

INGENIERÍA TÉCNICA AGRÍCOLA. INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

CURSO 1º. PRIMER CUATRIMESTRE

AULA AG2-2.1

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9.00-9.50	FUNDAMENTOS FÍSICOS DE LA INGENIERÍA	FUNDAMENTOS FÍSICOS DE LA INGENIERÍA	FUNDAMENTOS QUÍMICOS	EDAFOLOGÍA Y CLIMATOLOGÍA	PRÁCT. FUNDAMENTOS FÍSICOS DE LA INGENIERÍA
10.00-10.50	PRÁCT. FUNDAMENTOS QUÍMICOS	EDAFOLOGÍA Y CLIMATOLOGÍA	FUNDAMENTOS FÍSICOS DE LA INGENIERÍA	PRÁCT. FUNDAMENTOS FÍSICOS DE LA INGENIERÍA	PRÁCT. FUNDAMENTOS MATEMÁTICOS DE LA INGENIERÍA
11.10-12.00	FUNDAMENTOS QUÍMICOS	PRÁCT. FUNDAMENTOS MATEMÁTICOS DE LA INGENIERÍA	FUNDAMENTOS MATEMÁTICOS DE LA INGENIERÍA	FUNDAMENTOS QUÍMICOS	FUNDAMENTOS MATEMÁTICOS DE LA INGENIERÍA
12.10-13.00	EXPRESIÓN GRÁFICA Y CARTOGRAFÍA	FUNDAMENTOS MATEMÁTICOS DE LA INGENIERÍA	TOPOGRAFÍA	PRÁCT. EXPRESIÓN GRÁFICA Y CARTOGRAFÍA	PRÁCTICAS DE LABORATORIO *
13.10-14.00	EXPRESIÓN GRÁFICA Y CARTOGRAFÍA	TOPOGRAFÍA	PRÁCTICAS TOPOGRAFÍA	PRÁCT. EXPRESIÓN GRÁFICA Y CARTOGRAFÍA	PRÁCTICAS DE LABORATORIO *
16.00-16.50	PRÁCTICAS DE LABORATORIO *			PRÁCT. FUNDAM. FÍSICOS DE LA INGENIERÍA 2º A 7º SEM. GRUPO A 10 HORAS.	
17.00-17.50					
18.10-19.00	PRÁCTICAS DE LABORATORIO *				
19.10-20.00					
20.10-21.00					

* Las prácticas de laboratorio se realizarán por las tardes y los viernes por la mañana y corresponden a las asignaturas de Edafología y Climatología (1,5 c), Fundamentos Químicos (1,5 c) y Fundamentos Matemáticos de la Ingeniería (1,5 c).

INGENIERÍA TÉCNICA AGRÍCOLA. INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

CURSO 1º. SEGUNDO CUATRIMESTRE

AULA AG2-2.1

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00-9:50	PRÁCT. ESTADÍSTICA APLICADA	PROCESOS TERMODINÁMICOS		PROCESOS TERMODINÁMICOS	PRÁCTICAS DE LABORATORIO *
10.00-10.50	QUÍMICA DE ALIMENTOS	BIOQUÍMICA	BIOQUÍMICA	BIOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA	PRÁCTICAS DE LABORATORIO *
11.10-12.00	BIOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA	BIOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA	BIOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA	ESTADÍSTICA APLICADA	PRÁCTICAS DE LABORATORIO *
12.10-13.00	FUNDAMENTOS MATEMÁTICOS DE LA INGENIERÍA	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	FUNDAMENTOS MATEMÁTICOS DE LA INGENIERÍA	ESTADÍSTICA APLICADA	PRÁCTICAS DE LABORATORIO *
13.10-14.00	PRÁCT. FUNDAMENTOS MATEMÁTICOS DE LA INGENIERÍA	FUNDAMENTOS MATEMÁTICOS DE LA INGENIERÍA	PRÁCT. FUNDAMENTOS MATEMÁTICOS DE LA INGENIERÍA	PRÁCT. PROCESOS TERMODINÁMICOS	PRÁCTICAS DE LABORATORIO *
16.00-16.50	PRÁCTICAS DE LABORATORIO *				
17.00-17.50					
18.10-19.00	PRÁCTICAS DE LABORATORIO *				
19.10-20.00					
20.10-21.00					

* De lunes a jueves, por las tardes, y los viernes, por la mañana, se realizarán las prácticas de laboratorio de las asignaturas Bioquímica (4,5 c), Biología y Microbiología. (3 c) Procesos Termodinámicos (1,5 c), Química de Alimentos (1,5 c) y Fundamentos Matemáticos de la Ingeniería (1,5 c).

INGENIERÍA TÉCNICA AGRÍCOLA. INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

CURSO 2º. PRIMER CUATRIMESTRE

AULA AG2-2.1

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9.00-9.50					PRÁCT. TECNOLOGÍAS DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL**
10.00-10.50		PRÁCT. LABORATORIO PROTECCIÓN DE CULTIVOS. (8 SEM)			PRÁCT. TECNOLOGÍAS DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL**
11.10-12.00		PRÁCT. LABORATORIO PROTECCIÓN DE CULTIVOS. (8 SEM)	PRÁCT. OPERACIONES DE LA ING. DE ALIMENTOS LAB. Y PLANTA PILOTO *		PRÁCT. FUNDAMENTOS DE HORTICULTURA Y CULTIVOS ARBÓREOS **
12.10-13.00	PRÁCT. LABORATORIO. CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL MEDIO AMBIENTE.		PRÁCT. OPERACIONES DE LA ING. DE ALIMENTOS LAB. Y PLANTA PILOTO *		
13.10-14.00	PRÁCT. LABORATORIO. CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL MEDIO AMBIENTE.				
16.00-16.50	TECNOLOGÍAS DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL	TECNOLOGÍAS DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL	TECNOLOGÍAS DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL	PROTECCIÓN DE CULTIVOS	
17.00-17.50	FUNDAMENTOS DE HORTICULTURA Y CULTIVOS ARBÓREOS	TECNOLOGÍAS DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL	OPERACIONES DE LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS	PROTECCIÓN DE CULTIVOS	
18.10-19.00	FUNDAMENTOS DE HORTICULTURA Y CULTIVOS ARBÓREOS	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL MEDIO AMBIENTE	OPERACIONES DE LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS	
19.10-20.00		CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL MEDIO AMBIENTE	RESISTENCIA Y CONOCIMIENTO DE MATERIALES	RESISTENCIA Y CONOCIMIENTO DE MATERIALES	
20.10-21.00				PRÁCT. RESISTENCIA Y CONOCIMIENTO DE MATERIALES	

*Las prácticas de Operaciones de la Ingeniería de Alimentos se realizarán en 6 sesiones siguiendo el horario establecido hasta cumplir 1,5 c.

**Las prácticas de Tecnologías de la Producción Vegetal y de Fundamentos de Horticultura y Cultivos Arbóreos que se realizan los viernes por la mañana corresponden a visitas técnicas o prácticas desarrolladas en la ESEA.

INGENIERÍA TÉCNICA AGRÍCOLA. INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

CURSO 2º. SEGUNDO CUATRIMESTRE

AULA AG2-2.7 MAÑANA; AULA AG2-2.1 TARDE

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9.00-9.50	GEOLOGÍA	FISIOLOGÍA VEGETAL	PRÁCT. GRUPO A LAB. INST. FRIGORÍFICAS DE INDUSTRIAS AGROA.	PRÁCTICAS DE GEOLOGÍA	
10.00-10.50	GEOLOGÍA	FISIOLOGÍA VEGETAL	PRÁCT. GRUPO B LAB. INST. FRIGORÍFICAS DE INDUSTRIAS AGROA.	CONTR. DE CALIDAD EN LA IND. AGRARIA Y ALIMENTARIA	
11.10-12.00	FUNDAMENTOS DE INFORMÁTICA AULA INFORMÁTICA	BIOTECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA	TRATAMIENTO DEL AGUA EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	CONTR. DE CALIDAD EN LA IND. AGRARIA Y ALIMENTARIA	PRÁCTICAS DE ZOOTECNIA**
12.10-13.00	FUNDAMENTOS DE INFORMÁTICA AULA INFORMÁTICA	BIOTECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA	PRÁCT. LABORATORIO TRATAM. DEL AGUA EN LA INDUST. AGROAL.	PRÁCT. BIOTECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA. LABORATORIO	
13.10-14.00	PRÁCT.FUNDAMENT. DE INFORMÁTICA. AULA INFORMÁTICA	PRÁCT. CONTROL DE CALIDAD IND. AGROAL.	PRÁCT. LABORATORIO FISIOLOGÍA VEGETAL	TRATAMIENTO DEL AGUA EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	
16.00-16.50	ZOOTECNIA	INSTALACIONES DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	PRÁCT. TECN. PROCE. ALIMENTARIOS. AULA INFORMÁTICA. G2	TECNOLOGÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS	
17.00-17.50	ZOOTECNIA	INSTALACIONES DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	TECNOLOGÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS	TECNOLOGÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS	
18.10-19.00	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	INST. FRIGORÍFICAS DE LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS	INST. FRIGORÍFICAS DE LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS	PRÁCT. DE CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	
19.10-20:00	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	ADITIVOS AUXILIARES DE FABRICACIÓN	ADITIVOS AUXILIARES DE FABRICACIÓN	PRÁCT. DE CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	
20.10-21.00	PRÁCT. TECN. PROCE. ALIMENTARIOS. AULA INFORMÁTICA. G1			PRÁCT. ADITIVOS AUXILIARES DE FABRICACIÓN	

* El número de grupos de prácticas de Instalaciones de la Industria Agroalimentaria dependerá del número de alumnos matriculados.

** Las prácticas de Zootecnia se harán durante 5 viernes, en coordinación con otras asignaturas.

INGENIERÍA TÉCNICA AGRÍCOLA. INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS
CURSO 3º. PRIMER CUATRIMESTRE

AULA AG2-1.2 MAÑANA; AULA AG2-2.5a+b TARDE

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9.00-9.50		TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	PRÁCT. EQUIPAMIENTO DE LAS INDUSTRIAS AGROA. PLANTA PILOTO	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	
10.00-10.50	ECONOMÍA	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	ECONOMÍA	PRÁCT. TECNOLOGÍA DEL VINO OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	
11.10-12.00	ECONOMÍA	EQUIPAMIENTO DE LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS	PRÁCTICAS DE ECONOMÍA	PRÁCT. TECNOLOGÍA DEL VINO OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	
12.10-13.00	EQUIPAMIENTO DE LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS	TECNOLOGÍA DE LA POSTRECOLECCIÓN	PRÁCTICAS DE PROYECTOS	PROYECTOS	
13.10-14.00	PRÁCT. TECN. DE LA POST-RECOLECCIÓN: LAB., PL. PILOTO Y AULA INFORM.	TECNOLOGÍA DE LA POST-RECOLECCIÓN	PRÁCTICAS DE PROYECTOS	PROYECTOS	
TARDE					
16.00-16.50	TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS		CULTIVOS EXTENSIVOS DE INTERÉS INDUSTRIAL	TECNOLOG. DE LA CONGELACIÓN. DE ALIMENTOS	
17.00-17.50	TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS	PRÁCT. TECNOLOGÍA DEL ENVASADO ALIMENTOS	CULTIVOS EXTENSIVOS DE INTERÉS INDUSTRIAL	TECNOLOGÍA. DE LA CONGELACIÓN DE ALIMENTOS	
18.10-19.00	PRÁCT. CULTIVOS EXTENSIVOS DE INTERÉS INDUSTRIAL:	TECNOLOGÍA DEL ENVASADO ALIMENTOS	TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS	PRÁCT. TECN. DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS LABORATORIO	
19.10-20.00	TECNOLOGÍA DEL ENVASADO ALIMENTOS	PRÁCT. TECNOLOG. DE LA CONGELAC. DE ALIMENT. PL. PILOTO Y A. INFORM.	TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS	PRÁCT. TECN. DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS. LABORATORIO	
20.10-21.00					

INGENIERÍA TÉCNICA AGRÍCOLA. INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

CURSO 3º. SEGUNDO CUATRIMESTRE

AULA AG2-1.2 MAÑANA; AULA AG2-2.3 TARDE

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9.00-9.50		TECNOLOGÍA DE LA FABRICACIÓN DE PIENSOS	PRÁCTICAS DE ECONOMÍA	TECNOLOGÍA DE LAS INDUSTRIAS EXTRACTIVAS	PRÁCTICAS HORTICULTURA INDUSTRIAL **+
10.00-10.50		ECONOMÍA	PRÁCT. TECNOLOGÍA DE LAS INDUSTRIAS EXTRACTIVAS	TECNOLOGÍA DE LAS INDUSTRIAS EXTRACTIVAS	PRÁCT. LAB. TECNOLOGÍA DE LAS CONSERVAS VEGETALES Y ZUMOS *
11.10-12.00	DIBUJO ASISTIDO ORDENADOR AULA INFORMÁTICA	ECONOMÍA	PRÁCT. GESTIÓN COMERCIAL DE LA EMPR. AGROALIMENTARIA	TECNOLOGÍA DE LAS CONSERVAS. VEGETALES Y ZUMOS	
12.10-13.00	DIBUJO ASISTIDO ORDENADOR AULA INFORMÁTICA	GESTIÓN COMERCIAL DE LA EMPRESA AGROALIMENTARIA	TECNOLOGÍA DE LA FABRICACIÓN DE PIENSOS	TECNOLOGÍA DE LAS CONSERVAS VEGETALES Y ZUMOS	
13.10-14.00	DIBUJO ASISTIDO ORDENADOR AULA INFORMÁTICA	GESTIÓN COMERCIAL DE LA EMPRESA AGROALIMENTARIA	TECNOLOGÍA DE LA FABRICACIÓN DE PIENSOS		
16.00-16.50	HORTICULTURA INDUSTRIAL		GESTIÓN DE LA EMPRESA AGROALIMENTARIA		
17.00-17.50	HORTICULTURA INDUSTRIAL		PRÁCTICAS GESTIÓN DE LA EMPRESA AGROALIMENTARIA		
18.10-19.00	GESTIÓN DE LA EMPRESA AGROALIMENTARIA				
19.10-20.00					
20.10-21.00					

* Las prácticas de Tecnología de las Conservas Vegetales y Zumos se realizarán en horario de acuerdo con el profesor y los alumnos.

** Las prácticas de Horticultura Industrial que se realizan los viernes por la mañana corresponden a varias visitas técnicas.