



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

HORARIOS DE CLASE

*GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
Y GESTIÓN HOTELERA*

2º 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 / 2º 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

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 / 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 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

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

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				<i>Prácticas en Empresas e Instituciones Turísticas (414) *</i>		
13:00-13:30						
13:30-14:00						

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