

1º CURSO – 1º SEMESTRE

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
09:00-10:00		M-CR Aula P-110 <i>Administración de Empresas y Organización Industrial</i>	G-CM Aula P-110 <i>Matemáticas I</i>	Mr1-CR Aula Informática <i>Matemáticas I</i>	
10:00-11:00		G-CM Aula P-110 <i>Matemáticas I</i>		Mr2-CR Aula Informática <i>Matemáticas I</i>	
11:00-12:00		G-CM Aula P-115 <i>Física I</i>	G-CM Aula P-115 / P-110 <i>Física I</i>	M1-CM Aula P-115 <i>Física I</i>	
12:00-13:00		G-CM Aula P-110 <i>Expresión Gráfica</i>	Mr1-PD Mr1-PD Aula P-110/115 <i>Expresión Gráfica</i>	M2-CM Aula P-115 <i>Física I</i>	
13:00-14:00					
16:00-17:00	*Pr (todos) -PL Laboratorio Física <i>Física I</i>	G-CM Aula P-110 <i>Informática</i>	Mr2-PD Mr2-PD Aula P-110/115 Expresión Gráfica <i>Expresión Gráfica</i>	G-CM Aula P-110 <i>Administración de Empresas y Organización Industrial</i>	
17:00-18:00					
18:00-19:00		Mr1-PI Aula Informática <i>Informática</i>	Mr2 -PI Aula Informática <i>Informática</i> Mr2-PI Aula informática <i>Expresión Gráfica (CAD)</i>		
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. 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.

Nota: Como regla general para todas las asignaturas del horario, las franjas asignadas para CR, PR o PL son para grupos reducidos y el número de grupos dependerá del número de estudiantes matriculados, pudiéndose establecer nuevas franjas que no figuran en el horario inicial si las necesidades así lo requieren. Por motivos organizativos o de necesidad docente, los estudiantes pueden ser asignados a cualquiera de los grupos de prácticas por parte de los responsables docentes de la asignatura.

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
09:00-10:00		G-CM Aula P-110 Física II		G-CM Aula P-115 Bases y tecnología de la producción animal	
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	*P-Prácticas de campo y externas Bases y Tecnología de la Producción Animal
11:00-12:00	G-CM Aula Informática Matemáticas II			G-CM Aula Informática Matemáticas II	
12:00-13:00	M-PI Aula Informática Matemáticas II	G-CM Aula P-110 Física II	G-CM Aula P-110 Matemáticas II	G-CM Aula A-112-II Bases y Tecnología de la Producción Animal	
13:00-14:00	*Pr (todos)-PL Laboratorio Microbiología Biología	G-CM Aula P-110 Química	G-CM Aula P-110 Física II		
16:00-17:00		*Pr (todos)-PL Laboratorio Química Química	*Pr (todos)-PL Laboratorio Física Física II		
17:00-18:00					
18:00-19:00	*Pr (todos)-PL Laboratorio Microbiología Biología				
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. 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.

Nota: Como regla general para todas las asignaturas del horario, las franjas asignadas para CR, PR o PL son para grupos reducidos y el número de grupos dependerá del número de estudiantes matriculados, pudiéndose establecer nuevas franjas que no figuran en el horario inicial si las necesidades así lo requieren. Por motivos organizativos o de necesidad docente, los estudiantes pueden ser asignados a cualquiera de los grupos de prácticas por parte de los responsables docentes de la asignatura.

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
09:00-10:00	G-CM Aula A-112-II <i>Operaciones Básicas de Alimentos</i>	G-CM Aula P-112 <i>Matemáticas III</i>	G-CM Aula P-112 <i>Matemáticas III</i>		
10:00-11:00	M-CR Aula A-112-II <i>Operaciones Básicas de Alimentos</i>	M-CR Aula P-112 <i>Matemáticas III</i>	G-CM Aula A-112-II <i>Geología y Climatología (Climatología)</i>		
11:00-12:00	G-CM Aula P-112 <i>Matemáticas III</i>				
12:00-13:00	G-CM Aula A-112-II <i>Operaciones Básicas de Alimentos</i>		G/M/Pr M/CR/PI Aula A-112-II/ Lab.Geología <i>Geología y Climatología (Geología)</i>	G/M/Pr M/CR/PI Aula A-112-II/ Lab.Geología <i>Geología y Climatología (Geología)</i>	
13:00-14:00	M-CR Aula A-112-II <i>Operaciones Básicas de Alimentos</i>				
16:00-17:00		G-CM Aula P-112 <i>Ingeniería Térmica I</i>	G-CM Aula A-112-II <i>Bases de la Producción Vegetal</i>	G-CM Aula P-112 <i>Ingeniería Térmica I</i>	
17:00-18:00		M-CR Aula P-112 <i>Ingeniería Térmica I</i>			
18:00-19:00		M-CR Aula A-112-II <i>Bases de la Producción Vegetal</i>	Pr-PL Laboratorio Producción Vegetal <i>Bases de la Producción Vegetal</i>	*Pr (todos)-PL Laboratorio Termodinámica e Ingeniería Térmica <i>Ingeniería Térmica I</i>	
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. 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.

Nota: Como regla general para todas las asignaturas del horario, las franjas asignadas para CR, PR o PL son para grupos reducidos y el número de grupos dependerá del número de estudiantes matriculados, pudiéndose establecer nuevas franjas que no figuran en el horario inicial si las necesidades así lo requieren. Por motivos organizativos o de necesidad docente, los estudiantes pueden ser asignados a cualquiera de los grupos de prácticas por parte de los responsables docentes de la asignatura.

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
09:00-10:00				G-CM Aula A-112-II <i>Bases y Tecnología de la Producción Animal</i>	
10:00-11:00	G-CM Aula P-116 <i>Fundamentos de Automática</i>				*P-Prácticas de campo y externas <i>Bases y Tecnología de la Producción Animal</i>
11:00-12:00					
12:00-13:00	M-Cr/PI Aula Informática/ Lab. Ingeniería Mecánica <i>Fundamentos de Automática</i>	G-CM Seminario Cartografía y Geodesia <i>Topografía</i>	M-CR Seminario Cartografía y Geodesia <i>Topografía</i>	G-CM Aula A-112-II <i>Bases y Tecnología de la Producción Animal</i>	
13:00-14:00					
16:00-17:00	G-CM Aula A-112-II <i>Tecnología de la Producción Vegetal</i>		G-CM Aula A-112-II <i>Tecnología de la Producción Vegetal</i>	P-PL Laboratorio Producción Vegetal <i>Tecnología de la Producción Vegetal</i>	
17:00-18:00	G-CM Aula A-112-II <i>Electrotecnia</i>			G-CM Aula A-112-II <i>Electrotecnia</i>	
18:00-19:00	M-CR Aula A-112-II <i>Electrotecnia</i>			M-CR Aula A-112-II <i>Electrotecnia</i>	
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. 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.

Nota: Como regla general para todas las asignaturas del horario, las franjas asignadas para CR, PR o PL son para grupos reducidos y el número de grupos dependerá del número de estudiantes matriculados, pudiéndose establecer nuevas franjas que no figuran en el horario inicial si las necesidades así lo requieren. Por motivos organizativos o de necesidad docente, los estudiantes pueden ser asignados a cualquiera de los grupos de prácticas por parte de los responsables docentes de la asignatura.

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
09:00-10:00				*Pr-PL Laboratorio <i>Química y Descriptiva Alimentos</i> *Pr-PL Lab. Tecnología de Alimentos <i>Tecnología Alimentos</i>	*Pr-PL Lab. Tecnología de Alimentos <i>Tecnología Alimentos</i>
10:00-11:00					
11:00-12:00	*Pr-PL Laboratorio Microbiología <i>Microbiología de los Alimentos</i>				
12:00-13:00	G-CM Aula A-110-II <i>Microbiología de los Alimentos</i>	G-CM Aula A-110-II <i>Química y Descriptiva Alimentos</i>	G-CM Aula A-110-II <i>Tecnología Alimentos</i>		
13:00-14:00	M-CR Aula A-110-II <i>Microbiología de los Alimentos</i>	M-CR Aula A-110-II <i>Química y Descriptiva Alimentos</i>			
16:00-17:00	*Pr-PL Laboratorio Microbiología <i>Microbiología de los Alimentos</i>	G-CM Aula A-110-II <i>Ingeniería de Obras e Instalaciones</i>	G-CM Aula A-110-II <i>Ingeniería de Obras e Instalaciones</i>	M-CR Aula A-110-II <i>Ingeniería de Obras e Instalaciones</i>	
17:00-18:00		G-CM Aula A-110-II <i>Hidráulica, Máquinas y Motores</i>	M-CR Aula A-110-II <i>Ingeniería de Obras e Instalaciones</i>	G-CM Aula A-110-II <i>Hidráulica, Máquinas y Motores</i>	
18:00-19:00	G-CM Aula A-110-II <i>Construcciones y Cálculo de Estructuras</i>	M-CR Aula A-110-II <i>Hidráulica, Máquinas y Motores</i>	G-CM Aula A-110-II <i>Construcciones y Cálculo de Estructuras</i>	M-CR Aula A-110-II <i>Hidráulica, Máquinas y Motores</i>	
19:00-20:00	M-CR Aula A-110-II <i>Construcciones y Cálculo de Estructuras</i>		M-CR Aula A-110-II <i>Construcciones y Cálculo de Estructuras</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.

*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.

Nota: Como regla general para todas las asignaturas del horario, las franjas asignadas para CR, PR o PL son para grupos reducidos y el número de grupos dependerá del número de estudiantes matriculados, pudiéndose establecer nuevas franjas que no figuran en el horario inicial si las necesidades así lo requieren. Por motivos organizativos o de necesidad docente, los estudiantes pueden ser asignados a cualquiera de los grupos de prácticas por parte de los responsables docentes de la asignatura.

3º CURSO – 2º SEMESTRE

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
09:00-10:00					*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Lab. Microbiología Lab. Bromatología Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico de Alimentos
10:00-11:00		M-CR/PI Aula A-110 II/Aula Informática <i>Fundamentos de Ecología y Gestión Ambiental</i>	G-CM Aula A-110-II <i>Fundamentos de Ecología y Gestión Ambiental</i>	G-CM Aula A-110-II <i>Fundamentos de Ecología y Gestión Ambiental</i>	
11:00-12:00	G-CM Aula A-110-II <i>Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico de Alimentos</i>		G-CM Aula A-110-II <i>Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico de Alimentos</i>	G-CM Aula A-110-II <i>Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico de Alimentos</i>	
12:00-13:00	G-CM/M-CR Aula A-110-II <i>Procesos de Conservación en la Industria Agroalimentaria</i>	G-CM/M-CR/PI Aula A-110-II/Aula Informática <i>Nutrición</i>	G-CM/M-CR Aula A-110-II <i>Enología</i>		
13:00-14:00					
16:00-17:00	G-CM/M-CR Aula A-110-II <i>Valorización y Comercialización Empresas Agroalimentarias</i>	G-CM Aula P-115 <i>Inglés</i>	G-CM Aula P-115 <i>Inglés</i>	*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos <i>Ingeniería y Tecnología de las Industrias Cerealistas</i> *Pr-PL Laboratorios Tecn. Alim. / Microb. / Bromatología <i>Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico de Alimentos</i>	*Pr-PL Laboratorios Tecn. Alim. / Microb. / Bromatología <i>Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico de Alimentos</i>
17:00-18:00					
18:00-19:00	G-CM/M-CR Aula A-110-II <i>Viticultura</i>	G-CM/M-PI Aula Informática <i>Programación</i>	G-CM Aula A-110-II <i>Ingeniería y Tecnología de las Industrias Cerealistas</i> *Pr-PL Laboratorios Tecn. Alim. / Microb. / Bromatología <i>Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microb. Alimentos**</i>	*Pr-PL Laboratorios Tecn. Alim. / Microb. / Bromatología <i>Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico de Alimentos</i> *Pr-PL P-Prácticas de Campo ASIGNATURAS OPTATIVAS	*Pr-PL *P-Prácticas de Campo ASIGNATURAS OPTATIVAS
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. 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.

Nota: Como regla general para todas las asignaturas del horario, las franjas asignadas para CR, PR o PL son para grupos reducidos y el número de grupos dependerá del número de estudiantes matriculados, pudiéndose establecer nuevas franjas que no figuran en el horario inicial si las necesidades así lo requieren. Por motivos organizativos o de necesidad docente, los estudiantes pueden ser asignados a cualquiera de los grupos de prácticas por parte de los responsables docentes de la asignatura.

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
09:00-10:00				*Pr-PL Lab. Tecnología Alimentos	*Pr-PL Lab. Tecnología Alimentos <i>Ingeniería y Tecnología Enológicas y Fermentativas</i> <i>Ingeniería y Tecnología Industrias Lácteas y Cárnicas</i> <i>Ingeniería y Tecnología Industrias Lácteas y Cárnicas</i>
10:00-11:00			G-CM/M-CR Aula A-112 <i>Seguridad Alimentaria</i>	<i>Ingeniería y Tecnología Enológicas y Fermentativas</i>	
11:00-12:00	G-CM Aula A-112 <i>Gestión y Aprovechamiento de subproductos agroindustriales</i>	G-CM Aula A-112 <i>Seguridad Alimentaria</i>	G-CM Aula A-112 <i>Seguridad Alimentaria</i>	<i>Ingeniería y Tecnología Industrias Lácteas y Cárnicas</i>	
12:00-13:00	M-CR Aula A-112 <i>Gestión y Aprovechamiento de subproductos agroindustriales</i>	G-CM Aula A-112 <i>Ingeniería y Tecnología Industrias Lácteas y Cárnicas</i>	G-CM Aula A-112 <i>Ingeniería y Tecnología Industrias Lácteas y Cárnicas</i>	G-CM Aula A-112 <i>Trazabilidad</i>	
13:00-14:00		M-CR Aula A-112 <i>Ingeniería y Tecnología Industrias Lácteas y Cárnicas</i>		M-CR Aula A-112 <i>Trazabilidad</i>	
16:00-17:00	*Pr-PL Laboratorio Bromatología <i>Seguridad Alimentaria</i>	G-CM Aula A-112 <i>Construcciones de las Industrias Agroalimentarias</i>	G-CM Aula A-112 <i>Ingeniería y Tecnología Enológicas y Fermentativas</i>	G-CM Aula A-112 <i>Gestión y Aprovechamiento de Residuos</i>	
17:00-18:00		M-CR Aula A-112 <i>Construcciones de las Industrias Agroalimentarias</i>		M-CR Aula A-112 <i>Gestión y Aprovechamiento de Residuos</i>	
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. 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.

Nota: Como regla general para todas las asignaturas del horario, las franjas asignadas para CR, PR o PL son para grupos reducidos y el número de grupos dependerá del número de estudiantes matriculados, pudiéndose establecer nuevas franjas que no figuran en el horario inicial si las necesidades así lo requieren. Por motivos organizativos o de necesidad docente, los estudiantes pueden ser asignados a cualquiera de los grupos de prácticas por parte de los responsables docentes de la asignatura.

4º CURSO – 2º SEMESTRE

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
09:00-10:00					
10:00-11:00	G-CM Aula A-112 <i>Gestión de la Calidad</i>	G-CM Aula A-112 <i>Oficina Técnica</i>	G-CM/M-CR Aula A-112 <i>Bioquímica y Microbiología Enológicas</i>	G-CM/M-CR Aula A-112 <i>Análisis y Control Vinos</i>	
11:00-12:00	M-CR Aula A-112 <i>Gestión de la Calidad</i>	M-CR Aula A-112 <i>Oficina Técnica</i>	G-CM Aula A-112 <i>Oficina Técnica</i>		
12:00-13:00	*Pr-PL Laboratorio de Bromatología <i>Análisis y Control Vinos</i>		M-CR Aula A-112 <i>Oficina Técnica</i>	G-CM/M-CR Aula A-112 <i>Alimentos Funcionales</i>	
13:00-14:00	*Pr-PL Laboratorio Microbiología <i>Bioquímica y Microbiología Enológicas</i>		*Pr-PL Laboratorio Microbiología <i>Bioquímica y Microbiología Enológicas</i>		
16:00-17:00		G-CM/M-CR Aula A-112 <i>Frutas y Hortalizas: producción y comercialización</i>	*Pr-PL Lab. Microbiología <i>Bioquímica y Microbiología Enológicas</i>	*Pr-PL Laboratorio Bromatología <i>Análisis y Control Vinos</i> *Pr-PL Laboratorio Microbiología <i>Bioquímica y Microbiología Enológicas</i>	
17:00-18:00	G-CM/M-CR Aula A-112 <i>Calidad diferenciada de los productos de origen animal</i>				
18:00-19:00		G-CM/M-CR Aula A-112 <i>Alimentos Ecológicos</i>			
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. 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.

Nota: Como regla general para todas las asignaturas del horario, las franjas asignadas para CR, PR o PL son para grupos reducidos y el número de grupos dependerá del número de estudiantes matriculados, pudiéndose establecer nuevas franjas que no figuran en el horario inicial si las necesidades así lo requieren. Por motivos organizativos o de necesidad docente, los estudiantes pueden ser asignados a cualquiera de los grupos de prácticas por parte de los responsables docentes de la asignatura.