

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00-10:00	G-CM Aula A-112 Ing. Industrias Agroalimentarias II			*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos	*Pr-PL Lab. Tecnol. Alimentos Ing. Industrias Agroalimentarias II Ing. Industrias Agroalimentarias III
10:00-11:00	G-CM Aula A-112 Ing. Industrias Agroalimentarias II		G-CM/M-CR Aula A-112 Seguridad Alimentaria	Ing. Industrias Agroalimentarias II	
11:00-12:00		G-CM Aula A-112 Seguridad Alimentaria	G-CM Aula A-112 Seguridad Alimentaria	Ing. Industrias Agroalimentarias III	
12:00-13:00		G-CM Aula A-112 Ing. Industrias Agroalimentarias III	G-CM Aula A-112 Ing. Industrias Agroalimentarias III	G-CM Aula A-112 Trazabilidad	
13:00-14:00				M-CR Aula A-112 Trazabilidad	
16:00-17:00	*Pr-PL Lab. Bromatología Seguridad Alimentaria			G-CM Aula A-112 Gestión y Aprovecham. Residuos	
17:00-18:00		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		G-CM Aula A-112 Construcciones Agroindustriales	
19:00-20:00				M-CR Aula A-112 Construcciones Agroindustriales	

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				G-CM/M-CR Aula A-112 Química Enológica	G-CM/M-CR Aula P-111-II Energías Alternativas
13:00-14:00					
16:00-17:00	*Pr-PL Lab. Microbiología Bioquímica y Microbiol. Enológicas Biotecnología Microbiana	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	G-CM/M-CR Aula A-112-II Agricultura y Producción Ecológica
17:00-18:00			G-CM Aula A-112 Oficina Técnica		G-CM/M-CR Aula A-112-II Agricultura y Producción Ecológica
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.