



Universidad
Carlos III de Madrid

DENOMINACIÓN ASIGNATURA: GESTIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

GRADO: TURISMO

CURSO: 3

CUATRIMESTRE: SEGUNDO

CRONOGRAMA DE LA ASIGNATURA

SEMA-NA	SE-SIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DE LA SESIÓN	Indicar espacio necesario distinto aula (aula inform, audiovisual etc..)	TRABAJO DEL ALUMNO DURANTE LA SEMANA		
				DESCRIPCIÓN	HORAS PRESENCIALES	HORAS TRABAJO Semana Máximo 7 H
1	1	TEMA 1: La restauración			1,5	
1	2	TEMA 1: La restauración			1,5	
2	3	TEMA 2: Gestión de compras			1,5	
2	4	TEMA 2: Gestión de compras			1,5	
3	5	TEMA 2: Gestión de compras			1,5	
3	6	TEMA 2: Gestión de compras			1,5	
4	7	TEMA 3: Gestión de inventarios			1,5	
4	8	TEMA 3: Gestión de inventarios			1,5	

5	9	TEMA 3: Gestión de inventarios			1,5	
5	10	TEMA 3: Gestión de inventarios			1,5	
6	11	TEMA 3: Gestión de inventarios			1,5	
6	12	TEMA 4: Programación y planificación de tareas			1,5	
7	13	TEMA 4: Programación y planificación de tareas			1,5	
7	14	TEMA 4: Programación y planificación de tareas			1,5	
SUBTOTAL					21 + 49 = 70	
15		Recuperaciones, tutorías, entrega de trabajos, etc				
16-18		Preparación de evaluación y evaluación			3	
TOTAL					75	