



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

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 Aula 1.19B	(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	
13:00-14:00			(310) Seguridad alimentaria GR2 Aula 1.19B	(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	

- 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