

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 Administrac. Empresas y Organiz. Industrial	G-CM Aula P-110 Administrac. Empresas y Organiz. Industrial		
10:00-11:00	G-CM Aula P-110 Informática	G-CM Aula P-110 Matemáticas I	G-CM Aula P-110 Matemáticas I	Mr1-CR Aula Inf. Matemáticas I	
11:00-12:00			G-CM Aula P-110 Informática		
12:00-13:00	G-CM Aula P-110 Matemáticas I	G-CM Aula P-110 Expresión Gráfica	Mr1-PD Aula P-115/Aula Inf. Expresión Gráfica		
13:00-14:00		G-CM Aula P-110 Expresión Gráfica	Mr1-PD Aula P-115/Aula Inf. Expresión Gráfica		
16:00-17:00	*Pr (todos)-PL Laboratorio Física Física I	Mr1-PI Aula Informática Informática	*G-CM Aula P-110 Física I (16:00-17:00) *Pr (todos)-PL Laboratorio Física Física I	M1-CR Aula P-110 Administrac. Empresas y Organiz. Industrial	
17:00-18:00		Mr2-PD Aula P-110/Aula Inf. Expresión Gráfica			
18:00-19:00		Mr2-PI Aula Informática Informática	Mr3 -PI Aula Informática Informática	G-CM Aula P-110 Física I	
19:00-20:00				G-CM Aula P-110 Física 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.

*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		
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	G-CM Aula P-110 Química	G-CM Aula P-110 Matemáticas II		
13:00-14:00	Mr1-PD-Aula P-110 Expresión Gráfica (Dib)				
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	G-CM Aula P-110 Física II (18:00-19:00) *Pr (todos)-PL Laboratorio Física Física II	M1-CR Aula P-110 Administrac. Empresas y Organiz. Industrial	
18:00-19:00				G-CM Aula P-110 Física II	
19:00-20:00				G-CM Aula P-110 Física II	

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)	G-CM Aula P-112 Ingeniería Térmica I	
11:00-12:00	G-CM Aula P-112 Matemáticas III	G-CM Aula P-112 Ingeniería Térmica I			
12:00-13:00	G-CM Aula A-112-II Operaciones Básicas de Alimentos	G-CM Aula A-112-II Bases de la Prod. Vegetal	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	G-CM Aula A-112-II Bases de la Prod. Vegetal	M-CR Aula A-112-II Bases de la Producción Vegetal		
16:00-17:00		M-CR Aula P-112 Ingeniería Térmica I	Pr-PL Lab. Produc. Vegetal Bases de la Prod. Vegetal	G-CM Aula P-112 Ingeniería Térmica I	
17:00-18:00				*Pr (todos)-PL Lab. Termodinámica e Ingeniería Térmica	
18:00-19:00					
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 A-311 Fundamentos de Automática				
11:00-12:00	G-CM Aula A-311 Fundamentos de Automática				
12:00-13:00	M-Cr/Pl 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/Pl 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	G-CM/M-CR Aula A-110-II Viticultura	ASIGNATURAS OPTATIVAS
13:00-14:00					
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
17:00-18:00	Valorización y Comer. Emp. Agroalimentarias	G-CM Aula P-115 Inglés	G-CM Aula P-115 Inglés	Ing. Tecnología de las Industrias Cerealistas	Lab. Tecnol. Alimentos Lab. Microbiología
18:00-19:00			*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Lab. Microbiología Lab. Bromatología	*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Lab. Microbiología Lab. Bromatología	Lab. Bromatología Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico
19:00-20:00		G-CM/M-PI Aula Informática Programación	*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos 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-110 Ing. y Tec. Enológicas y Fermentativas			*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos	*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-110 Ing. y Tec. Enológicas y Fermentativas		G-CM/M-CR Aula A-110 Seguridad Alimentaria	Ing. y Tec. Enológicas y Fermentativas	
11:00-12:00	G-CM Aula A-110 Gestión y Aprovecham. de subproductos	G-CM Aula A-110 Seguridad Alimentaria	G-CM Aula A-110 Seguridad Alimentaria	Ing. y Tec. Lacteas y Cárnicas	
12:00-13:00	M-CR Aula A-110 Gestión y Aprovecham. de subproductos	G-CM Aula A-110 Ing. y Tec. Lacteas y Cárnicas	G-CM Aula A-110 Ing. y Tec. Lacteas y Cárnicas	G-CM Aula A-110 Trazabilidad	
13:00-14:00		M-CR Aula A-110 Ing. y Tec. Lacteas y Cárnicas		M-CR Aula A-110 Trazabilidad	
16:00-17:00		G-CM Aula A-110 Construcciones de las Ind. Agroalimentarias		G-CM Aula A-110 Gestión y Aprovecham. Residuos	
17:00-18:00	*Pr-PL Lab. Bromatología Seguridad Alimentaria	M-CR Aula A-110 Construcciones de las Ind. Agroalimentarias		M-CR Aula A-110 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-110 Bioquímica y Microbiol. Enológicas		
10:00-11:00	G-CM Aula A-110 Gestión de la Calidad			G-CM/M-CR Aula A-110 Análisis y Control Vinos	
11:00-12:00	M-CR Aula A-110 Gestión de la Calidad		G-CM/M-CR Aula A-110 Biotecnología Microbiana		
12:00-13:00	Lab. de Bromatología Análisis y Control Vinos *Pr-PL		*Pr-PL Lab. Microbiología Bioquímica y Microbiol. Enológicas Biotecnología Microbiana	G-CM/M-CR Aula A-110 Alimentos Funcionales	
13:00-14:00	Lab. Microbiología Bioquímica y Microbiol. Enológicas Biotecnología Microbiana				
16:00-17:00		G-CM/M-CR Aula A-110 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-II Alimentos Ecológicos
17:00-18:00	G-CM/M-CR Aula A-110 Calidad diferenciada de los productos de origen animal		G-CM Aula A-110 Oficina Técnica	*Pr-PL Lab. Microbiología Bioquímica y Microbiol. Enológicas Biotecnología Microbiana	G-CM/M-CR Aula A-112-II Alimentos Ecológicos
18:00-19:00		G-CM Aula A-110 Oficina Técnica	M-CR Aula A-110 Oficina Técnica		
19:00-20:00		M-CR Aula A-110 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.