UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA

GRADO EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS

CURSO 2021-2022

19/04/2022

CURSO 1º GRUPO GA1

EXÁMENES CONVOCATORIA ORDINARIA 1º CUATRIMESTRE

TITULACIÓN	ASIGNATURA	FECHA	HORA	AULA	
	Fundamentos de Marketing	13-dic2021	11:00-12:30	0.5/0.7 H	
GRADO EN GASTRONOMÍA	Introducción al Sector de la Hotelería y la Restauración	20-dic2021	12:00-14:00	1.1/1.3 C	
	Microeconomía	22-dic2021	09:00-11:00	1.10/1.12 H	
	Organización y Administración de Empresas	11-ene2022	09:00-11:00	0.5/0.7 H	
GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCION DE EMPRESAS	Matemáticas Aplicadas a la Empresa	17-dic2021	13:00-15:00	0.5/0.7 H	
	Historia Económica y Empresarial	12-ene2022	13:00-15:00	0.1/0.3 H	
* Las aulas de examen de asignaturas de cocina podéis consultarlas en LCB					

CURSO 1º GRUPO GA1

EXÁMENES CONVOCATORIA ORDINARIA 2º CUATRIMESTRE Y ANUAL

TITULACIÓN	ASIGNATURA	FECHA	HORA	AULA		
	Comunicación: Habilidades y Competencias del Liderazgo	6-may2022	11:00-13:00	0.1/0.3 O		
	Técnicas y Aplicaciones Culinarias I TEORÍA	9-may2022	16:00-17:00	1.6/1.7 O		
	Técnicas y Aplicaciones Culinarias I Grupos A y B	9-may2022	18:00-22:00	*		
GRADO EN GASTRONOMÍA	Técnicas y Aplicaciones Culinarias I Grupos C	10-may2022	18:00-22:00	*		
GRADO EN GASTRONOMIA	Introducción a los Estudios Universitarios	12-may2022	09:00-11:00	0.5/0.7 H		
	Servicio de Alimentos y Bebidas (Food & Beverage)	14-may2022	12:00-14:00	1.1/1.3 C		
	Contabilidad Financiera	18-may2022	09:00-12:00	0.2/0.4 H		
	Fisicoquímica para la Gastronomía	20-may2022	10:00-12:00	1.10/1.12 H		
	Introducción a la Estadística para la Toma de Decisiones Empresariales	13-may22	09:00-12:00	0.8/0.10 H		
* Las aulas de examen de asignaturas de cocina podéis consultarlas en LCB						

CURSO 1º GRUPO GA1

EXÁMENES CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

TITULACIÓN	ASIGNATURA	FECHA	HORA	AULA
	Fundamentos de Marketing	16-jun2022	11:00-12:30	0.4 P
	Introducción a los Estudios Universitarios	18-jun2022	11:00-13:00	1.4 0
	Técnicas y Aplicaciones Culinarias I TEORÍA	20-jun2022	16:00-17:00	SOT. 1.2 H
	Técnicas y Aplicaciones Culinarias I Grupos A y B	20-jun2022	18:00-22:00	*
	Técnicas y Aplicaciones Culinarias I Grupos C	21-jun2022	18:00-22:00	*
GRADO EN GASTRONOMÍA	Organización y Administración de Empresas	23-jun2022	9:00-11:00	1.4 H
GRADO EN GASTRONOMIA	Fisicoquímica para la Gastronomía	27-jun2022	11:00-13:00	1.4 H
	Introducción al Sector de la Hotelería y la Restauración	28-jun2022	13:00-15:00	0.4 P
	Contabilidad Financiera	29-jun2022	09:00-12:00	0.3 O
	Comunicación: Habilidades y Competencias del Liderazgo	30-jun2022	11:00-13:00	0.4 P
	Servicio de Alimentos y Bebidas (Food & Beverage)	1-jul2022	13:00-15:00	0.4 P
	Microeconomía	2-jul2022	09:00-11:00	0.4 O
GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	Historia Económica y Empresarial	17-jun22	09:00-11:00	0.1 H
	Introducción a la Estadística para la Toma de Decisiones Empresariales	20-jun22	09:00-12:00	0.8/0.10 H
	Matemáticas Aplicadas a la Empresa	22-jun22	12:00-14:00	0.7 H

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA GRADO EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS CURSO 2021-2022

CURSO 2º GRUPO GA1

EXÁMENES	CONVOCATORIA	ORDINARIA 1º	CUATRIMESTRE

TITULACIÓN	ASIGNATURA	FECHA	HORA	AULA
	Técnicas y Aplicaciones Culinarias II Grupos A y B	13-dic2021	17:00-20:00	*
	Técnicas y Aplicaciones Culinarias II Grupos Teórico	14-dic2021	15:00-16:00	0.5/0.7 O
	Técnicas y Aplicaciones Culinarias II Grupo C	14-dic2021	17:00-20:00	*
	Políticas de Producto y Marca	16-dic2021	11:00-13:00	1.3/1.4 0
GRADO EN GASTRONOMÍA	Nutrición	20-dic2021	10:00-12:00	1.1/1.2 0
	Educación para la Responsabilidad Social I	21-dic2021	13:00-15:00	1.3/1.4 0
	Comportamiento del Consumidor en la Industria Hotelera y de Restauración	10-ene2022	11:00-13:00	0.7/0.9 O
	Antropología Fundamental I	12-ene2022	11:00-13:00	0.7/0.9 0
	Historia de Occidente I	14-ene2022	11:00-13:00	1.3/1.4 0
GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y	Derecho Empresarial	18-dic2021	13:00-15:00	0.1/0.3 H
DIRECCIÓN DE EMPRESAS	Organización y Dirección de Empresas I	22-dic2021	13:00-15:00	0.1/0.3 H

TITULACIÓN	ASIGNATURA	FECHA	HORA	AULA
	Técnicas y Aplicaciones Culinarias III TEORÍA	4-may2022	16:00-17:00	1.2/1.6 O
	Técnicas y Aplicaciones Culinarias III Grupos A y B	4-may2022	18:00-21:00	*
	Pastelería I - TEORÍA	5-may2022	16:00-17:00	1.6/1.7 O
	Pastelería I - Grupos A y B	5-may2022	18:00-21:00	*
GRADO EN GASTRONOMÍA	Educación para la Responsabilidad Social II	9-may2022	12:00-14:00	1.7/1.8 O
	Contabilidad de Costes	11-may2022	09:00-12:00	1.7/1.8 O
	Antropología Fundamental II	13-may2022	13:00-15:00	1.7/1.8 O
	Fundamentos y Cultura del Vino	18-may2022	13:00-15:00	1.7/1.8 O
	Historia de Occidente II	20-may2022	12:00-14:00	1.6/1.7 O
GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	Macroeconomía para Empresarios	10-may22	09:00-11:00	0.5/0.7 H

* Las aulas de examen de asignaturas de cocina podéis CURSO 2º GRUPO GA1 EXÁMENES CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

TITULACIÓN	ASIGNATURA	FECHA	HORA	AULA
	Pastelería I - TEORÍA	16-jun2022	16:00-17:00	0.7 H
	Pastelería I - Grupos A y B	16-jun2022	18:00-21:00	*
	Antropología Fundamental I	17-jun2022	11:00-13:00	1.7 0
	Políticas de Producto y Marca	18-jun2022	9:00-11:00	0.1 H
	Fundamentos y Cultura del Vino	21-jun2022	13:00-15:00	1.6 0
	Técnicas y Aplicaciones Culinarias III TEORÍA	22-jun2022	16:00-17:00	1.10 O
	Técnicas y Aplicaciones Culinarias III Grupos A y B	22-jun2022	18:00-21:00	*
	Nutrición	23-jun2022	11:00-13:00	1.3 0
GRADO EN GASTRONOMÍA	Historia de Occidente I	25-jun2022	09:00-11:00	1.6 0
GRADO EN GASTRONOMIA	Historia de Occidente II	25-jun2022	11:00-13:00	1.6 0
	Técnicas y Aplicaciones Culinarias II Grupos Teórico	27-jun2022	15:00-16:00	1.10 0
	Técnicas y Aplicaciones Culinarias II Grupos A y B	27-jun2022	17:00-20:00	*
	Educación para la Responsabilidad Social I	28-jun2022	11:00-13:00	1.4 0
	Técnicas y Aplicaciones Culinarias II Grupo C	28-jun2022	17:00-20:00	*
	Antropología Fundamental II	29-jun2022	12:00-14:00	1.4 0
	Comportamiento del Consumidor en la Industria Hotelera y de Restauración	30-jun2022	13:00-15:00	1.4 0
	Contabilidad de Costes	1-jul2022	10:00-13:00	1.3 0
	Educación para la Responsabilidad Social II	2-jul2022	11:00-13:00	1.3 0
	Macroeconomía para Empresarios	16-jun22	13:00-15:00	0.1 H
GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	Derecho Empresarial	20-jun22	13:00-15:00	0.10 H
	Organización y Dirección de Empresas I	27-jun22	09:00-11:00	0.8 H

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA GRADO EN GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS CURSO 2021-2022

CURSO 3º GRUPO GA1
EXÁMENES CONVOCATORIA ORDINARIA 1º CUATRIMESTRE

TITULACIÓN	ASIGNATURA	FECHA	HORA	AULA
	Pastelería II Grupos A y B	15-dic21	08:00-11:00	*
	Pastelería II Grupo Teórico	15-dic21	12:00-13:00	1.8/1.10 O
	Dirección de Recursos Humanos	17-dic21	15:00-17:00	1.2/1.3 0
GRADO EN GASTRONOMÍA	Dirección Comercial y de Ventas 20-dic21		15:00-16:30	1.1/1.2 0
	Estrategias de Comunicación Integral	22-dic21	15:00-17:00	1.1/1.2 0
	Administración de Alimentos y Bebidas	10-ene22	15:00-17:00	1.1/1.2 0
	Ética	14-ene22	15:00-17:00	1.1/1.2 0
GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	Contabilidad Financiera II	14-dic21	12:00 - 15:00	1.10/1.12 H
	Introducción a la Teología	11-ene22	17:00 - 19:00	0.1/0.3 H

* Las aulas de examen de asignaturas de cocina podéis consultarias en LCB
CURSO 3º GRUPO GA1
FXÁMFNES CONVOCATORIA ORDINARIA 2º CUATRIMESTRE Y ANUAL

	EXÀMENES CONVOCATORIA ORDINARIA 2º CUATRIMESTRE Y ANUAL TITULACIÓN ASIGNATURA FECHA HORA AULA						
ITTULACION	ASIGNATURA	FECHA	HURA	AULA			
	Cocina Intermedia LCB I - Gupos A y B	18-feb22	08:00-11:00	*			
	Cocina Intermedia LCB I - TEORIA	18-feb22	12:00-13:00	1.2/1.7 0			
	Cocina Intermedia LCB II - Grupos A y B	22-mar22	08:00-11:00	*			
	Cocina Intermedia LCB II - TEORÍA	22-mar22	12:00-13:00	1.4/1.3 0			
	Cocina Intermedia LCB III - Grupos A y B	03-may22	08:00-11:00	*			
GRADO EN GASTRONOMÍA	Cocina Intermedia LCB III - TEORIA	03-may22	12:00-13:00	0.5 H			
	Administración de Alojamientos	06-may22	17:00-19:00	1.5/1.7 0			
	Higinie y Calidad de los Alimentos	12-may22	15:00-17:00	1.1/1.2 C			
	Aseguramiento de la Calidad del Servicio	14-may22	10:00-12:00	1.1/1.3 C			
	Hoteles y Eventos Internacionales	17-may22	15:00-17:00	1.5/1.6 0			
	Producción y Comercialización de Vinos y Bebidas Espirituosas	19-may22	15:00-17:00	1.3/1.4 0			
GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y	Deontología Profesional	10-may22	16:00-18:00	1.12/1.14 H			
DIRECCIÓN DE EMPRESAS	Historia del Pensamiento en Occidente	11-may22	13:00-15:00	0.1/0.3 H			

* Las aulas de examen de asignaturas de cocina podéis consultarias en LCB CURSO 3º GRUPO GA1

EXÁMENES CONVOCATORIA				
TITULACIÓN	ASIGNATURA	FECHA	HORA	AULA
	Cocina Intermedia LCB I - Gupos A y B	17-jun22	08:00-11:00	*
	Cocina Intermedia LCB I - TEORIA	17-jun22	13:00-14:00	1.7 0
	Dirección Comercial y de Ventas	17-jun22	15:00-16:30	1.7 0
	Administración de Alojamientos	18-jun22	13:00-15:00	1.7 0
	Ética	21-jun22	16:00-18:00	1.10 O
	Cocina Intermedia LCB II - Grupos A y B	21-jun22	08:00-11:00	*
	Cocina Intermedia LCB II - TEORÍA	21-jun22	12:00-13:00	1.7 0
	Pastelería II Grupos A y B	22-jun22	08:00-11:00	*
GRADO EN GASTRONOMÍA	Pastelería II Grupo Teórico	22-jun22	12:00-13:00	1.7 0
GRADO EN GASTRONOMA	Hoteles y Eventos Internacionales	23-jun22	15:00-17:00	1.7 O
	Cocina Intermedia LCB III - Grupos A y B	24-jun22	08:00-11:00	*
	Cocina Intermedia LCB III - TEORIA	24-jun22	16:00-17:00	1.7 0
	Producción y Comercialización de Vinos y Bebidas Espirituosas	25-jun22	13:00-15:00	1.7 0
	Higinie y Calidad de los Alimentos	28-jun22	15:00-17:00	1.7 O
	Aseguramiento de la Calidad del Servicio	29-jun22	15:00-17:00	1.10 0
	Administración de Alimentos y Bebidas	30-jun22	17:00-19:00	1.10 0
	Estrategias de Comunicación Integral	01-jul22	15:00-17:00	1.10 O
	Dirección de Recursos Humanos	02-jul22	13:00-15:00	1.7 0
GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y	Introducción a la Teología	23-jun22	19.00 - 21.00	0.5 H
	Contabilidad Financiera II	24-jun22	12.00 - 15.00	0.7 H
DIRECCIÓN DE EMPRESAS	Deontología Profesional	29-jun22	19.00 - 21.00	1.14 H
	Historia del Pensamiento en Occidente	30-jun22	09.00 - 11.00	0.1 H
^k Las aulas de examen de asignat	uras de cocina podéis consultarlas en LC	В		