

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 Procesos Industrias Agroalimentarias	*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		Tecnología Alimentos
12:00-13:00	G-CM Aula A-110-II Microbiología Industrias Alimentarias			*Pr-PL Lab. Tecnol. 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 ASIGNATURAS OPTATIVAS
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 Ing. Industrias Agroalimentarias II	G-CM Aula A-112 Construcciones Agroindustriales		*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
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		
11:00-12:00	G-CM Aula A-112 Trazabilidad	G-CM Aula A-112 Seguridad Alimentaria	G-CM Aula A-112 Seguridad Alimentaria		
12:00-13:00	M-CR 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					
16:00-17:00	*Pr-PL Lab. Bromatología Seguridad Alimentaria			G-CM Aula A-112 Gestión y Aprovecham. Residuos	
17:00-18:00			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			G-CM/M-CR Aula A-112 Bioquímica y Microbiol. Enológicas		
10:00-11:00	G-CM Aula A-112 Gestión de la Calidad			G-CM/M-CR Aula A-112 Análisis y Co	
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 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.