

## INGENIERÍA TÉCNICA AGRÍCOLA, ESPECIALIDAD INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

TITULACIÓN: I. T. A.      CURSO: 1º      GRUPO: ÚNICO      1º CUATRIMESTRE      AULA: P-111

HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:30-9:30	<b>(P) Física</b> Fco Bravo Castañeda Fco. Ordad Oviedo Mª Jesús Santos Sánchez Lab: Físicaa	<b>(P) Química</b> Miguel A. Vicente Rodríguez Soledad San Román Vicente Lab: Químico			
9:30-10:30					
10:30-11:30	<b>(P) Biología y Microbiología</b> Nieves Rodríguez Cousiño Mª Carmen López Cuesta Lab: Biología			<b>(P) Cartografía y Topografía</b> José Fco. Charfolé de Juan Mercedes Delgado Pascua Aula: Seminario de Cartografía	
11:30-12:30					
12:30-13:30					
13:30-14:30					
16-17	<b>(T) Biología y Microbiología</b> Mª Carmen López Cuesta Nieves Rodríguez Cousiño	<b>(T) Química</b> Miguel Ángel Vicente Rodríguez Soledad San Román Vicente	<b>(T) Biología y Microbiología</b> Mª Carmen López Cuesta Nieves Rodríguez Cousiño	<b>(T) Cartografía y Topografía</b> José Fco. Charfolé de Juan	
17-18	<b>(T) Biología y Microbiología</b> Mª Carmen López Cuesta Nieves Rodríguez Cousiño	<b>(T) Química</b> Miguel Ángel Vicente Rodríguez Soledad San Román Vicente	<b>(T) Cartografía y Topografía</b> José Fco. Charfolé de Juan	<b>(T) Química</b> Miguel Ángel Vicente Rodríguez Soledad San Román Vicente	
18-19	<b>(T) Física</b> Oscar Zurrón Cifuentes	<b>(T) Matemática Aplicada</b> Antonio Fernández Martínez	<b>(P) Matemática Aplicada</b> Antonio Fernández Martínez	<b>(T) Matemática Aplicada</b> Antonio Fernández Martínez	
19-20	<b>(P) Física</b> Oscar Zurrón Cifuentes	<b>(T) Física</b> Oscar Zurrón Cifuentes	<b>(T) Física</b> Oscar Zurrón Cifuentes	<b>(P) Matemática Aplicada</b> Antonio Fernández Martínez	
20-21		<b>(T) Física</b> Oscar Zurrón Cifuentes			

\* Zonas horarias reservadas para docencia práctica. El nº de Créditos Prácticos (en aula y/o en laboratorio) que ha de cursar el alumno se especifica en la ficha docente correspondiente a cada asignatura.

TITULACIÓN: I. T. A.

CURSO: 1º

GRUPO: ÚNICO

2º CUATRIMESTRE

AULA: P-III

HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:30-10:30	<b>(P) Informática</b> Jaime Calvo Gallego Aula Informática	<b>(P) Informática</b> Jaime Calvo Gallego Aula Informática	<b>(P) Nutrición</b> <b>(2 días cuatrimestre / grupo)</b> J. Alfonso Gómez Báez Ana Mª González Paramás Mª Yolanda Gutiérrez Fernández Aula Informática		
10:30-11:30					
11:30-12:30		<b>(P) Química</b> Miguel A. Vicente Rodríguez Soledad San Román Vicente Lab: Química	<b>(P) Biología y Microbiología</b> Nieves Rodríguez Cousiño Mª Carmen López Cuesta Lab: Biología		
12:30-13:30					
13:30-14:30					
16-17	<b>(T) Biología y Microbiología</b> Nieves Rodríguez Cousiño Mª Carmen López Cuesta	<b>(T) Química</b> Miguel Ángel Vicente Rodríguez Soledad San Román Vicente	<b>(T) Química</b> Miguel Ángel Vicente Rodríguez Soledad San Román Vicente	<b>(T) Dibujo Técnico</b> Por determinar	
17-18	<b>(T) Biología y Microbiología</b> Nieves Rodríguez Cousiño Mª Carmen López Cuesta	<b>(T) Química</b> Miguel Ángel Vicente Rodríguez Soledad San Román Vicente	<b>(T) Matemática Aplicada</b> Antonio Fernández Martínez	<b>(P) Dibujo Técnico</b> Por determinar	
18-19	<b>(T) Nutrición</b> J. Alfonso Gómez Báez Ana Mª González Paramás	<b>(T) Matemática Aplicada</b> Antonio Fernández Martínez	<b>(P) Matemática Aplicada</b> Antonio Fernández Martínez	<b>(P) Matemática Aplicada</b> Antonio Fernández Martínez	
19-20	<b>(T) Dibujo Técnico</b> Por determinar	<b>(P) Informática</b> José A. Barbero Calzada Aula Informática	<b>(T) Biología y Microbiología</b> Nieves Rodríguez Cousiño Mª Carmen López Cuesta	<b>(T) Nutrición</b> J. Alfonso Gómez Báez Ana Mª González Paramás	
20-21	<b>(P) Dibujo Técnico</b> Por determinar	<b>(P) Informática</b> José A. Barbero Calzada Aula Informática	<b>(T) Informática</b> José A. Barbero Calzada Aula Informática	<b>(P) Nutrición</b> J. Alfonso Gómez Báez Ana Mª González Paramás	

\* Zonas horarias reservadas para docencia práctica. El nº de Créditos Prácticos (en aula y/o en laboratorio) que ha de cursar el alumno se especifica en la ficha docente correspondiente a cada asignatura.

TITULACIÓN: I. T. A.

CURSO: 2º

GRUPO: ÚNICO

1º CUATRIMESTRE

AULA: P-113

HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:30-9:30					
9:30-10:30					
10:30-11:30				(P) Operaciones Básicas Javier Viñuela Serrano Ángel Carbajosa Ruiz del Arbol Aula por determinar	
11:30-12:30				(11:30-13:00)	
12:30-13:30			(P) Tecnología Prod. Vegetal Margarita Morán Martín Fco. Javier Bragado González osé A. Santos Pérez Lab: Producción Vegetal]	(P) Tecnología prod. Vegetal Margarita Morán Martín AULA 115	
13:30-14:30					
16-17	(T) Operaciones Básicas Javier Viñuela Serrano Ángel Carbajosa Ruiz del Arbol	(T) Operaciones Básicas Javier Viñuela Serrano Ángel Carbajosa Ruiz del Arbol	(T) Tecnología Prod. Vegetal Margarita Morán Martín	(T) Tecnología Prod. Vegetal Margarita Morán Martín	
17-18	(T) Calor y Frío Industrial Ángela Egido Carbayo	(T) Calor y Frío Industrial Ángela Egido Carbayo	(P) Calor y Frío Industrial Ángela Egido Carbayo	(T) Bromatología J. Alfonso Gómez Báñez Ana Mª González Paramás	
18-19	(P) Calor y Frío Industrial Ángela Egido Carbayo Ana Mª González Paramás	(T) Bromatología J. Alfonso Gómez Báñez	(T) Resistencia de Materiales Diego Vergara Rodríguez	(T) Resistencia de Materiales Diego Vergara Rodríguez	
19-20	(T) Gestión Empresarial José Luis Herrero Toranzo	(T) Electricidad Industrial José S. Fuentes Castaño	(P) Resistencia de Materiales Diego Vergara Rodríguez	(T) Bromatología J. Alfonso Gómez Báñez Ana Mª González Paramás	
20-21	(P) Gestión Empresarial José Luis Herrero Toranzo	(P) Electricidad Industrial José S. Fuentes Castaño	(P) Gestión Empresarial José Luis Herrero Toranzo	(T) Electricidad Industrial José S. Fuentes Castaño	

\* Zonas horarias reservadas para docencia práctica. El nº de Créditos Prácticos (en aula y/o en laboratorio) que ha de cursar el alumno se especifica en la ficha docente correspondiente a cada asignatura.

HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:30-10:30	<p>(P) <b>Enología Básica (3 días cuatrimestre / grupo) (10:00-13:00)</b> Mª Yolanda Gutiérrez Fernández / J. Alfonso Gómez Báez / Ana Mª González Paramás Lab: Bromatología</p> <p>(P) <b>Microbiología Industrial (8 días cuatrimestre / grupo) (10:30-12:30)</b> Mª Carmen López Cuesta Lab: Biología</p> <p>(P) <b>Tecnología Producción Vegetal (3 miércoles cuatrimestre / grupo) (12:30-14:30)</b> Margarita Morán Martín / Fco. Javier Bragado González / José A. Santos Pérez Lab: Producción Vegetal</p>			<p>(P) <b>Operaciones Básicas</b> Javier Viñuela Serrano Ángel Carbajosa Ruiz del Arbol AULA: Por determinar <b>y Centros de Investigación</b> (11:30-13:00)</p> <p>(P) <b>Tecnología Prod. Vegetal</b> Margarita Morán Martín AULA: Por determinar</p>	<p>Prácticas de Campo,  Visitas a Empresas y Centros de Investigación</p>
10:30-11:30					
11:30-12:30					
12:30-13:30					
13:30-14:30				<p>(P) <b>Instr. y Control Procesos</b> Mª Teresa Escribano Bailón AULA: Por determinar</p>	
16-17	<p>(T) <b>Tecnología Prod. Vegetal</b> Margarita Morán Martín</p>	<p>(T) <b>Tecnología Prod. Vegetal</b> Margarita Morán Martín</p>	<p>(T) <b>Operaciones Básicas</b> Javier Viñuela Serrano Ángel Carbajosa Ruiz del Arbol</p>	<p>(T) <b>Operaciones Básicas</b> Javier Viñuela Serrano Ángel Carbajosa Ruiz del Arbol</p>	<p>Prácticas de Campo de <b>Producción Animal</b> (abril y mayo) José Emilio Yanes García</p>
17-18	<p>(T) <b>Microbiología Industrial</b> Mª Carmen López Cuesta</p>	<p>(T) <b>Instr. y Control Procesos</b> Mª Teresa Escribano Bailón</p>	<p>(T) <b>Microbiología Industrial</b> Mª Carmen López Cuesta</p>	<p>(T) <b>Producción Animal</b> José Emilio Yanes García</p>	
18-19	<p>(T) <b>Construcciones e Instalac.</b> Félix Hernández Juan</p>	<p>(T) <b>Producción Animal</b> José Emilio Yanes García</p>	<p>(T) <b>Instr. y Control Procesos</b> Mª Teresa Escribano Bailón</p>	<p>(P) <b>Producción Animal</b> José Emilio Yanes García</p>	
19-20	<p>(P) <b>Construcciones e Instalac.</b> Félix Hernández Juan</p>	<p>(T) <b>Enología Básica</b> Mª Yolanda Gutiérrez Fernández</p>	<p>(T) <b>Enología Básica</b> Mª Yolanda Gutiérrez Fernández</p>		
20-21		<p>(T) <b>Construcciones e Instalac.</b> Félix Hernández Juan</p>			

\* Zonas horarias reservadas para docencia práctica. El nº de Créditos Prácticos (en aula y/o en laboratorio) que ha de cursar el alumno se especifica en la ficha docente correspondiente a cada asignatura.

HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:30-10:30	(P) Ingeniería Industrias Cerealistas y Extractivas (4 días cuatrimestre / grupo) (9:00-14:00) Lab: Tecnología de Alimentos Mª Teresa Escribano Bailón				Prácticas de Campo, Visitas a Empresas y Centros de Investigación
10:30-11:30	(P) Seguridad Alimentaria (4 días cuatrimestre / grupo) (10:00-13:30) Lab: Bromatología Ana Mª González Paramás / Mª Yolanda Gutiérrez Fernández / J. Alfonso Gómez Báez				
11:30-12:30	(P) Tecnología de la Congelación de Alimentos (4 días cuatrimestre / grupo) (9:30-13:30) Lab: Tecnología de Alimentos Isabel Revilla Martín				
12:30-13:30	(P) Química Enológica (4 días cuatrimestre / grupo) (10:00-14:00) Lab: Bromatología Mª Yolanda Gutiérrez Fernández / Ana Mª González Paramás / J. Alfonso Gómez Báez				
13:30-14:30	(P) Bioquímica y Microbiología Enológicas (4 días cuatrimestre / grupo) (10:30-14:00) Lab: Biología Nieves Rodríguez Cousiño				
13:30-14:30	(P) Cultivos Herbáceos (8 miércoles cuatrimestre / grupo) (12:00-14:00) Lab: Producción Vegetal Margarita Morán Martín / Fco. Javier Bragado González				
16-17	(T) Gestión de Calidad Aurelio Hernández Rodríguez	(T) Gestión de Calidad Aurelio Hernández Rodríguez	(T) Ing. Ind. Cereal. y Extract. Mª Teresa Escribano Bailón	(T) Tecnol. del Medio Ambien. Ana Isabel Negro Domínguez	Prácticas de Campo, Visitas a Empresas y Centros de Investigación
17-18	(P) Gestión de Calidad Aurelio Hernández Rodríguez	(T) Seguridad Alimentaria Ana Mª González Paramás	(T) Tecnol. del Medio Ambien. Ana Isabel Negro Domínguez	(P) Tecnol. del Medio Ambien. Ana Isabel Negro Domínguez	
18-19	(T) Ing. Ind. Cereal. y Extract. Mª Teresa Escribano Bailón	(T) Seguridad Alimentaria Ana Mª González Paramás	(P) Tecnol. del Medio Ambien. Ana Isabel Negro Domínguez	(T) Seguridad Alimentaria Ana Mª González Paramás	
19-20	(T) Oficina Técnica Isidro Tomás Fernández Félix Hernández Juan	(T) Oficina Técnica Isidro Tomás Fernández Félix Hernández Juan	(19:00-20:00) Cultivos Herbáceos Fco. Javier Bragado González (20:00-21:00) Tecnología de la Congel. Alim. Isabel Revilla Martín	(19:00-20:00) Tecnología de la Congel. Alim. Isabel Revilla Martín (20:00-21:00) Cultivos Herbáceos Fco. Javier Bragado González (19:00-21:00) Química Enológica Mª Yolanda Gutiérrez Fernández	
20-21	(P) Oficina Técnica Isidro Tomás Fernández Félix Hernández Juan	(P) Oficina Técnica Isidro Tomás Fernández Félix Hernández Juan	(19:00-21:00) Bioquímica y Microbiol. Enol. Nieves Rodríguez Cousiño AULA: A-112	Mª Yolanda Gutiérrez Fernández AULA: A-112	

\* Zonas horarias reservadas para docencia práctica. El nº de Créditos Prácticos (en aula y/o en laboratorio) que ha de cursar el alumno se especifica en la ficha docente correspondiente a cada asignatura.

HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:30-10:30	<p>(P) Ingeniería Industrias Lácteas y Fermentativas (5 días cuatrimestre / grupo) (9:30-13:30) Lab:Tecnología de Alimentos Ana Mª Vivar Quintana</p> <p>(P) Ingeniería Industrias Conserveras (5 días cuatrimestre / grupo) (9:30-13:30) Lab:Tecnología de Alimentos Ana Mª Vivar Quintana</p> <p>(P) Ingeniería Industrias Cárnicas (6 días cuatrimestre / grupo) (9:30-14:00) Lab:Tecnología de Alimentos Isabel Revilla Martín</p> <p>(P) Análisis y Control de Vinos (4 días cuatrimestre / grupo) (10:00-14:00) Lab: Bromatología Mª Yolanda Gutiérrez Fernández / Ana Mª González Paramás / J.Alfonso Gómez Báñez</p> <p>(P) Hortofruticultura (8 miércoles cuatrimestre / grupo) (12:30-14:30) Lab: Producción Vegetal Francisco Javier Bragado González</p> <p>Algunos viernes quedan reservados para Prácticas de Campo, Visitas a Empresas y Centros de Investigación</p>				
10:30-11:30					
11:30-12:30					
12:30-13:30					
13:30-14:30					
16-17	(T) Ing. Ind. Lácteas y Ferment. Ana Mª Vivar Quintana	(T) Economía Aplicada Pedro Calero Pérez Fco.Javier Díaz Rincón	(T) Ing. Ind. Lácteas y Ferment. Ana Mª Vivar Quintana	(T) Economía Aplicada Pedro Calero Pérez Fco.Javier Díaz Rincón	Prácticas de Campo de Hidráulica de Riegos
17-18	(T) Ing. Ind. Conserveras Javier Viñuela Serrano	(P) Economía Aplicada Pedro Calero Pérez Fco.Javier Díaz Rincón	(T) Ing. Ind. Cárnicas Isabel Revilla Martín	(T)Hidráulica de Riegos Isidro Tomás Fernández (T)Ingeniería Enológica Ángel Carbajosa Ruiz del Arbol AULA:A-112	
18-19	(T) Ing. Ind. Cárnicas Isabel Revilla Martín	(T) Hidráulica de Riegos Isidro Tomás Fernández (T) Análisis y Control de Vinos Mª Yolanda Gutiérrez Fernández AULA: A-112	(T) Ing. Ind. Conserveras Javier Viñuela Serrano		
19-20	(T) Hortofruticultura Fco.Javier Bragado González	(T) Hortofruticultura Fco.Javier Bragado González	(T) Ingeniería Enológica Ángel Carbajosa Ruiz del Arbol AULA:A-112		
20-21			(P) Ingeniería Enológica Ángel Carbajosa Ruiz del Arbol AULA:A-112		

\* Zonas horarias reservadas para docencia práctica. El nº de Créditos Prácticos (en aula y/o en laboratorio) que ha de cursar el alumno se especifica en la ficha docente correspondiente a cada asignatura.