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

Aprobados en Junta de Facultad de 7 de mayo de 2026

UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

Facultad de Turismo
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

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

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 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

Aprobados en Junta de Facultad de 7 de mayo de 2026

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

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 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

Aprobados en Junta de Facultad de 7 de mayo de 2026

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

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	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 **Aula 1.13B**	
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 1.15-16**	
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 1.15-16**	

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

Aprobados en Junta de Facultad de 7 de mayo de 2026

UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

Facultad de Turismo
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

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

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA — 4º Curso / 1er 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 Hotelería 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 *Prácticas en Empresas e Instituciones Turísticas (414)* *	
13:00 - 14:30	Régimen Fiscal en Empresas de Hotelería 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 **Laboratorio de Análisis Sensorial y Cata**		

- 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

Aprobados en Junta de Facultad de 7 de mayo de 2026