



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

HORARIOS DE CLASE

*GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
Y GESTIÓN HOTELERA*

2º 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 / 2º SEMESTRE

GRUPO A Aula 1.19B	Lunes	Martes		Miércoles		Jueves	Viernes
9:00-10:30	Fundamentos del Análisis Económico GG	Antropología de la Alimentación GG		Análisis de Datos (Estadística) GG		Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración GG	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas
10:30-11:30	Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración GG	Análisis de Datos (Estadística) GG		Fundamentos del Análisis Económico GG		Antropología de la Alimentación GG	
11:30-12:00	Descanso						
12:00-13:00	Bioquímica de los Alimentos GG / GR Aula 1.15-16	Bioquímica de los Alimentos GR1 Aula 1.15-16	Antropología de la Alimentación GR2 Aula 1.13B	Análisis de Datos (Estadística) GR1 Aula INF 1.14	Fundamentos del Análisis Económico GR2 Aula 1.13B	Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración GR1	
13:00-14:00	Bioquímica de los Alimentos GG / GR Aula 1.15-16	Bioquímica de los Alimentos GR2 Aula 1.15-16	Antropología de la Alimentación GR1 Aula 1.13B	Análisis de Datos (Estadística) GR2 Aula INF 1.14	Fundamentos del Análisis Económico GR1 Aula 1.13B	Legislación e Intervención Administrativa en Hostelería y Restauración 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 2026/2027

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 GR1 Aula 1.15-16	Fundamentos de Marketing GR2 Aula 1.13B	Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración GG	Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos GR1 Aula 1.13B	Legislación Laboral en Hostelería y Restauración GR2 Aula INF 1.20	Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración GG / GR 1 Aula INF 1.20	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas
10:00-11:00	Fundamentos de Nutrición y Dietética GR2 Aula 1.15-16	Fundamentos de Marketing GR1 Aula 1.13B	Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración GG	Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos GR2 Aula 1.13B	Legislación Laboral en Hostelería y Restauración GR1 Aula INF 1.20	Informática Aplicada a la Gestión de Alojamientos y Restauración GR2 Aula INF 1.20	
11:00-11:30	Descanso						
11:30-12:30	Fundamentos de Marketing GG		Fundamentos de Nutrición y Dietética GG	Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos GG		Legislación Laboral en Hostelería y Restauración GG	
12:30-14:00	Fundamentos de Nutrición y Dietética GG		Fundamentos de Marketing GG	Legislación Laboral en Hostelería y Restauración GG		Gestión de la Calidad y Responsabilidad Social en Empresas de Servicios Gastronómicos 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 / 2º SEMESTRE

GRUPO A Aula 1.15-16	Lunes		Martes		Miércoles		Jueves	Viernes
9:00-10:30	Destinos urbanos, experiencias y gastronomía GG Aula INF 1.21	Etnogastronomía GG Seminario 15	Seguridad alimentaria GG		Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras GG		Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración GG	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas
10:30-11:30	Seguridad alimentaria GG Aulario Isabel Oyarzábal: Aula 1		Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración GG		Destinos urbanos, experiencias y gastronomía GG	Etnogastronomía GG Aula 1.18A	Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras GG	
11:30-12:00	Descanso							
12:00-13:00	Destinos urbanos, experiencias y gastronomía GR Aula INF 1.14	Etnogastronomía GR Seminario 15	Seguridad alimentaria GR1 Semanario 15	Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración GR2 Aula INF 1.14	Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas GR2	Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras GR1 Aula 1.19B	Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas GG	
13:00-14:00			Seguridad alimentaria GR2 Semanario 15	Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración GR1 Aula INF 1.14	Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas GR1	Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras GR2 Aula 1.19B	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 2026/2027

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 GG Aulario Isabel Oyarzábal: Aula 6	Producción y Organización de Eventos GG Aulario Gerald Brenan: Aula 17	TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line GR1 Aula INF 1.14	Producción y Organización de Eventos GR2 Aulario Gerald Brenan: Aula 17	Salidas / Actividades Obligatorias Programadas
11:30-12:00		Producción y Organización de Eventos GG Aulario Isabel Oyarzábal: Aula 6	TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line GG Aulario Gerald Brenan: Aula 17	TICs Aplicadas a la Promoción y Comercialización On Line GR2 Aula INF 1.14	Producción y Organización de Eventos GR1 Aulario Gerald Brenan: Aula 17	
12:00-13:00				<i>Prácticas en Empresas e Instituciones Turísticas *</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