

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA
GRADO EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS
CURSO 2020-2021

CURSO/GRUPO 1º/ "A" GASTRONOMÍA/ "G" ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS				
EXÁMENES CONVOCATORIA ORDINARIA 1º CUATRIMESTRE				
TITULACIÓN	ASIGNATURA	FECHA	HORA	AULA
GRADO EN GASTRONOMÍA	Fundamentos de marketing	18-ene.-2021	12:00 - 13:30	1,1 C /1,2 C
	Organización y dirección de empresas	20-ene.-2021	09:00 - 11:00	1,1 C /1,2 C
	Microeconomía	22-ene.-2021	09:00 - 11:00	1,10H / 1,12H
	Introducción al sector de la Hostelería y la restauración	29-ene.-2021	12:00 - 14:00	1,10H / 1,12H
GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	Historia Económica y Empresarial	25-ene.-2021	12:00 - 14:00	0,5H / 0,7H
	Matemáticas aplicadas a la Empresa	27-ene.-2021	09:00 - 11:00	0,5H / 0,7H
* Las aulas de examen de asignaturas de cocina podéis consultarlas en LCB				
CURSO/GRUPO 1º/ "A" GASTRONOMÍA/ "G" ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS				
EXÁMENES CONVOCATORIA ORDINARIA 2º CUATRIMESTRE				
TITULACIÓN	ASIGNATURA	FECHA	HORA	AULA
GRADO EN GASTRONOMÍA	Técnicas y aplicaciones culinarias I Grupo 1	17-may.-2021	07:45 - 11:00	*
	Técnicas y aplicaciones culinarias I Grupo 2-3-4	17-may.-2021	12:00 - 15:15	*
	Contabilidad Financiera	18-may.-2021	09:00 - 12:00	0,5 H / 0,7 H
	Técnicas y aplicaciones culinarias I Grupo 5	19-may.-2021	19:00 - 20:00	*
	Técnicas y aplicaciones culinarias I Teórico	20-may.-2021	12:00 - 13:00	1.1 C / 1.2 C
	Fisicoquímica para la Gastronomía	21-may.-2021	09:00 - 11:00	1,1 C /1,2 C
	Comunicación: Habilidades y Competencias de Liderazgo	25-may.-2021	09:00 - 11:00	1,10H / 1,12H
	Introducción a los Estudios Universitarios	27-may.-2021	09:00 - 11:00	1,10H / 1,12H
	Servicios de Alimentos y Bebidas	02-jun.-2021	09:00 - 11:00	1,10H / 1,12H
GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	Introducción a la Estadística para la toma de desiciones	24-may.-2021	12:00 - 15:00	0,1H / 0,3H
* Las aulas de examen de asignaturas de cocina podéis consultarlas en LCB				
CURSO/GRUPO 1º/ "A" GASTRONOMÍA/ "G" ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS				
EXÁMENES CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA				
TITULACIÓN	ASIGNATURA	FECHA	HORA	AULA
GRADO EN GASTRONOMÍA	Técnicas y aplicaciones culinarias I Teórico	23-jun.-2021	14:00 - 15:00	4,7 C
	Técnicas y aplicaciones culinarias I grupos 1-2-3-4	23-jun.-2021	07:45 - 10:45	*
	Técnicas y aplicaciones culinarias I 5-6	23-jun.-2021	11:15 - 14:15	*
	Fisicoquímica para la Gastronomía	24-jun.-2021	09:00 - 11:00	1,4 H
	Fundamentos de marketing	29-jun.-2021	09:00 - 10:30	1,1 C / 1,2 C
	Organización y dirección de empresas	01-jul.-2021	09:00 - 11:00	1,4 H
	Servicios de Alimentos y Bebidas	02-jul.-2021	09:00 - 11:00	1,4 H
	Contabilidad Financiera	05-jul.-2021	12:00 - 15:00	1.4 H / 1.13 H
	Microeconomía	06-jul.-2021	09:00 - 11:00	1,4 H
	Introducción al sector de la Hostelería y la restauración	07-jul.-2021	09:00 - 11:00	1,4 H
	Comunicación: Habilidades y Competencias de Liderazgo	08-jul.-2021	09:00 - 11:00	1,4 H
	Introducción a los Estudios Universitarios	09-jul.-2021	09:00 - 11:00	1,4 H
GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	Historia Económica y Empresarial	25-jun.-2021	09:00 - 11:00	0,7 H
	Introducción a la Estadística para la toma de desiciones	28-jun.-2021	09:00 - 12:00	0,1 H
	Matemáticas aplicadas a la Empresa	30-jun.-2021	09:00 - 11:00	0,7 H
* Las aulas de examen de asignaturas de cocina podéis consultarlas en LCB				

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA
GRADO EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS
CURSO 2020-2021

CURSO/GRUPO 2º/ "A" GASTRONOMÍA/ "G" ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS

EXÁMENES CONVOCATORIA ORDINARIA 1º CUATRIMESTRE

TITULACIÓN	ASIGNATURA	FECHA	HORA	AULA
GRADO EN GASTRONOMÍA	Técnicas y aplicaciones culinarias II grupos 1-2-3	18-ene.-2021	12:00 - 13:30	*
	Técnicas y aplicaciones culinarias II grupos 4-5	19-ene.-2021	07:45 - 11:00	*
	Antropología Fundamental I	20-ene.-2021	12:00 - 14:00	1,10 H / 1,12 H
	Nutrición	21-ene.-2021	12:00 - 14:00	0,1 H / 0,3 H
	Técnicas y aplicaciones culinarias II grupos Teórico	22-ene.-2021	10:00 - 11:00	2,3 M / 2,4 M
	Comportamiento del consumidor en la industria hotelera y de la restauración	26-ene.-2021	11:00 - 13:00	1,10 H / 1,12 H
	Educación para la Responsabilidad Social I	28-ene.-2021	13:00 - 15:00	0,5 H / 0,7 H
	Políticas y producto de Marca	30-ene.-2021	12:00 - 14:00	0,10 H / 0,11 H
GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	Historia de Occidente I	01-feb.-2021	12:00 - 14:00	0,1 H / 0,3 H
	Derecho Empresarial	23-ene.-2021	11:00 - 13:00	0,1 H / 0,3 H
	Organización y Dirección de Empresas I	29-ene.-2021	09:00 - 11:00	0,1 H / 0,3 H

* Las aulas de examen de asignaturas de cocina podéis consultarlas en LCB

CURSO/GRUPO 2º/ "A" GASTRONOMÍA/ "G" ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS

EXÁMENES CONVOCATORIA ORDINARIA 2º CUATRIMESTRE

TITULACIÓN	ASIGNATURA	FECHA	HORA	AULA
GRADO EN GASTRONOMÍA	Antropología Fundamental II	17-may.-2021	11:00 - 13:00	3,4 C / 3,6 C
	Historia Occidente II	18-may.-2021	12:00 - 14:00	0,1 H / 0,3 H
	Pastelería I Teórico	19-may.-2021	09:00 - 10:00	1,10 H / 1,12 H
	Pastelería II Grupo 1	19-may.-2021	11:15 - 14:15	*
	Pastelería II Grupo 2-3	20-may.-2021	11:15 - 14:15	*
	Pastelería II Grupo 4-5	21-may.-2021	11:15 - 14:15	*
	Educación para la responsabilidad Social II	24-may.-2021	11:00 - 13:00	1,10 H / 1,12 H
	Técnicas y aplicaciones culinarias III Teórico	26-may.-2021	11:00 - 12:00	1,10 H / 1,12 H
	Técnicas y aplicaciones culinarias III grupos 1-2-3	26-may.-2021	18:45 - 21:45	*
	Contabilidad de Costes	27-may.-2021	12:00 - 15:00	0,5 H / 0,7 H
GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	Técnicas y aplicaciones culinarias III grupos 1-2-3	28-may.-2021	18:45 - 21:45	*
	Fundamentos y Cultura del Vino	31-may.-2021	12:00 - 14:00	3,4 C / 3,6 C
	Macroeconomía	25-may.-2021	13:00 - 15:00	0,7 H / 0,9 H

* Las aulas de examen de asignaturas de cocina podéis consultarlas en LCB

CURSO/GRUPO 2º/ "A" GASTRONOMÍA/ "G" ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS

EXÁMENES CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

TITULACIÓN	ASIGNATURA	FECHA	HORA	AULA
GRADO EN GASTRONOMÍA	Fundamentos y Cultura del Vino	23-jun.-2021	12:00 - 14:00	3,4 C
	Técnicas y aplicaciones culinarias II Teórico	24-jun.-2021	18:00 - 19:00	2,4 C
	Técnicas y aplicaciones culinarias II grupos 1-2	24-jun.-2021	07:45 - 10:45	*
	Técnicas y aplicaciones culinarias II grupos 3-4-5	24-jun.-2021	11:15 - 14:15	*
	Técnicas y aplicaciones culinarias III Teórico	25-jun.-2021	12:00 - 13:00	1,4 H
	Técnicas y aplicaciones culinarias III grupos 1-2-3	25-jun.-2021	07:45 - 10:45	*
	Técnicas y aplicaciones culinarias III grupos 4-5	25-jun.-2021	15:00 - 18:00	*
	Historia Occidente I	26-jun.-2021	11:00 - 13:00	1,4 H
	Historia Occidente II	26-jun.-2021	13:00 - 15:00	1,4 H
	Pastelería I Teórico	28-jun.-2021	14:00 - 15:00	1,4 H
	Pastelería I Grupos 1-2	28-jun.-2021	07:45 - 10:45	*
	Pastelería I Grupos 3-4-5	28-jun.-2021	08:15 - 11:15	*
	Nutrición	29-jun.-2021	11:00 - 13:00	2,2 C
	Contabilidad de Costes	01-jul.-2021	12:00 - 15:00	1,4 H
	Educación para la responsabilidad Social I	02-jul.-2021	11:00 - 13:00	1,4 H
	Educación para la responsabilidad Social II	02-jul.-2021	13:00 - 15:00	1,4 H
	Comportamiento del consumidor en la industria hotelera y de la restauración	06-jul.-2021	11:00 - 13:00	1,4 H
	Políticas y producto de Marca	08-jul.-2021	12:00 - 14:00	1,4 H
	Antropología Fundamental I	09-jul.-2021	11:00 - 13:00	1,4 H
Antropología Fundamental II	09-jul.-2021	13:00 - 15:00	1,4 H	
GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	Derecho Empresarial	30-jun.-2021	12:00 - 14:00	0,7 H
	Organización y dirección de Empresas I	05-jul.-2021	09:00 - 11:00	0,7 H
	Macroeconomía para Empresarios	07-jul.-2021	13:00 - 15:00	0,7 H

* Las aulas de examen de asignaturas de cocina podéis consultarlas en LCB