

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00-10:00			G-CM Aula P-115 Dibujo Técnico	G-CM Aula Informática Dibujo Técnico	
10:00-11:00			Mr-PD Aula P-115 Dibujo Técnico	Mr-PD Aula Informática Dibujo Técnico	
11:00-12:00	G-CM Aula A-112-II Bases de la Producción Vegetal		G-CM Aula A-112-II Bases de la Producción Vegetal	M-CR Aula A-112-II Bases de la Producción Vegetal	
12:00-13:00				M-CR Aula A-112-II Bases de la Producción Vegetal	
13:00-14:00					
16:00-17:00		G-CM Aula A-112-II Operaciones Básicas de Alimentos	G-CM Aula A-112-II Operaciones Básicas de Alimentos	Pr-PL Lab. Produc. Vegetal Bases de la Producción Vegetal	
17:00-18:00		M-CR Aula A-112-II Operaciones Básicas de Alimentos	M-CR Aula A-112-II Operaciones Básicas de Alimentos	G-CM Aula A-112-II Electrotecnia	
18:00-19:00	G-CM Aula A-112-II Electrotecnia	G-CM Aula A-112-II Organización y Gestión de Empresas	G-CM Aula A-112-II Organización y Gestión de Empresas	M-CR Aula A-112-II Electrotecnia	
19:00-20:00	M-CR Aula A-112-II Electrotecnia	M-CR Aula A-112-II Organización y Gestión de Empresas	G-CM Aula A-112-II Organización y Gestión de Empresas		

Tamaño Grupo Estudiantes: G = 80-100; M = 40-50; Mr = 26-33; P = 20-25; Pr = 12-16

CM: Exposición y explicaciones de los contenidos teóricos y problemas o casos prácticos (Clases magistrales de teoría y problemas).

CR: Clases de resolución de problemas y/o casos prácticos relacionados con los contenidos teóricos.

PL: Prácticas de Laboratorio y/o Taller.

PI: Prácticas en Aulas de Informática.

PD: Prácticas de Dibujo.

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00-10:00	G-CM Aula A-112-II Construcciones y Cálculo de Estructuras			G-CM Aula A-112-II Construcciones y Cálculo de Estructuras	
10:00-11:00	M-CR Aula A-112-II Construcciones y Cálculo de Estructuras	G-CM Aula A-112-II Topografía	G-CM Aula A-112-II Topografía	M-CR Aula A-112-II Construcciones y Cálculo de Estructuras	
11:00-12:00	G-CM Aula A-112-II Tecnología de la Producción Vegetal	G-CM Aula A-112-II Tecnología de la Producción Vegetal	G-CM Aula A-112-II Tecnología de la Producción Vegetal		
12:00-13:00	P-PC Semi. Cartografía Topografía	G-CM Aula A-112-II Tecnología de la Producción Vegetal	M-CR Aula A-112-II Automatización y Control de Procesos		
13:00-14:00	P-PC Semi. Cartografía Topografía	G-CM Aula A-112-II Automatización y Control de Procesos	P-PL Lab. Ing.Mecánic. Automatización y Control de Procesos	M-CR Aula A-112-II Automatización y Control de Procesos	
16:00-17:00			*P-Prácticas de campo y externas durante las semanas 12 a 15 del semestre Bases y Tecnología de la Producción Animal	P-PL Lab. Produc. Vegetal Tecnol. Produc. Vegetal	
17:00-18:00		G-CM Aula A-112-II Bases y Tecnología de la Producción Animal		G-CM Aula A-112-II Bases y Tecnología de la Producción Animal	
18:00-19:00		G-CM Aula A-112-II Bases y Tecnología de la Producción Animal			
19:00-20:00					

Tamaño Grupo Estudiantes: G = 80-100; M = 40-50; Mr = 26-33; P = 20-25; Pr = 12-16

CM: Exposición y explicaciones de los contenidos teóricos y problemas o casos prácticos (Clases magistrales de teoría y problemas).

CR: Clases de resolución de problemas y/o casos prácticos relacionados con los contenidos teóricos.

PL: Prácticas de Laboratorio y/o Taller.

PC: Prácticas de Campo.

\*Franjas horarias reservadas para clases prácticas de laboratorio de las asignaturas reseñadas.

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00-10:00	G-CM Aula A-110-II Ing. Obras Instalaciones	G-CM Aula A-110-II Tecnología Alimentos	G-CM Aula A-110-II Ing. Obras Instalaciones		
10:00-11:00	M-CR Aula A-110-II Ing. Obras Instalaciones	G-CM Aula A-110-II Gestión y Aprovecham. Subproductos	M-CR Aula A-110-II Ing. Obras Instalaciones	*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos	*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos
11:00-12:00	G-CM Aula A-110-II Tecnología Alimentos	M-CR Aula A-110-II Gestión y Aprovecham. Subproductos	G-CM Aula A-110 II Procesos Industrias Agroalimentarias	Procesos Industrias Agroalimentarias	
12:00-13:00	G-CM Aula A-110-II Microbiología Industrias Alimentarias		*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Procesos Industrias Agroalimentarias	*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Tecnología Alimentos	Tecnología Alimentos
13:00-14:00	M-CR Aula A-110-II Microbiología Industrias Alimentarias				
16:00-17:00	*Pr-PL Lab. Microbiología Microbiología Industrias Alimentarias	G-CM Aula A-110-II Economía Agraria		G-CM Aula A-110-II Economía Agraria	
17:00-18:00	*Pr-PL Lab. Microbiología Microbiología Industrias Alimentarias	G-CM Aula A-110 Hidráulica, Máquinas y Motores		G-CM Aula A-110 Hidráulica, Máquinas y Motores	
18:00-19:00		M-CR Aula A-110 Hidráulica, Máquinas y Motores		M-CR Aula A-110 Hidráulica, Máquinas y Motores	
19:00-20:00					

Tamaño Grupo Estudiantes: G = 80-100; M = 40-50; Mr = 26-33; P = 20-25; Pr = 12-16

CM: Exposición y explicaciones de los contenidos teóricos y problemas o casos prácticos (Clases magistrales de teoría y problemas).

CR: Clases de resolución de problemas y/o casos prácticos relacionados con los contenidos teóricos.

PL: Prácticas de Laboratorio y/o Taller.

\*Franjas horarias reservadas para clases prácticas de laboratorio de las asignaturas reseñadas. En caso de coincidencia horaria de actividades prácticas se realizará una coordinación de grupos de alumnos por parte de los profesores responsables de las diferentes materias.

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00-10:00	G-CM Aula A-110-II Ing. Industrias Agroalimentarias I				*Pr-PL
10:00-11:00	G-CM Aula A-110-II Ing. Industrias Agroalimentarias I	M-CR/PI Aula A-110 II/Informát. Fundam. Ecología Gestión Ambiental	G-CM Aula A-110-II Fundam. Ecología Gestión Ambiental	G-CM Aula A-110-II Fundam. Ecología Gestión Ambiental	Lab. Tecnol. Alimentos Lab. Microbiología Lab. Bromatología Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico
11:00-12:00	G-CM Aula A-110-II Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico de Alimentos	M-CR/PI Aula A-110 II/Informát. Fundam. Ecología Gestión Ambiental	G-CM Aula A-110-II Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico de Alimentos	G-CM Aula A-110-II Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico de Alimentos	*Pr-PL *P-Prácticas de Campo
12:00-13:00	G-CM/M-CR Aula P-111-II	G-CM/M-CR/PI Aula A-110-II/Informát.	G-CM/M-CR Aula A-110-II	G-CM/M-CR Aula A-110-II	ASIGNATURAS OPTATIVAS
13:00-14:00	Termotecnia	Nutrición	Enología	Viticultura	
16:00-17:00	G-CM/M-CR Aula A-110-II	G-CM Aula P-115 Inglés	G-CM Aula P-115 Inglés	*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos	*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Lab. Microbiología Lab. Bromatología Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico
17:00-18:00	Cultivos Industriales Energéticos	G-CM Aula P-115 Inglés	G-CM Aula P-115 Inglés	Ing. Industrias Agroalimentarias I	
18:00-19:00	G-CM/M-CR Aula A-110-II Etnología Animal		*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Lab. Microbiología Lab. Bromatología Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico	*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Lab. Microbiología Lab. Bromatología Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico	*Pr-PL *P-Prácticas de Campo ASIGNATURAS OPTATIVAS
19:00-20:00		G-CM/M-PI Aula Informática Programación	Lab. Tecnol. Alimentos Lab. Microbiología Lab. Bromatología Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico	*Pr-PL P-Prácticas de Campo ASIGNATURAS OPTATIVAS	

Tamaño Grupo Estudiantes: G = 80-100; M = 40-50; Mr = 26-33; P = 20-25; Pr = 12-16

CM: Exposición y explicaciones de los contenidos teóricos y problemas o casos prácticos (Clases magistrales de teoría y problemas).

CR: Clases de resolución de problemas y/o casos prácticos relacionados con los contenidos teóricos.

PL: Prácticas de Laboratorio y/o Taller.

PI: Prácticas en Aulas de Informática.

\*Franjas horarias reservadas para clases prácticas de laboratorio de las asignaturas reseñadas. En caso de coincidencia horaria de actividades prácticas se realizará una coordinación de grupos de alumnos por parte de los profesores responsables de las diferentes materias.

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00-10:00		G-CM Aula A-112 Construcciones Agroindustriales			
10:00-11:00	G-CM Aula A-112 Ing. Industrias Agroalimentarias II	M-CR Aula A-112 Construcciones Agroindustriales	G-CM/M-CR Aula A-112 Seguridad Alimentaria	*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Ing. Industrias Agroalimentarias II Ing. Industrias Agroalimentarias III	*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Ing. Industrias Agroalimentarias II Ing. Industrias Agroalimentarias III
11:00-12:00	G-CM Aula A-112 Ing. Industrias Agroalimentarias II	G-CM Aula A-112 Seguridad Alimentaria	G-CM Aula A-112 Seguridad Alimentaria		
12:00-13:00	G-CM Aula A-112 Trazabilidad	G-CM Aula A-112 Ing. Industrias Agroalimentarias III	G-CM Aula A-112 Ing. Industrias Agroalimentarias III		
13:00-14:00	M-CR Aula A-112 Trazabilidad				
16:00-17:00				G-CM Aula A-112 Gestión y Aprovecham. Residuos	
17:00-18:00	*Pr-PL Lab. Bromatología Seguridad Alimentaria		G-CM Aula A-112 Construcciones Agroindustriales	M-CR Aula A-112 Gestión y Aprovecham. Residuos	
18:00-19:00			M-CR Aula A-112 Construcciones Agroindustriales		
19:00-20:00					

Tamaño Grupo Estudiantes: G = 80-100; M = 40-50; Mr = 26-33; P = 20-25; Pr = 12-16

CM: Exposición y explicaciones de los contenidos teóricos y problemas o casos prácticos (Clases magistrales de teoría y problemas).

CR: Clases de resolución de problemas y/o casos prácticos relacionados con los contenidos teóricos.

PL: Prácticas de Laboratorio y/o Taller.

\*Franjas horarias reservadas para clases prácticas de laboratorio de las asignaturas reseñadas. En caso de coincidencia horaria de actividades prácticas se realizará una coordinación de grupos de alumnos por parte de los profesores responsables de las diferentes materias.

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00-10:00					
10:00-11:00	G-CM Aula A-112 Gestión de la Calidad			G-CM/M-CR Aula A-112 Análisis y Control Vinos	
11:00-12:00	M-CR Aula A-112 Gestión de la Calidad		G-CM/M-CR Aula A-112 Biotecnología Microbiana		
12:00-13:00	G-CM/M-CR Aula A-112-II Agricultura y Producción Ecológica	G-CM/M-CR Aula A-112 Bioquímica y Microbiol. Enológicas		G-CM/M-CR Aula A-112 Química Enológica	G-CM/M-CR Aula P-111-II Energías Alternativas
13:00-14:00					
16:00-17:00	*Pr-PL Lab. Microbiología Bioquímica y Microbiol. Enológicas Biotecnología Microbiana	G-CM/M-CR Aula A-112 Invernaderos y Cultivos Hortofrutícolas	*Pr-PL Lab. Microbiología Bioquímica y Microbiol. Enológicas Biotecnología Microbiana	*Pr-PL Lab. Bromatología Análisis y Control Vinos Química Enológica	
17:00-18:00			G-CM Aula A-112 Oficina Técnica		
18:00-19:00	Lab. de Bromatología Análisis y Control Vinos Química Enológica	G-CM Aula A-112 Oficina Técnica	M-CR Aula A-112 Oficina Técnica	*Pr-PL Lab. Microbiología Bioquímica y Microbiol. Enológicas	
19:00-20:00		M-CR Aula A-112 Oficina Técnica			

Tamaño Grupo Estudiantes: G = 80-100; M = 40-50; Mr = 26-33; P = 20-25; Pr = 12-16

CM: Exposición y explicaciones de los contenidos teóricos y problemas o casos prácticos (Clases magistrales de teoría y problemas).

CR: Clases de resolución de problemas y/o casos prácticos relacionados con los contenidos teóricos.

PL: Prácticas de Laboratorio y/o Taller.

\*Franjas horarias reservadas para clases prácticas de laboratorio de las asignaturas reseñadas. En caso de coincidencia horaria de actividades prácticas se realizará una coordinación de grupos de alumnos por parte de los profesores responsables de las diferentes materias.