



2º Semestre

Inicio de clases: 27/01/2025	1º Curso · Grado en Gastronomía · Aula P3_0_A01				
	Lunes 27	Martes 28	Miércoles 29	Jueves 30	Viernes 31
09.00-09.30h					
09.30-10.30h	Psicología y Gest. RRHH		Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Antropología de la aliment.
10.30-11.30h	Psicología y Gest. RRHH		(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Antropología de la aliment.
12.00-13.00h	Antropología de la aliment.		Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Bromatología
13.00-14.00h	Antropología de la aliment.		(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Bromatología
16.00-17:00h					
17.00-18:00h					

2º Semestre

Febrero 2025	1º Curso · Grado en Gastronomía · Aula P3_0_A01				
	Lunes 3	Martes 4	Miércoles 5	Jueves 6	Viernes 7
09.00-09.30h					
09.30-10.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	
10.30-11.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	
12.00-13.00h		Psicología y Gest. RRHH	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Bromatología
13.00-14.00h		Psicología y Gest. RRHH	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Bromatología
16.00-17:00h					
17.00-18:00h					



GRADO EN GASTRONOMÍA

2º Semestre

Febrero 2025	1º Curso · Grado en Gastronomía · Aula P3_0_A01				
	Lunes 10	Martes 11	Miércoles 12	Jueves 13	Viernes 14
09.00-09.30h					
09.30-10.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Antropología de la aliment.
10.30-11.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Antropología de la aliment.
12.00-13.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Bromatología
13.00-14.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Bromatología
16.00-17:00h					
17.00-18:00h					

2º Semestre

Febrero 2025	1º Curso · Grado en Gastronomía · Aula P3_0_A01				
	Lunes 17	Martes 18	Miércoles 19	Jueves 20	Viernes 21
09.00-09.30h					
09.30-10.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Antropología de la aliment.
10.30-11.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Antropología de la aliment.
12.00-13.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Bromatología
13.00-14.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Bromatología
16.00-17:00h					
17.00-18:00h					



2º Semestre

Febrero 2025	1º Curso · Grado en Gastronomía · Aula P3_0_A01				
	Lunes 24	Martes 25	Miércoles 26	Jueves 27	Viernes 28
09.00-09.30h					
09.30-10.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Antropología de la aliment.
10.30-11.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Antropología de la aliment.
12.00-13.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Bromatología
13.00-14.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Bromatología
16.00-17:00h					
17.00-18:00h					

2º Semestre

Marzo 2025	1º Curso · Grado en Gastronomía · Aula P3_0_A01				
	Lunes 3	Martes 4	Miércoles 5	Jueves 6	Viernes 7
09.00-09.30h					
09.30-10.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Antropología de la aliment.
10.30-11.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Antropología de la aliment.
12.00-13.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Bromatología
13.00-14.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Bromatología
16.00-17:00h					
17.00-18:00h					



GRADO EN GASTRONOMÍA

2º Semestre

Marzo 2025	1º Curso · Grado en Gastronomía · Aula P3_0_A01				
	Lunes 10	Martes 11	Miércoles 12	Jueves 13	Viernes 14
09.00-09.30h					
09.30-10.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Antropología de la aliment.
10.30-11.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Antropología de la aliment.
12.00-13.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Bromatología
13.00-14.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Bromatología
16.00-17:00h					
17.00-18:00h					

2º Semestre

Marzo 2025	1º Curso · Grado en Gastronomía · Aula P3_0_A01				
	Lunes 17	Martes 18	Miércoles 19	Jueves 20	Viernes 21
09.00-09.30h					
09.30-10.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología		Técnicas fund. Cocina I	Antropología de la aliment.
10.30-11.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología		(Gastrolab)	Antropología de la aliment.
12.00-13.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH		Técnicas fund. Cocina I	Bromatología
13.00-14.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH		(Gastrolab)	Bromatología
16.00-17:00h	Antropología de la aliment.				
17.00-18:00h	Antropología de la aliment.				

GRADO EN GASTRONOMÍA



2º Semestre

Marzo 2025	1º Curso · Grado en Gastronomía · Aula P3_0_A01				
	Lunes 24	Martes 25	Miércoles 26	Jueves 27	Viernes 28
09.00-09.30h					
09.30-10.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Antropología de la aliment.
10.30-11.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Antropología de la aliment.
12.00-13.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Bromatología
13.00-14.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Bromatología
16.00-17:00h					
17.00-18:00h					

2º Semestre

Marzo - Abril 2025	1º Curso · Grado en Gastronomía · Aula P3_0_A01				
	Lunes 31	Martes 1	Miércoles 2	Jueves 3	Viernes 4
09.00-09.30h					
09.30-10.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Antropología de la aliment.
10.30-11.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Antropología de la aliment.
12.00-13.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Bromatología
13.00-14.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Bromatología
16.00-17:00h					
17.00-18:00h					



GRADO EN GASTRONOMÍA

2º Semestre

Abril 2025	1º Curso · Grado en Gastronomía · Aula P3_0_A01				
	Lunes 7	Martes 8	Miércoles 9	Jueves 10	Viernes 11
09.00-09.30h					
09.30-10.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	
10.30-11.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	
12.00-13.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	
13.00-14.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	
16.00-17:00h					
17.00-18:00h					

2º Semestre

Abril - Mayo 2025	1º Curso · Grado en Gastronomía · Aula P3_0_A01				
	Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves 1	Viernes 2
09.00-09.30h					
09.30-10.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	Sumillería y Gest. De Bodega		Antropología de la aliment.
10.30-11.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología (P3_S_L02)	(P4_S_A08)		Antropología de la aliment.
12.00-13.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	Sumillería y Gest. De Bodega		Bromatología
13.00-14.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	(P4_S_A08)		Bromatología (P3_S_L04)
16.00-17:00h					
17.00-18:00h					



2º Semestre

Mayo 2025	1º Curso · Grado en Gastronomía · Aula P3_0_A01				
	Lunes 5	Martes 6	Miércoles 7	Jueves 8	Viernes 9
09.00-09.30h					
09.30-10.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Antropología de la aliment.
10.30-11.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología (P3_S_L04)	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Antropología de la aliment.
12.00-13.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Bromatología
13.00-14.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Bromatología (P3_S_L04)
16.00-17:00h					
17.00-18:00h					

2º Semestre

Mayo 2025	1º Curso · Grado en Gastronomía · Aula P3_0_A01				
	Lunes 12	Martes 13	Miércoles 14	Jueves 15	Viernes 16
09.00-09.30h					
09.30-10.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Antropología de la aliment.
10.30-11.30h	Psicología y Gest. RRHH	Bromatología (P3_S_L06)	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Antropología de la aliment.
12.00-13.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Bromatología
13.00-14.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Bromatología (P3_S_L04)
16.00-17:00h					
17.00-18:00h					



GRADO EN GASTRONOMÍA

2º Semestre

Mayo 2025	1º Curso · Grado en Gastronomía · Aula P3_0_A01				
	Lunes 19	Martes 20	Miércoles 21	Jueves 22	Viernes 23
09.00-09.30h					
09.30-10.30h	Antropología de la aliment.	Bromatología	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Antropología de la aliment.
10.30-11.30h	Antropología de la aliment.	Bromatología (P3_S_L04)	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Antropología de la aliment.
12.00-13.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	Sumillería y Gest. De Bodega	Técnicas fund. Cocina I	Bromatología
13.00-14.00h	Antropología de la aliment.	Psicología y Gest. RRHH	(P4_S_A08)	(Gastrolab)	Bromatología (P3_S_L04)
16.00-17:00h					
17.00-18:00h					