UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

ANDALUCÍA TECH
Campus de Excelencia Internacional

Facultad de Turismo
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2023/2024

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA **3º Curso / 1er 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 1.15-16	
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 1.15-16	

- 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
- Las clases de GR del día 2 de octubre de **Equipos e instalaciones en hotelería y restauración** tendrán lugar en el aula INF B de la Facultad de FILOSOFIA Y LETRAS. Las clases de GR del día 20 de noviembre de **Equipos e instalaciones en hotelería y restauración** tendrán lugar en el aula INF 10A (planta alta Aulario Severo Ochoa)

Aprobados en Junta de Centro Ordinaria de 24 de mayo de 2023. ASIGNACIÓN DE AULAS PROVISIONAL

UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

ANDALUCÍA TECH
Campus de Excelencia Internacional

Facultad de Turismo
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2023/2024

GRADUADO/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 Gerald Brenan Aula 9		(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

Aprobados en Junta de Centro Ordinaria de 24 de mayo de 2023. ASIGNACIÓN DE AULAS PROVISIONAL