

1º Curso

1º Cuatrimestre

Asignatura	Fecha	Hora	Lugar
Composición y propiedades de los alimentos	07/01/2025	09:30-11:30	P4_S_A08
Teología I	10/01/2025	09:30-11:30	P4_S_A08
Historia y geografía de la gastronomía	24/01/2025	09:30-11:30	P4_S_A08
Contabilidad y análisis financiero	17/01/2025	09:30-11:30	P4_S_A08
Ética fundamental	21/01/2025	09:30-11:30	P4_S_A08
Estadística	20/12/2024	09:30-11:30	P4_S_A08
Gestión de la inocuidad y medioambiente	13/01/2025	09:30-11:30	P4_S_A08

2º Curso

1º Cuatrimestre

Asignatura	Fecha	Hora	Lugar
Fundamentos teóricos en procesos culinarios	20/01/2025	09:30-11:30	P4_S_A08
Producción de materias primas	16/01/2025	09:30-11:30	P4_S_A08

3º Curso

1º Cuatrimestre

Asignatura	Fecha	Hora	Lugar
Protocolo y gestión de eventos	07/01/2025	12:00-14:00	P4_S_A08
Técnicas y procesos avanzados en cocina (Gastrolab)	15/01/2025	09:30-14:00	P4_S_L05
Marketing y Gestión de marca	17/01/2025	12:00-14:00	P4_S_A08
Innovación en cocinas mediterráneas (Gastrolab)	18/12/2024	09:00-14:00	P4_S_L05
Fermentaciones alimentarias	23/01/2025	09:30-11:30	P4_S_A08

4º Curso

1º Cuatrimestre

Asignatura	Fecha	Hora	Lugar
Arquitectura y diseño industrial	10/01/2025	12:00-14:00	P4_S_A08
Gastronomía, sostenibilidad y medio ambiente	13/01/2025	12:00-14:00	P4_S_A08
Turismo y gastronomía	20/01/2025	12:00-14:00	P4_S_A08