

| HORARIO | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|-------------|--|--|--|--|---------|
| 9:00-10:00 | | | Mr-PI Aula Informática Informática | | |
| 10:00-11:00 | | G-CM Aula A-110 Matemática I | Mr-PI Aula Informática Informática | G-CM Aula A-110 Química | |
| 11:00-12:00 | G-CM A-110 Informática | G-CM Aula A-110 Química | G-CM Aula A-110 Matemática I | M-CR Aula A-110 Química | |
| 12:00-13:00 | G-CM A-110 Informática | G-CM Aula A-110 Física | M-CR Aula A-110 Física | G-CM Aula A-110 Física | |
| 13:00-14:00 | G-CM Aula A-110 Química | Mr-CR/PI Aula Informática Matemática I | G-CR Aula A-110 Matemática I | M-CR Aula A-110 Física | |
| 16:00-17:00 | | | | | |
| 17:00-18:00 | *Pr-PL Laboratorio Química Química | | | *Pr-PL Laboratorio Física Física | |
| 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.

*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 Geometría Descriptiva | G-CM Aula A-110 Matemática II | G-CM Aula A-110 Matemática II | G-CM Aula A-110 Geometría Descriptiva | |
| 10:00-11:00 | G-CM Aula A-110 Matemática II | G-CM Aula A-110 Biología Vegetal y Animal | G-CM Aula A-110 Biología Vegetal y Animal | G-CM / M-CR Aula A-110 Biología Vegetal y Animal | |
| 11:00-12:00 | Mr-CR Aula A-110 Matemática II | G-CM Aula A-110 Geología y Climatología | G-CM Aula A-110/Aula Inform. Geología y Climatología | G-CM Aula A-110 Bromatología | |
| 12:00-13:00 | G-CM Aula A-110 Geología y Climatología | P-PL Lab Geol./Aula A-110 Geología y Climatología | Mr-CR Aula A-110/Aula Inform. Geología y Climatología | M-CR Aula A-110 Bromatología | |
| 13:00-14:00 | | P-PL Lab Geol./Aula A-110 Geología y Climatología | | | |
| 16:00-17:00 | M-PD Aula A-110 Geometría Descriptiva | | M-PD Aula A-110 Geometría Descriptiva | | |
| 17:00-18:00 | | *P-PL Laborat. Microbiología Biología Vegetal y Animal | | | |
| 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 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 | G-CM Aula A-112-II Electrotecnia | 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 | M-CR 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 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 | |
| 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 | *Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos |
| 12:00-13:00 | G-CM Aula A-110-II Microbiología Industrias Alimentarias | *Pr-PL Lab. Microbiología Microbiología Industrias Alimentarias | | *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 | | 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 | VITICULTURA |
| 13:00-14:00 | Termotecnia | Nutrición | Enología | Viticultura | |
| 16:00-17:00 | G-CM/M-CR Aula A-110-II | | G-CM/M-PI Aula Informática Programación | *Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Ing. Industrias Agroalimentarias I | *Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Lab. Microbiología Lab. Bromatología Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico |
| 17:00-18:00 | Cultivos Industriales Energéticos | | | | |
| 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-CR Aula P-115 Inglés | | *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 Aula A-112 Ing. Industrias Agroalimentarias II | *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 Seguridad Alimentaria | G-CM/M-CR 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 Co | |
| 11:00-12:00 | M-CR Aula A-112 Gestión de la Calidad | G-CM/M-CR Aula A-112 Bioquímica y Microbiol. Enológicas | | | |
| 12:00-13:00 | G-CM/M-CR Aula A-112-II | | G-CM/M-CR Aula A-112 | G-CM/M-CR Aula A-112 | G-CM/M-CR |
| 13:00-14:00 | Agricultura y Producción Ecológica | *Pr-PL Lab. Microbiol. Bioquímica y Microbiol. Enológicas Biotecnología Microbiana | Biotecnología Microbiana | Química Enológica | Aula P-111-II Energías Alternativas |
| 16:00-17:00 | *Pr-PL Lab. Microbiología Bioquímica y Microbiol. Enológicas | 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 | Biotecnología Microbiana | | G-CM Aula A-112 Oficina Técnica | Química Enológica | |
| 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.