

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00-10:00		G-CM Aula P-110 Administrac. Empresas y Organiz. Industrial	G-CM Aula P-110 Matemáticas I		
10:00-11:00	G-CM Aula P-110 Informática	G-CM Aula P-110 Matemáticas I	G-CM Aula P-110 Matemáticas I		
11:00-12:00	G-CM Aula P-110 Física I	G-CM Aula P-110 Física I	G-CM Aula P-110 Informática	M1-CM Aula P-110 Física I	
12:00-13:00		G-CM Aula P-110 Expresión Gráfica	Mr1-PD Aula P-113-II/Aula Inf. Expresión Gráfica	M2-CM Aula P-110 Física I	
13:00-14:00		G-CM Aula P-110 Expresión Gráfica	Mr1-PD Aula P-113-II/Aula Inf. Expresión Gráfica	Mr1-CR Aula Inf. Matemáticas I	
16:00-17:00	*Pr (todos)-PL Laboratorio Física Física I	Mr1-PI Aula Informática Informática	Mr3/Mr4 -PI Aula Informática Informática	G-CM Aula P-110 Administrac. Empresas y Organiz. Industrial	
17:00-18:00				G-CM Aula P-110 Administrac. Empresas y Organiz. Industrial	
18:00-19:00		Mr2-PI Aula Informática Informática		M1-CR Aula P-110 Administrac. Empresas y Organiz. Industrial	
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.

PI: Prácticas en Aulas de Informática.

*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 P110 Expresión Gráfica (Dib)		
10:00-11:00	G-CM Aula P-115 Biología	G-CM Aula P-115 Biología	G-CM Aula P-110 Química	G-CM Aula P-110 Física II	
11:00-12:00	G-CM Aula Informática Matemáticas II	G-CM Aula P-115 Biología	G-CM Aula P-110 Química	G-CM Aula Informática Matemáticas II	
12:00-13:00	M1-CM Aula Informática Matemáticas II	M1-CR Aula P-110 Física II	G-CM Aula P-110 Matemáticas II		
13:00-14:00	Mr1-PD-Aula P-110 Expresión Gráfica (Dib)	G-CM Aula P-110 Química	G-CM Aula P-110 Física II		
16:00-17:00				G-CM Aula P-110 Administrac. Empresas y Organiz. Industrial	
17:00-18:00	*Pr (todos)-PL Laboratorio Microbiología Biología	*Pr (todos)-PL Laboratorio Química Química	*Pr (todos)-PL Laboratorio Física Física II	M1-CR Aula P-110 Administrac. Empresas y Organiz. Industrial	
18:00-19:00					
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.

PI: Prácticas en Aulas de Informática.

PD: Prácticas de Dibujo.

*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-112-II Operaciones Básicas de Alimentos	G-CM Aula P-112 Matemáticas III	G-CM Aula P-112 Matemáticas III		
10:00-11:00	M-CR Aula A-112-II Operaciones Básicas de Alimentos	G-CM Aula P-112 Matemáticas III	G-CM Aula A-112-II Geología y Climatología (Climatología)		
11:00-12:00	G-CM Aula P-112 Matemáticas III				
12:00-13:00	G-CM Aula A-112-II Operaciones Básicas de Alimentos		G/M/Pr-CM/CR/PI A-112-II/Lab. Geología Geología y Climatología (Geología)	G/M/Pr-CM/CR/PI A-112-II/Lab. Geología Geología y Climatología (Geología)	
13:00-14:00	M-CR Aula A-112-II Operaciones Básicas de Alimentos				
16:00-17:00		G-CM Aula P-112 Ingeniería Térmica I	G-CM Aula A-112-II Bases de la Prod. Vegetal	G-CM Aula P-112 Ingeniería Térmica I	
17:00-18:00		M-CR Aula P-112 Ingeniería Térmica I	G-CM Aula A-112-II Bases de la Prod. Vegetal	G-CM Aula P-112 Ingeniería Térmica I	
18:00-19:00		M-CR Aula A-112-II Bases de la Producción Vegetal	Pr-PL Lab. Produc. Vegetal Bases de la Prod. Vegetal	*Pr (todos)-PL Lab. Termodinámica e Ingeniería Térmica	
19:00-20:00				Ingeniería Térmica I	

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					
10:00-11:00	G-CM Aula P-112 Fundamentos de Automática				
11:00-12:00	G-CM Aula P-112 Fundamentos de Automática				
12:00-13:00	M-Cr/PI Aula Inf./Laboratorio Fundamentos de Automática	G-CM Aula A-112-II Topografía	M-CR Aula A-112-II Topografía		
13:00-14:00	M-Cr/PI Aula Inf./Laboratorio Fundamentos de Automática	G-CM Aula A-112-II Topografía	M-CR Aula A-112-II Topografía		
16:00-17:00	G-CM Aula A-112-II Tecnología de la Producción Vegetal		G-CM Aula A-112-II Tecnología de la Producción Vegetal	P-PL Lab. Produc. Vegetal Tecnol. Produc. Vegetal	
17:00-18:00	G-CM Aula A-112-II Tecnología de la Producción Vegetal	G-CM Aula A-112-II Bases y Tecnología de la Producción Animal	*P-Prácticas de campo y externas de 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 Electrotecnia	G-CM Aula A-112-II Bases y Tecnología de la Producción Animal		G-CM Aula A-112-II Electrotecnia	
19:00-20:00	M-CR Aula A-112-II Electrotecnia			M-CR Aula A-112-II Electrotecnia	

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					
10:00-11:00	*Pr-PL Lab. Microbiología Microbiología de los Alimentos			*Pr-PL Laboratorio Química y Descriptiva Alimentos *Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Tecnología Alimentos	*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Tecnología Alimentos
11:00-12:00	*Pr-PL Lab. Microbiología Microbiología de los Alimentos				
12:00-13:00	G-CM Aula A-110-II Microbiología de los Alimentos	G-CM Aula A-110-II Química y Descriptiva Alimentos	G-CM Aula A-110-II Tecnología Alimentos		
13:00-14:00	M-CR Aula A-110-II Microbiología de los Alimentos	M-CR Aula A-110-II Química y Descriptiva Alimentos	G-CM Aula A-110-II Tecnología Alimentos		
16:00-17:00	*Pr-PL Lab. Microbiología Microbiología de los Alimentos	G-CM Aula A-110-II Ingeniería de Obras e Instalaciones	G-CM Aula A-110-II Ingeniería de Obras e Instalaciones	M-CR Aula A-110-II Ingeniería de Obras e Instalaciones	
17:00-18:00	*Pr-PL Lab. Microbiología Microbiología de los Alimentos	G-CM Aula A-110-II Hidráulica, Máquinas y Motores	M-CR Aula A-110-II Ingeniería de Obras e Instalaciones	G-CM Aula A-110-II Hidráulica, Máquinas y Motores	
18:00-19:00	G-CM Aula A-110-II Construcciones y Cálculo de Estructuras	M-CR Aula A-110-II Hidráulica, Máquinas y Motores	G-CM Aula A-110-II Construcciones y Cálculo de Estructuras	M-CR Aula A-110-II Hidráulica, Máquinas y Motores	
19:00-20:00	M-CR Aula A-110-II Construcciones y Cálculo de Estructuras		M-CR Aula A-110-II Construcciones y Cálculo de Estructuras		

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. Tecnología de las Industrias Cerealistas				*Pr-PL
10:00-11:00	G-CM Aula A-110-II Ing. Tecnología de las Industrias Cerealistas	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 A-110-II Procesos de Conservación en Ind. Agroalimentaria	G-CM/M-CR/PI Aula A-110-II/Informát. Nutrición	G-CM/M-CR Aula A-110-II Enología		ASIGNATURAS OPTATIVAS
13:00-14:00					
16:00-17:00	G-CM/M-CR Aula A-110-II	G-CM Aula P-116 Inglés	G-CM Aula P-116 Inglés	*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos	*Pr-PL
17:00-18:00	Valorización y Comer. Emp. Agroalimentarias	G-CM Aula P-116 Inglés	G-CM Aula P-116 Inglés	Ing. Tecnología de las Industrias Cerealistas	Lab. Tecnol. Alimentos Lab. Microbiología Lab. Bromatología
18:00-19:00			*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Lab. Microbiología Lab. Bromatología	*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Lab. Microbiología Lab. Bromatología	Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico
19:00-20:00	G-CM/M-CR Aula A-110-II Viticultura	G-CM/M-PI Aula Informática Programación	Lab. Microbiología Lab. Bromatología Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico	Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico *Pr-PL P-Prácticas de Campo ASIGNATURAS OPTATIVAS	*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. y Tec. Enológicas y Fermentativas			*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Ing. y Tec. Enológicas y Fermentativas Ing. y Tec. Lacteas y Cárnicas	*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Ing. y Tec. Enológicas y Fermentativas Ing. y Tec. Lacteas y Cárnicas
10:00-11:00	G-CM Aula A-112 Ing. y Tec. Enológicas y Fermentativas		G-CM/M-CR Aula A-112 Seguridad Alimentaria		
11:00-12:00	G-CM Aula A-112 Gestión y Aprovecham. de subproductos	G-CM Aula A-112 Seguridad Alimentaria	G-CM Aula A-112 Seguridad Alimentaria		
12:00-13:00	M-CR Aula A-112 Gestión y Aprovecham. de subproductos	G-CM Aula A-112 Ing. y Tec. Lacteas y Cárnicas	G-CM Aula A-112 Ing. y Tec. Lacteas y Cárnicas		
13:00-14:00		M-CR Aula A-112 Ing. y Tec. Lacteas y Cárnicas		M-CR Aula A-112 Trazabilidad	
16:00-17:00	*Pr-PL Lab. Bromatología Seguridad Alimentaria	G-CM Aula A-112 Construcciones de las Ind. Agroalimentarias		G-CM Aula A-112 Gestión y Aprovecham. Residuos	
17:00-18:00		M-CR Aula A-112 Construcciones de las Ind. Agroalimentarias		M-CR Aula A-112 Gestión y Aprovecham. Residuos	
18:00-19:00					
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 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	Lab. de Bromatología Análisis y Control Vinos *Pr-PL				
13:00-14:00	Lab. Microbiología Bioquímica y Microbiol. Enológicas Biotecnología Microbiana		*Pr-PL Lab. Microbiología Bioquímica y Microbiol. Enológicas Biotecnología Microbiana	G-CM/M-CR Aula A-112 Alimentos Funcionales	
16:00-17:00		G-CM/M-CR Aula A-112 Frutas y Hortalizas	*Pr-PL Lab. Microbiología Bioquímica y Microbiol. Enológicas Biotecnología Microbiana	*Pr-PL Lab. Bromatología Análisis y Control Vinos	G-CM/M-CR Aula A-112 Alimentos Ecológicos
17:00-18:00	G-CM/M-CR Aula A-112 Calidad diferenciada de los productos de origen animal		G-CM Aula A-112 Oficina Técnica	*Pr-PL	G-CM/M-CR Aula A-112 Alimentos Ecológicos
18:00-19:00		G-CM Aula A-112 Oficina Técnica	M-CR Aula A-112 Oficina Técnica	Lab. Microbiología Bioquímica y Microbiol. Enológicas Biotecnología Microbiana	
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.