



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

HORARIOS DE CLASE

*GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
Y GESTIÓN HOTELERA*

1º SEMESTRE

Curso Académico 2025/2026

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

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 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 Enogastrónomicas GG Aula 1.15-16		(301) Contabilidad Financiera GG	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas
10:30-11:30	(303) Experiencias Turísticas Enogastrónomicas 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 Enogastrónomicas 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 Enogastrónomicas 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 Prácticas en Empresas e Instituciones Turísticas (414) *	
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
- (*) UNA SEMANA AL COMIENZO DEL SEMESTRE