

**3<sup>ER</sup> CURSO - GRADO EN GASTRONOMÍA**

Inicio de clase: 11/09/2024

CURSO: TERCERO (P4\_S\_A8)

Del 09/09/2023 al 13/09/2023

		LUNES 09	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
1º SEMESTRE	09:30-10:30 h				Turismo y gastronomía	Turismo y gastronomía
	10:30-11:30 h				9.30-11.00	9.30-11.00
	11.00-11.30					
	11:30-12:30 h				Fermentaciones alimentarias	Protocolo y gestión de eventos
	12:30-13:30 h				Fermentaciones alimentarias	Innovación (presentación)
	16:00-17:00 h			Protocolo y gestión de eventos	Marketing y gestión de marca	
	17:00-18:00 h			Protocolo y gestión de eventos	Gastronomía sostenible	
	18.00-18.30				Gastronomía sostenible	
	18:30-19:30 h			Marketing y gestión de marca		
	19:30-20:30 h			Marketing y gestión de marca		

Del 16/09/2024 al 20/09/2023

		LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
1º SEMESTRE	09:30-10:30 h	Técnicas y procesos avanzados		OPTATIVA innovación	Turismo y gastronomía	Turismo y gastronomía
	10:30-11:30 h	Técnicas y procesos avanzados		Innovación	9.30-11.00	9.30-11.00
	11.00-11.30			Innovación		
	11:30-12:30 h	Técnicas y procesos avanzados		Innovación	Fermentaciones alimentarias	Protocolo y gestión de eventos
	12:30-13:30 h	Técnicas y procesos avanzados		Innovación	Fermentaciones alimentarias	Protocolo y gestión de eventos
	16:00-17:00 h			Protocolo y gestión de eventos	Marketing y gestión de marca	
	17:00-18:00 h			Protocolo y gestión de eventos	Gastronomía sostenible	
	18.00-18.30				Gastronomía sostenible	
	18:30-19:30 h			Marketing y gestión de marca		
	19:30-20:30 h			Marketing y gestión de marca		

**3<sup>ER</sup> CURSO - GRADO EN GASTRONOMÍA**

Del 23/09/2023 al 27/09/2023

		LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
1º SEMESTRE	09:30-10:30 h			OPTATIVA innovación	Turismo y gastronomía	Turismo y gastronomía
	10:30-11:30 h			Innovación	9.30-11.00	9.30-11.00
	11.00-11.30			Innovación		
	11:30-12:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	Protocolo y gestión de eventos
	12:30-13:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	Protocolo y gestión de eventos
	16:00-17:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Gastronomía sostenible	Protocolo y gestión de eventos	Marketing y gestión de marca	
	17:00-18:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Protocolo y gestión de eventos	Gastronomía sostenible	
	18.00-18.30				Gastronomía sostenible	
	18:30-19:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		
	19:30-20:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		

Del 30/10/2023 al 04/10/2023

		LUNES 30	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
1º SEMESTRE	09:30-10:30 h			OPTATIVA innovación	Turismo y gastronomía	Turismo y gastronomía
	10:30-11:30 h			Innovación	9.30-11.00	9.30-11.00
	11.00-11.30			Innovación		
	11:30-12:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	Protocolo y gestión de eventos
	12:30-13:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	Protocolo y gestión de eventos
						11.30-14.00h
	16:00-17:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Gastronomía sostenible	Protocolo y gestión de eventos	Marketing y gestión de marca	Protocolo y gestión de eventos
	17:00-18:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Protocolo y gestión de eventos	Gastronomía sostenible	Protocolo y gestión de eventos
	18.00-18.30				Gastronomía sostenible	15.00-17.30h
	18:30-19:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		
	19:30-20:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		

**3<sup>ER</sup> CURSO - GRADO EN GASTRONOMÍA**

Del 7/10/2023 al 11/10/2023

		LUNES 07	MARTES 08	MIÉRCOLES 09	JUEVES 10	VIERNES 11
1º SEMESTRE	09:30-10:30 h			OPTATIVA innovación	Turismo y gastronomía	Turismo y gastronomía
	10:30-11:30 h			Innovación	9.30-11.00	9.30-11.00
	11.00-11.30			Innovación		
	11:30-12:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	Protocolo y gestión de eventos
	12:30-13:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	Protocolo y gestión de eventos
						11.30-14.00h
	16:00-17:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Gastronomía sostenible	Protocolo y gestión de eventos	Marketing y gestión de marca	Protocolo y gestión de eventos
	17:00-18:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Protocolo y gestión de eventos	Gastronomía sostenible	Protocolo y gestión de eventos
	18.00-18.30				Gastronomía sostenible	15.00-17.30h
	18:30-19:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		
	19:30-20:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		

Del 14/10/2023 al 18/10/2023

		LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
1º SEMESTRE	09:30-10:30 h			OPTATIVA innovación	Turismo y gastronomía	Turismo y gastronomía
	10:30-11:30 h			Innovación	9.30-11.00	9.30-11.00
	11.00-11.30			Innovación		
	11:30-12:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	Protocolo y gestión de eventos
	12:30-13:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	Protocolo y gestión de eventos
						11.30-14.00h
	16:00-17:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Gastronomía sostenible	Protocolo y gestión de eventos	Marketing y gestión de marca	Protocolo y gestión de eventos
	17:00-18:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Protocolo y gestión de eventos	Gastronomía sostenible	Protocolo y gestión de eventos
	18.00-18.30				Gastronomía sostenible	15.00-17.30h
	18:30-19:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		
	19:30-20:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		

**3<sup>ER</sup> CURSO - GRADO EN GASTRONOMÍA**

Del 21/10/2023 al 25/10/2023

		LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
1º SEMESTRE	09:30-10:30 h			OPTATIVA innovación	Turismo y gastronomía	Turismo y gastronomía
	10:30-11:30 h			Innovación	9.30-11.00	9.30-11.00
	11.00-11.30			Innovación		
	11:30-12:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	Protocolo y gestión de eventos
	12:30-13:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	Protocolo y gestión de eventos
						11.30-14.00h
	16:00-17:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Gastronomía sostenible	Protocolo y gestión de eventos	Marketing y gestión de marca	Protocolo y gestión de eventos
	17:00-18:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Protocolo y gestión de eventos	Gastronomía sostenible	Protocolo y gestión de eventos
	18.00-18.30		Diseño industrial 1 <sup>er</sup> parcial		Gastronomía sostenible	15.00-17.30h
	18:30-19:30 h	Técnicas y procesos avanzados		Marketing y gestión de marca		
	19:30-20:30 h	Técnicas y procesos avanzados		Marketing y gestión de marca		

Del 28/10/2023 al 1/11/2023

		LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31	VIERNES 1
1º SEMESTRE	09:30-10:30 h			OPTATIVA innovación	Turismo y gastronomía	
	10:30-11:30 h			Innovación	9.30-11.00	
	11.00-11.30			Innovación		
	11:30-12:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	
	12:30-13:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	
	16:00-17:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Gastronomía sostenible	Protocolo y gestión de eventos	Marketing y gestión de marca	
	17:00-18:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Protocolo y gestión de eventos	Gastronomía sostenible	
	18.00-18.30				Gastronomía sostenible	
	18:30-19:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		
	19:30-20:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		

**3<sup>ER</sup> CURSO - GRADO EN GASTRONOMÍA**

Del 4/11/2023 al 8/11/2023

		LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 06	JUEVES 07	VIERNES 08
1º SEMESTRE	09:30-10:30 h			OPTATIVA innovación	Turismo y gastronomía	Turismo y gastronomía
	10:30-11:30 h			Innovación	9.30-11.00	9.30-11.00
	11.00-11.30			Innovación		
	11:30-12:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	Protocolo y gestión de eventos
	12:30-13:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	Protocolo y gestión de eventos
	16:00-17:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Gastronomía sostenible	Protocolo y gestión de eventos	Marketing y gestión de marca	
	17:00-18:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Protocolo y gestión de eventos	Gastronomía sostenible	
	18.00-18.30				Gastronomía sostenible	
	18:30-19:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		
	19:30-20:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		

Del 11/11/2023 al 15/11/2023

		LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
1º SEMESTRE	09:30-10:30 h				Turismo y gastronomía	Turismo y gastronomía
	10:30-11:30 h			ACTO OFICIAL	9.30-11.00	9.30-11.00
	11.00-11.30			APERTURA CURSO		
	11:30-12:30 h				Fermentaciones alimentarias	Protocolo y gestión de eventos
	12:30-13:30 h				Fermentaciones alimentarias	
	16:00-17:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Gastronomía sostenible		Marketing y gestión de marca	
	17:00-18:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial		Gastronomía sostenible	
	18.00-18.30				Gastronomía sostenible	
	18:30-19:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial			
	19:30-20:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial			

**3<sup>ER</sup> CURSO - GRADO EN GASTRONOMÍA**

Del 18/11/2023 al 22/11/2023

		LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
1º SEMESTRE	09:30-10:30 h			OPTATIVA innovación	Turismo y gastronomía	Turismo y gastronomía
	10:30-11:30 h			Innovación	9.30-11.00	9.30-11.00
	11.00-11.30			Innovación		
	11:30-12:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	Protocolo y gestión de eventos
	12:30-13:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	EXAMEN PARCIAL
	16:00-17:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Gastronomía sostenible	Protocolo y gestión de eventos	Marketing y gestión de marca	
	17:00-18:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Protocolo y gestión de eventos	Gastronomía sostenible	
	18.00-18.30				Gastronomía sostenible	
	18:30-19:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		
	19:30-20:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		

Del 25/11/2023 al 29/11/2023

		LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
1º SEMESTRE	09:30-10:30 h			OPTATIVA innovación	Turismo y gastronomía	
	10:30-11:30 h			Innovación	9.30-11.00	
	11.00-11.30			Innovación		
	11:30-12:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	
	12:30-13:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	
	16:00-17:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Gastronomía sostenible	Protocolo y gestión de eventos	Marketing y gestión de marca	
	17:00-18:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Protocolo y gestión de eventos	Gastronomía sostenible	
	18.00-18.30				Gastronomía sostenible	
	18:30-19:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		
	19:30-20:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		

**3<sup>ER</sup> CURSO - GRADO EN GASTRONOMÍA**

Del 2/12/2023 al 06/12/2023

		LUNES 02	MARTES 03	MIÉRCOLES 04	JUEVES 05	VIERNES 06
1º SEMESTRE	09:30-10:30 h			OPTATIVA innovación	Turismo y gastronomía	
	10:30-11:30 h			Innovación	9.30-11.00	
	11.00-11.30			Innovación		
	11:30-12:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	
	12:30-13:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	
	16:00-17:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Gastronomía sostenible	Protocolo y gestión de eventos	Gastronomía sostenible	
	17:00-18:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Protocolo y gestión de eventos	Gastronomía sostenible	
	18.00-18.30					
	18:30-19:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		
	19:30-20:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		

Del 09/12/2023 al 13/12/2023

		LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
1º SEMESTRE	09:30-10:30 h			OPTATIVA innovación	Turismo y gastronomía	
	10:30-11:30 h			Innovación	9.30-11.00	
	11.00-11.30			Innovación		
	11:30-12:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	
	12:30-13:30 h			Innovación	Fermentaciones alimentarias	
	16:00-17:00 h		Gastronomía sostenible	Protocolo y gestión de eventos		
	17:00-18:00 h		Arquitectura y diseño industrial	Protocolo y gestión de eventos		
	18.00-18.30					
	18:30-19:30 h		Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		
	19:30-20:30 h		Arquitectura y diseño industrial			

**3<sup>ER</sup> CURSO - GRADO EN GASTRONOMÍA**

Del 16/12/2023 al 20/12/2023

		LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
<b>1º SEMESTRE</b>	09:30-10:30 h			OPTATIVA innovación	Turismo y gastronomía	
	10:30-11:30 h			Innovación	9.30-11.00	
	11.00-11.30			Innovación		
	11:30-12:30 h			EXAMEN FINAL	Fermentaciones alimentarias	
	12:30-13:30 h				Fermentaciones alimentarias	
	16:00-17:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Gastronomía sostenible	Protocolo y gestión de eventos		
	17:00-18:00 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Protocolo y gestión de eventos		
	18.00-18.30					
	18:30-19:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial	Marketing y gestión de marca		
	19:30-20:30 h	Técnicas y procesos avanzados	Arquitectura y diseño industrial			