



PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2026/2027

HORARIOS DE CLASE

*GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
Y GESTIÓN HOTELERA*

1º SEMESTRE

Curso Académico 2026/2027

PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2026/2027

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 GG		Introducción al Turismo y la Gastronomía GG	Gestión de la Interculturalidad GG	Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros GG		Salidas / Actividades Obligatorias Programadas
10:30-11:30	Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros GG		Gestión de la Interculturalidad GG	Introducción al Turismo y la Gastronomía GG	Análisis de los Recursos Territoriales GG		
11:30-12:00	Descanso						
12:00-13:00	Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía GR1 Aula INF 1.20	Introducción al Turismo y la Gastronomía GR2 Aula INF 1.21	Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía GG	Gestión de la Interculturalidad GR1	Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros GR1 Aula INF 1.14	Análisis de los Recursos Territoriales GR2 Aula INF 1.20	
13:00-14:00	Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía GR2 Aula INF 1.20	Introducción al Turismo y la Gastronomía GR1 Aula INF 1.21	Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía GG	Gestión de la Interculturalidad GR2	Introducción a la Administración de Empresas de Servicios Gastronómicos y Hoteleros GR2 Aula INF 1.14	Análisis de los Recursos Territoriales 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 2026/2027
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 GG Aula 1.15-16	Introducción al Metabolismo GR1 Aula 1.15-16	Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras GR1 Aula INF 1.21	Gastronomía y Desarrollo Local GR2 Aula INF 1.20	Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero GR1 Aula INF 1.14	Turismo y Gastronomía Internacional GR2 Facultad Ciencias Comunicación: Aula INF iMac	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas
10:00-11:00	Introducción al Metabolismo GG Aula 1.15-16	Introducción al Metabolismo GR2 Aula 1.15-16	Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras GR2 Aula INF 1.21	Gastronomía y Desarrollo Local GR1 Aula INF 1.20	Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero GR2 Aula INF 1.14	Turismo y Gastronomía Internacional GR1 Facultad Ciencias Comunicación: Aula INF iMac	
11:00-11:30	Descanso						
11:30-12:30	Gastronomía y Desarrollo Local GG	Turismo y Gastronomía Internacional GG	Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras GG		Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero GG		
12:30-14:00	Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras GG	Estructura y Análisis de los Mercados Gastronómico y Hotelero GG	Gastronomía y Desarrollo Local GG		Turismo y Gastronomía Internacional 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 2026/2027
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	Equipos e instalaciones en hotelería y restauración GG	Operaciones Financieras en Hotelería y Restauración GG Facultad Ciencias Comunicación: Aula INF iMac	Inglés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera GG		Experiencias Turísticas Enogastronómicas GG Aula 1.15-16		Contabilidad Financiera GG		Salidas / Actividades Obligatorias Programadas
10:30-11:30	Experiencias Turísticas Enogastronómicas GG		Contabilidad Financiera GG		Equipos e instalaciones en hotelería y restauración GG Aula 1.15-16	Operaciones Financieras en Hotelería y Restauración GG Aula 1.13B	Inglés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera GG		
11:30-12:00	Descanso								
12:00-13:00	Equipos e instalaciones en hotelería y restauración GR Aula 1.15-16 Aula INF 1.14	Operaciones Financieras en Hotelería y Restauración GR Facultad Ciencias Comunicación: Aula INF iMac	Inglés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera GR1 Aula INF 1.21	Contabilidad Financiera GR2 Aula 1.15-16	Dietoterapia GR1 Aula 1.15-16	Experiencias Turísticas Enogastronómicas GR1 Aula INF 1.21	Dietoterapia GG / GR Aula 1.19A		
13:00-14:00			Inglés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera GR2 Aula INF 1.21	Contabilidad Financiera GR1 Aula 1.15-16	Dietoterapia GR2 Aula 1.15-16	Experiencias Turísticas Enogastronómicas GR2 Aula INF 1.21	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 2026/2027

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 GG / GR	Régimen Fiscal en Empresas de Hostelería y Restauración GG / GR Seminario 15	Creatividad e Innovación Gastronómica GG / GR Aula 1.13B	Denominaciones de Origen y su Explotación Turística GG / GR	Creación de Empresas GR2 Aula 1.13B	Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas GG / GR1 Aula 1.13A
10:00 - 11:30	Francés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera GG / GR	Denominaciones de Origen y su Explotación Turística GG / GR	Gastromarketing GG / GR	Gastromarketing GG / GR	Creación de Empresas GG / GR 1 Aula 1.13B	Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas GR2 Aula 1.13A
11:30 - 13:00	Gestión de Producto y Marca GG / GR	Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas GG Aula 1.13B	Francés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera GG / GR	Creatividad e Innovación Gastronómica GG / GR Aula 1.13B	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas <i>Prácticas en Empresas e Instituciones Turísticas (414) *</i>	
13:00 - 14:30	Régimen Fiscal en Empresas de Hostelería y Restauración GG / GR	Creación de Empresas GG Aula 1.13B	Gestión de Producto y Marca GG / GR	Características Organolépticas de Productos de Consumo 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