

# UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA

CURSO 2019-2020

**GRADO EN GASTRONOMÍA**

**HORARIOS PROVISIONALES (22/07/2019)**

CURSO/GRUPO 1º/A

1º CUATRIMESTRE

AULA 5,13 EDIFICIO CENTRAL

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES			
08.00-08.15						08.00-08.15		
08.15-08.30						08.15-08.30		
08.30-08.45		INTRODUCCION A LOS ESTUDIOS UNIVERSITARIOS  08:00-10:00	MICROECONOMÍA  8:00-10:00	INTRODUCCIÓN AL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN  08:00-10:00		08.30-08.45		
08.45-09.00								08.45-09.00
09.00-09.15								09.00-09.15
09.15-09.30								09.15-09.30
09.30-09.45								09.30-09.45
09.45-10.00								09.45-10.00
10.00-10.15		ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS  10:00-12:00	COMUNICACIÓN: HABILIDADES Y COMPETENCIAS DE LIDERAZGO  10:00-11:30	MICROECONOMÍA  10:00-12:00		10.00-10.15		
10.15-10.30								10.15-10.30
10.30-10.45								10.30-10.45
10.45-11.00							10.45-11.00	
11.00-11.15	INTRODUCCION AL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN  11:00-13:00						11.00-11.15	
11.15-11.30							11.15-11.30	
11.30-11.45					11.30-11.45			
11.45-12.00					11.45-12.00			
12.00-12.15					12.00-12.15			
12.15-12.30					12.15-12.30			
12.30-12.45			ACTIVIDADES Y TALLERES  12:00-16:00		12.30-12.45			
12.45-13.00					12.45-13.00			
13.00-13.15	FUNDAMENTOS DE MARKETING  13:00-15:00					13.00-13.15		
13.15-13.30						13.15-13.30		
13.30-13.45						13.30-13.45		
13.45-14.00						13.45-14.00		
14.00-14.15					14.00-14.15			
14.15-14.30					14.15-14.30			
14.30-14.45					14.30-14.45			
14.45-15.00					14.45-15.00			

**\*Como parte de la asignatura de Comunicación: Habilidades y Competencias de Liderazgo, los alumnos deberán asistir a tres mentorías de una hora de duración durante el primer cuatrimestre y a otras tres de igual duración durante el segundo cuatrimestre**

CURSO/GRUPO 1º/A

2º CUATRIMESTRE

AULA 5,13 EDIFICIO CENTRAL

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES			
08.00-08.15						08.00-08.15		
08.15-08.30						08.15-08.30		
08.30-08.45	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS(FOOD & BEVERAGE)  08:00-10:00	CONTABILIDAD FINANCIERA  08:00-10:00		SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS(FOOD & BEVERAGE)  08:00-10:00	CONTABILIDAD FINANCIERA  08:00-10:00	08.30-08.45		
08.45-09.00								08.45-09.00
09.00-09.15								09.00-09.15
09.15-09.30								09.15-09.30
09.30-09.45								09.30-09.45
09.45-10.00								09.45-10.00
10.00-10.15	INTRODUCCIÓN A LOS ESTUDIOS UNIVERSITARIOS  10:00-12:00	FISICOQUÍMICA PARA LA GASTRONOMÍA  10:00-12:00		FISICOQUÍMICA PARA LA GASTRONOMÍA  10:00-12:00	COMUNICACIÓN: HABILIDADES Y COMPETENCIAS DE LIDERAZGO  10:00-11:30	10.00-10.15		
10.15-10.30								10.15-10.30
10.30-10.45								10.30-10.45
10.45-11.00								10.45-11.00
11.00-11.15								11.00-11.15
11.15-11.30								11.15-11.30
11.30-11.45				11.30-11.45				
11.45-12.00				11.45-12.00				
12.00-12.15					12.00-12.15			
12.15-12.30					12.15-12.30			
12.30-12.45					12.30-12.45			
12.45-13.00			ACTIVIDADES Y TALLERES  12:00-16:00			12.45-13.00		
13.00-13.15						13.00-13.15		
13.15-13.30						13.15-13.30		
13.30-13.45						13.30-13.45		
13.45-14.00						13.45-14.00		
14.00-14.15						14.00-14.15		
14.15-14.30					14.15-14.30			
14.30-14.45					14.30-14.45			
14.45-15.00					14.45-15.00			
			TÉCNICAS Y APLICACIONES CULINARIAS I*					

**\*Como parte de la asignatura de Comunicación: Habilidades y Competencias de Liderazgo, los alumnos deberán asistir a tres mentorías de una hora de duración durante el primer cuatrimestre y a otras tres de igual duración durante el segundo cuatrimestre**

\*\* La asignatura Técnicas y Aplicaciones Culinarias I se impartirá según calendario de la Escuela LCB: MIÉRCOLES 15.00-21.00



# UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA

CURSO 2019-2020

**GRADO EN GASTRONOMÍA**

**HORARIOS PROVISIONALES (22/07/2019)**

CURSO/GRUPO 3º/A

1º CUATRIMESTRE

AULA 1.6 EDIFICIO H

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
15.00-15.15	ÉTICA 15:00-16:30	ÉTICA 15:30-17:00	PASTELERIA II		DIRECCIÓN COMERCIAL Y VENTAS 15:00-17:00	15.00-15.15
15.15-15.30						15.15-15.30
15.30-15.45						15.30-15.45
15.45-16.00						15.45-16.00
16.00-16.15						16.00-16.15
16.15-16.30						16.15-16.30
16.30-16.45	DIRECCIÓN COMERCIAL Y DE VENTAS 16:30-18:30	ADMINISTRACIÓN DE BEBIDAS Y ALIMENTOS 17:00-19:00	PASTELERIA II	ADMINISTRACIÓN DE BEBIDA Y ALIMENTOS 17:00-19:00	ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN INTEGRAL 17:00-19:00	16.30-16.45
16.45-17.00						16.45-17.00
17.00-17.15						17.00-17.15
17.15-17.30						17.15-17.30
17.30-17.45						17.30-17.45
17.45-18.00						17.45-18.00
18.00-18.15	ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN INTEGRAL 18:30-20:30	DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS 19:00-21:00	PASTELERIA II	DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS 19:00-21:00		18.00-18.15
18.15-18.30						18.15-18.30
18.30-18.45						18.30-18.45
18.45-19.00						18.45-19.00
19.00-19.15						19.00-19.15
19.15-19.30						19.15-19.30
19.30-19.45						19.30-19.45
19.45-20.00						19.45-20.00
20.00-20.15						20.00-20.15
20.15-20.30						20.15-20.30
20.30-20.45						20.30-20.45
20.45-21.00						20.45-21.00
21.00-21.15						21.00-21.15
21.15-21.30						21.15-21.30
21.30-21.45						21.30-21.45
21.45-22.00						21.45-22.00

\*\* La asignatura Pastelería II se impartirá octubre según calendario de la Escuela LCB

CURSO/GRUPO 3º/A

2º CUATRIMESTRE

AULA 1.6 EDIFICIO H

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES						
15.00-15.15	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL SERVICIO 15:00-17:00	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL SERVICIO 15:00-17:00	HIGIENE Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS 16:00-18:00	HIGIENE Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS 15:00-17:00		15.00-15.15					
15.15-15.30						15.15-15.30					
15.30-15.45						15.30-15.45					
15.45-16.00						15.45-16.00					
16.00-16.15						16.00-16.15					
16.15-16.30						16.15-16.30					
16.30-16.45	HOTELES Y EVENTOS INTERNACIONALES 17:00-19:00	ADMINISTRACIÓN DE ALOJAMIENTOS 17:00-19:00	HIGIENE Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS 16:00-18:00	ADMINISTRACIÓN DE ALOJAMIENTOS 17:00-19:00		16.30-16.45					
16.45-17.00						16.45-17.00					
17.00-17.15						17.00-17.15					
17.15-17.30						17.15-17.30					
17.30-17.45						17.30-17.45					
17.45-18.00						17.45-18.00					
18.00-18.15	PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE VINOS Y BEBIDA ESPIRITUOSAS 19:00-21:00		PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE VINOS Y BEBIDA ESPIRITUOSAS 19:00-21:00	HOTELES Y EVENTOS INTERNACIONALES 19:00-21:00		18.00-18.15					
18.15-18.30						18.15-18.30					
18.30-18.45						18.30-18.45					
18.45-19.00						18.45-19.00					
19.00-19.15						19.00-19.15					
19.15-19.30						19.15-19.30					
19.30-19.45	COCINA INTERMEDIA I*					19.30-19.45					
19.45-20.00						19.45-20.00					
20.00-20.15						20.00-20.15					
20.15-20.30						20.15-20.30					
20.30-20.45						20.30-20.45					
20.45-21.00						20.45-21.00					
21.00-21.15	COCINA INTERMEDIA II**					21.00-21.15					
21.15-21.30						21.15-21.30					
21.30-21.45						21.30-21.45					
21.45-22.00						21.45-22.00					
						COCINA INTERMEDIA III***					

\* La asignatura Cocina Intermedia I se impartirá según calendario de la Escuela LCB: LUNES 11.30-18.30

\*\* La asignatura Cocina Intermedia II se impartirá según calendario de la Escuela LCB: MARTES 11.30-18.30

\*\*\* La asignatura Cocina Intermedia III se impartirá según calendario de la Escuela LCB: VIERNES DE 11:30 - 18:30

# UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA

CURSO 2019-2020

## GRADO EN GASTRONOMÍA

### HORARIOS PROVISIONALES (17/07/2019)

CURSO/GRUPO 4º/A

1º CUATRIMESTRE

AULA 1.10 EDIFICIO H

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES			
15.00-15.15	PASTELERÍA INTERMEDIA I**	GASTRONOMÍA SALUDABLE Y NUTRICIÓN INTELIGENTE		GASTRONOMÍA SALUDABLE Y NUTRICIÓN INTELIGENTE		15.00-15.15		
15.15-15.30							15.15-15.30	
15.30-15.45								15.30-15.45
15.45-16.00								15.45-16.00
16.00-16.15								16.00-16.15
16.15-16.30						16.15-16.30		
16.30-16.45						16.30-16.45		
16.45-17.00			15:00-17:00	MARKETING AVANZADO	15:00-17:00		16.45-17.00	
17.00-17.15							17.00-17.15	
17.15-17.30							17.15-17.30	
17.30-17.45							17.30-17.45	
17.45-18.00			DIRECCIÓN Y LIDERAZGO APLICADOS	16:00-18:00	LEGISLACIÓN LABORAL Y NORMATIVA		17.45-18.00	
18.00-18.15							18.00-18.15	
18.15-18.30							18.15-18.30	
18.30-18.45							18.30-18.45	
18.45-19.00			17:00-19:00		17:00-19:00		18.45-19.00	
19.00-19.15							19.00-19.15	
19.15-19.30							19.15-19.30	
19.30-19.45							19.30-19.45	
19.45-20.00							19.45-20.00	
20.00-20.15							20.00-20.15	
20.15-20.30						20.15-20.30		
20.30-20.45						20.30-20.45		
20.45-21.00		MARKETING AVANZADO	COCINA REGIONAL I*	DIRECCIÓN DE OPERACIONES		20.45-21.00		
21.00-21.15				19:00-21:00		21.00-21.15		
21.15-21.30						21.15-21.30		
21.30-21.45						21.30-21.45		
21.45-22.00						21.45-22.00		

\* La asignatura Cocina Regional I se impartirá miércoles de 18:30 a 21:30 según calendario de la Escuela LCB

\*\* La asignatura Pastelería Intermedia I se impartirá lunes de 15:00 a 21:00 según calendario de la Escuela LCB

CURSO/GRUPO 4º/A

2º CUATRIMESTRE

AULA 1.10 EDIFICIO H

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES		
15.00-15.15				GESTIÓN DE RESULTADOS		15.00-15.15	
15.15-15.30							15.15-15.30
15.30-15.45						DEONTOLOGÍA PROFESIONAL	15.30-15.45
15.45-16.00							15.45-16.00
16.00-16.15							16.00-16.15
16.15-16.30					16.15-16.30		
16.30-16.45				15:00-17:00	15:30-17:00		16.30-16.45
16.45-17.00						16.45-17.00	
17.00-17.15						17.00-17.15	
17.15-17.30						17.15-17.30	
17.30-17.45						17.30-17.45	
17.45-18.00						17.45-18.00	
18.00-18.15						18.00-18.15	
18.15-18.30						18.15-18.30	
18.30-18.45						18.30-18.45	
18.45-19.00				RELIGIONES Y GASTRONOMÍA	GESTIÓN DE RESULTADOS	18.45-19.00	
19.00-19.15				17:00-19:00	17:00-19:00	19.00-19.15	
19.15-19.30						19.15-19.30	
19.30-19.45						19.30-19.45	
19.45-20.00						19.45-20.00	
20.00-20.15						20.00-20.15	
20.15-20.30						20.15-20.30	
20.30-20.45						20.30-20.45	
20.45-21.00						20.45-21.00	
21.00-21.15						21.00-21.15	
21.15-21.30						21.15-21.30	
21.30-21.45						21.30-21.45	
21.45-22.00						21.45-22.00	
	PASTELERÍA INTERMEDIA II*						

\* La asignatura Pastelería Intermedia II se impartirá según calendario de la Escuela LCB: LUNES 11:30 A 18:00