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

HORARIOS DE CLASE

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

Curso Académico 2023/2024

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 — 1er Curso / 1er 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 Aula INF 6A Aulario Severo Ochoa	Análisis de los Recursos Territoriales (101) GR2 Aula INF. (Lab Idiomas)	
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 Aula INF 6A Aulario Severo Ochoa	Análisis de los Recursos Territoriales (101) GR1 Aula INF. (Lab Idiomas)	

- 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

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 **2º Curso / 1er 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 iMac CC	Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202) GR1 Aula INF 6A Aulario Severo Ochoa **	Turismo y Gastronomía Internacional (205) GR2 Aula INF iMac CC	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 iMac CC	Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero (202) GR2 Aula INF 6A Aulario Severo Ochoa **	Turismo y Gastronomía Internacional (205) GR1 Aula INF iMac CC	
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/GR1 ACTUARÁ COMO GRUPO REDUCIDO EN LAS SEMANAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA
- Las clases de GR del día 9 de noviembre de **Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero** tendrán lugar en el aula INF Lab. Traducción 604 de la Facultad de FILOSOFIA Y LETRAS

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 / 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 — 4º Curso / 1er SEMESTRE

GRUPO 4 Aula 1 F. CC. Comunicación	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
8:30 - 10:00	Características Organolépticas de Productos de Consumo (404) GG/GR	Régimen Fiscal en Empresas de Hotelería 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	Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas (402) GG Aula 1.13A / GR1 Aula 1.13B
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/GR1	Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas (402) GR2 Aula 1.13B
11:30 - 13:00	Gestión de Producto y Marca (407) GG/GR	Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas (402) GG	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 Hotelería y Restauración (413) GG/GR	Creación de Empresas (401) GG	Gestión de Producto y Marca (407) GG/GR	Características Organolépticas de Productos de Consumo (404) GG/GR Sala de catas		

- GG = GRUPO GRANDE - GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS
- 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

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 **1er 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	Análisis de Datos (Estadística) (106) GG	Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (110) 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	Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (110) GR1	Antropología de la Alimentación (107) GR2 Aula 1.13 B	Análisis de Datos (Estadística) (106) GR1 Aula INF 1.14	Fundamentos del Análisis Económico (109) GR2 Aula 1.13 B	Bioquímica de los Alimentos (108) GR1 Aula 1.15-16	
13:00-14:00	Bioquímica de los Alimentos (108) GG/GR Aula 1.15-16	Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración (110) GR2	Antropología de la Alimentación (107) GR1 Aula 1.13 B	Análisis de Datos (Estadística) (106) GR2 Aula INF 1.14	Fundamentos del Análisis Económico (109) GR1 Aula 1.13 B	Bioquímica de los Alimentos (108) GR2 Aula 1.15-16	

- GG = GRUPO GRANDE
- GR1, GR2 = GRUPOS REDUCIDOS. SOLO LAS SEMANAS QUE INDIQUE EL CRONOGRAMA
- GG/GR 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

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 **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 Hotelería y Restauración (210) GR2 Aula INF 1.20	Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración (209) GG/GR1 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 Hotelería 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 Hotelería y Restauración (210) GG	
12:30-14:00	Fundamentos de Nutrición y Dietética (207) GG		Fundamentos de Marketing (206) GG	Legislación Laboral en Hotelería 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/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

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

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 — 4º Curso / 2º SEMESTRE

<table>
<tr><th>GRUPO 4 A
Aulario</th><th>Lunes</th><th>Martes</th><th>Miércoles</th><th colspan="2">Jueves</th><th>Viernes</th></tr>
<tr><td>10:00-11:30</td><td rowspan="4">Salidas
/
Actividades
Obligatorias
Programadas</td><td>TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (403)
GG</td><td>Producción y Organización de Eventos (408)
GG</td><td>TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (403)
GR1
Aula INF 1.14</td><td>Producción y Organización de Eventos (408)
GR2</td><td rowspan="4">Salidas
/
Actividades
Obligatorias
Programadas</td></tr>
<tr><td>11:30-12:00</td><td rowspan="3">Producción y Organización de Eventos (408)
GG</td><td rowspan="3">TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (403)
GG</td><td rowspan="2">TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line (403)
GR2
Aula INF 1.14</td><td rowspan="2">Producción y Organización de Eventos (408)
GR1</td></tr>
<tr><td>12:00-13:00</td></tr>
<tr><td>13:00-13:30</td><td rowspan="2">Prácticas en Empresas e Instituciones Turísticas
(414) *</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>13:30-14:00</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

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

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