PRIMER CURSO GRADO EN GASTRONOMÍA E INNOVACIÓN CULINARIA

HORARIO PRIMER CUATRIMESTRE CURSO 2026-2027

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ICADE	ICADE	ICADE	ICADE	ICADE
HORA	O-211	O-211	O-211	O-211	O-211
8:00	Bases Biológicas de los Alimentos (Prof. Truchado)		Fundamentos de Gastrononía (Prof. Bartra)		
8:30					
9:00					
9:30					
10:00	DESCANSO		DESCANSO		
10:30	Bases de la Producción Vegetal y Animal (Profª. González)	Fundamentos de Gastrononía (Prof. Bartra)	Antropología e Historia de la Restauración Gastronómica (Profs. Iglesias/Villegas)	Fundamentos de la Empresa y de las Organizaciones (Profª. Gismera)	Bases Biológicas de los Alimentos (Prof. Truchado)
11:00					
11:30					
12:00					
12:30		Bases de la Producción Vegetal y Animal (Profª. Gonzalez)		Antropología e Historia de la Restauración Gastronómica (Profs. Iglesias/Villegas)	Fundamentos de la Empresa y de las Organizaciones (Profª. Gismera)
13:00					
13:30					
14:00					
14:30					
15:00					
15:30					

MADRID CULINARY CAMPUS

COMILLAS UNIVERSIDAD PONTIFICIA

vocento

SEGUNDO CURSO GRADO EN GASTRONOMÍA E INNOVACIÓN CULINARIA

HORARIO PRIMER CUATRIMESTRE CURSO 2026-2027

	LUNES		MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	MOM	MOM	ICADE	ICADE	MOM	
HORA	COCINA TERMOMIX	AULA CASTILLO	O-202	E-309	AULA DIAGEO	
8:00			Métodos Cuantitativos para el Análisis de Datos (Prof. Otero)			
8:30	Sistemas, Procesos y Técnicas Culinarias y de Servicio II (Prof. Puente)				Fundamentos de Sumilleria (Profs. Olivas / Mena)	
9:00				Seminario de Actualidad en Gastronomía Internacional I (Prof. Truchado)		
9:30						
10:00			DESCANSO			
10:30			Introducción a la Contabilidad (Prof. Martín Magdalena)			
11:00						
11:30						
12:00						
12:30		DESCANSO	Planificación de Eventos y Protocolo (Profª Ruiz -Tapiador)		DESCANSO	
13:00		Nutrición y Dietética (Profª. Martín)			Nutrición y Dietética (Profª. Martín)	
13:30						
14:00						
14:30						
15:00						
15:30						
16:00						

TERCER CURSO GRADO EN GASTRONOMÍA E INNOVACIÓN CULINARIA

HORARIO PRIMER CUATRIMESTRE CURSO 2026-2027

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		ICADE	MOM	ICADE	ICADE
HORA		AULA E-313	AULA DIAGEO	AULA E-313	AULA E-313
8:00		Contabilidad de Gestión (Profª. Fullana) Aula O-001 (INF)	Calidad y Seguridad Alimentaria (Profª. Jiménez)		Calidad y Seguridad Alimentaria (Profª. Jiménez)
8:30				Técnicas de Vanguardia Gastronómica (Prof. Muñoz)	
9:00					
9:30					
10:00		DESCANSO	DESCANSO		DESCANSO
10:30		English for Professional Purposes (Profª. Aguado)	Suimilleria y Gestión de Bodega (Prof. García Ruffoni)		I+D en Gastronomía (Prof. Chamorro)
11:00					
11:30					
12:00					
12:30		Planificación y Definición del Diseño Gastronómico (Profª . Revuelta)			
13:00					
13:30					
14:00					
14:30					
15:00					
15:30					
16:00					
16:30					
17:00					

CUARTO CURSO GRADO EN GASTRONOMÍA E INNOVACIÓN CULINARIA

HORARIO PRIMER CUATRIMESTRE CURSO 2026-2027

	LUNES			MARTES			MIÉRCOLES	JUEVES		VIERNES
	ITINERARIO CREATIVIDAD		ITINERARIO GESTIÓN	AMBOS ITINERARIOS		ITINERARIO CREATIVIDAD		ITINERARIO CREATIVIDAD	ITINERARIO GESTIÓN	ITINERARIO GESTIÓN
	ICADE	MOM	ICADE	GALILEO 1-2				ICADE	ICADE	ICADE
HORA	AULA E-313	COCINA TERMOMIX/AULA CASTILLO	AULA E-309					AULA O-202	AULA E-309	AULA E-309
8:00			Análisis y Planificación Financiera (Prof. García)						Entorno Global de los Negocios (Prof. Martínez Cal)	Estrategia de Comunicación Empresarial (Profª. Torres)
8:30								Conceptualización de la Oferta Gastronómica (Profª. Pozueta)		
9:00				Seminario de Actualidad en Gastronomía Internacional II (Prof. Iglesias)						
9:30										
10:00	Gestión y Desarrollo de Proyectos de Investigación (Prof. Iglesias)		DESCANSO						DESCANSO	DESCANSO
10:30			Business Start-ups/New Business Creation (Prof. Amoribieta)						Comportamiento del Consumidor (Profª. Sierra)	Análisis y Planificación Financiera (Prof. García)
11:00										
11:30										
12:00	Modelos de Producción Industrial (Profª Ortiz)									
12:30			Gestión de la Oferta de Alimentación y Bebidas (Prof. Cobo)					Procesos de Vanguardia (Prof. Muñoz)	Compra e Identificación del (Prof. Pérez)	
13:00										
13:30										
14:00						Gestión y Desarrollo de Proyectos de Investigación (Prof. Iglesias)				
14:30										
15:00										
15:30										
16:00		Experimentación Culinaria y Análisis Sensorial (Prof. Isac)								
16:30										
17:00										
17:30										
18:00		Ciencia y Cocina (Prof. Martínez)								
18:30										
19:00										
19:30										
20:00										