GR2:** GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2025/2026

- (*) DOS SEMANAS AL COMIENZO DEL SEMESTRE