

GRADO DE INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
1º CURSO 1º SEMESTRE

CURSO ACADÉMICO 2015-2016

	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	*Pr-PL			*Pr-PL	
17:00-18:00	Laboratorio Química			Laboratorio Física	
18:00-19:00	Química			Física	
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 explicación 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.

GRADO DE INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
1º CURSO 2º SEMESTRE

CURSO ACADÉMICO 2015-2016

	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 Informática 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 Informática 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	*P-PL	M-PD Aula A-110		
17:00-18:00	Geometría Descriptiva	Laborat. Microbiología	Geometría Descriptiva		
18:00-19:00		Biología Vegetal y			
19:00-20:00		Animal			

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

CM: Exposición y explicación 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.

GRADO DE INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
2º CURSO 1º SEMESTRE

CURSO ACADÉMICO 2015-2016

	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			M-CR Aula A-112-II Electrotecnia	
19:00-20:00	G-CM Aula A-112-II Organización y Gestión de Empresas	G-CM Aula A-112-II Organización y Gestión de Empresas			
20:00-21:00	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 explicación 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

PD: Prácticas de Dibujo

GRADO DE INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
2º CURSO 2º SEMESTRE

CURSO ACADÉMICO 2014-2015

	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 Automatización y Control de Procesos	M-CR Aula A-112-II Automatización y Control de Procesos	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	M-CR Aula A-112-II Automatización y Control de Procesos	
12:00-13:00	P-PC Semi. Cartografía Topografía	G-CM Aula A-112-II Tecnología de la Producción Vegetal		P-PL Lab. Ing.Mecánic. Automatización y Control de Procesos	
13:00-14:00	P-PC Semi. Cartografía Topografía				
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 explicación 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.

GRADO DE INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
3º CURSO 1º SEMESTRE

CURSO ACADÉMICO 2014-2015

	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	*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos	*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos
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	Procesos Industrias Agroalimentarias	Tecnología 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	*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Tecnología Alimentos	
12:00-13:00	G-CM Aula A-110-II Microbiología Industrias Alimentarias	*Pr-PL Lab. Microbiología Microbiología Industrias Alimentarias			
13:00-14:00	M-CR Aula A-110-II Microbiología Industrias Alimentarias				
16:00-17:00	*Pr-PL Lab. Microbiología	G-CM Aula A-110-II Economía Agraria		G-CM Aula A-110-II Economía Agraria	
17:00-18:00	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 explicación 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.

GRADO DE INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
3º CURSO 2º SEMESTRE

CURSO ACADÉMICO 2014-2015

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

GRADO DE INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
4º CURSO 1º SEMESTRE

CURSO ACADÉMICO 2014-2015

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

GRADO DE INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
4º CURSO 2º SEMESTRE

CURSO ACADÉMICO 2014-2015

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