

CURSO 2021 - 2022: 3º GIASB IND 1<sup>ER</sup> CUATRIMESTRE

## SEMANA 1: 6 SEPTIEMBRE A 12 SEPTIEMBRE

	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00 - 9:50		CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	
10:00 - 10:50		MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	
DESCANSO					
11:10 - 12:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	
12:10 - 13:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	
13:10 - 14:00	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA (PRÁCTICAS)	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	
14:10 - 15:00					
15:30 - 16:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 1 Laboratorio				
16:30 - 17:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 1 Laboratorio				
DESCANSO					
17:40 - 18:30					
18:40 - 19:30					
19:40 - 20:30					
20:40 - 21:30					

## CURSO 2021 - 2022: 3º GIASB IND 1ER CUATRIMESTRE

## SEMANA 2: 13 SEPTIEMBRE A 19 SEPTIEMBRE

	13	14	15	16	17
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00 - 9:50		CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas: T. Vinos (G 1)
10:00 - 10:50	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas: T. Vinos (G 1)
DESCANSO					
11:10 - 12:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas: T. Vinos (G 2)
12:10 - 13:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas: T. Vinos (G 2)
13:10 - 14:00	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA (PRÁCTICAS)	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	
14:10 - 15:00					
15:30 - 16:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 2 Laboratorio				
16:30 - 17:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 2 Laboratorio				
DESCANSO					
17:40 - 18:30					
18:40 - 19:30					
19:40 - 20:30					
20:40 - 21:30					

## CURSO 2021 - 2022: 3º GIASB IND 1ER CUATRIMESTRE

## SEMANA 3: 20 SEPTIEMBRE A 26 SEPTIEMBRE

	20 LUNES	21 MARTES	22 MIÉRCOLES	23 JUEVES	24 VIERNES
9:00 - 9:50		CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	
10:00 - 10:50	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	
DESCANSO					
11:10 - 12:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	
12:10 - 13:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	
13:10 - 14:00	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA (PRÁCTICAS)	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	
14:10 - 15:00					
15:30 - 16:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 1 Laboratorio				
16:30 - 17:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 1 Laboratorio				
DESCANSO					
17:40 - 18:30					
18:40 - 19:30					
19:40 - 20:30					
20:40 - 21:30					

## CURSO 2021 - 2022: 3º GIASB IND 1ER CUATRIMESTRE

## SEMANA 4: 27 SEPTIEMBRE A 03 OCTUBRE

	27	28	29	30	1
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00 - 9:50		CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	VISITA: TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS
10:00 - 10:50	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	VISITA: TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS
DESCANSO					
11:10 - 12:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	VISITA: TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS
12:10 - 13:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	VISITA: TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS
13:10 - 14:00	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA (PRÁCTICAS)	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	VISITA: TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS
14:10 - 15:00					
15:30 - 16:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 2 Laboratorio				
16:30 - 17:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 2 Laboratorio				
DESCANSO					
17:40 - 18:30					
18:40 - 19:30					
19:40 - 20:30					
20:40 - 21:30					

## CURSO 2021 - 2022: 3º GIASB IND 1ER CUATRIMESTRE

## SEMANA 5: 04 OCTUBRE A 10 OCTUBRE

	4	5	6	7	8
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00 - 9:50	Parcial 1: MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas: T. Vinos (G 1) Micro (G 2)
10:00 - 10:50	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas: T. Vinos (G 1) Micro (G 2)
DESCANSO					
11:10 - 12:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas: T. Vinos (G 2) Micro (G 1)
12:10 - 13:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas: T. Vinos (G 2) Micro (G 1)
13:10 - 14:00	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA (PRÁCTICAS)	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	
14:10 - 15:00					
15:30 - 16:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 1 Laboratorio				
16:30 - 17:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 1 Laboratorio				
DESCANSO					
17:40 - 18:30					
18:40 - 19:30					
19:40 - 20:30					
20:40 - 21:30					

## CURSO 2021 - 2022: 3º GIASB IND 1ER CUATRIMESTRE

## SEMANA 6: 11 OCTUBRE A 17 OCTUBRE

	11 LUNES	12 MARTES	13 MIÉRCOLES	14 JUEVES	15 VIERNES
9:00 - 9:50			CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas: Operaciones (G 1) Micro (G 2)
10:00 - 10:50	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA		CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas: Operaciones (G 1) Micro (G 2)
DESCANSO					
11:10 - 12:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA		CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas: Operaciones (G2) Micro (G 1)
12:10 - 13:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA		CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas: Operaciones (G2) Micro (G 1)
13:10 - 14:00	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES		MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA (PRÁCTICAS)	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	
14:10 - 15:00					
15:30 - 16:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 2 Laboratorio				
16:30 - 17:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 2 Laboratorio				
DESCANSO					
17:40 - 18:30					
18:40 - 19:30					
19:40 - 20:30					
20:40 - 21:30					

## CURSO 2021 - 2022: 3º GIASB IND 1ER CUATRIMESTRE

## SEMANA 7: 18 OCTUBRE A 24 OCTUBRE

	18	19	20	21	22
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00 - 9:50	Parcial 1: BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas: T. Vinos (G 1) Micro (G 2)
10:00 - 10:50	Parcial 1: BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas: T. Vinos (G 1) Micro (G 2)
DESCANSO					
11:10 - 12:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas: T. Vinos (G 2) Micro (G 1)
12:10 - 13:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas: T. Vinos (G 2) Micro (G 1)
13:10 - 14:00	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	
14:10 - 15:00					
15:30 - 16:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 1 Laboratorio				
16:30 - 17:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 1 Laboratorio				
DESCANSO					
17:40 - 18:30					
18:40 - 19:30					
19:40 - 20:30					
20:40 - 21:30					

## CURSO 2021 - 2022: 3º GIASB IND 1ER CUATRIMESTRE

## SEMANA 8: 25 OCTUBRE A 31 OCTUBRE

	25	26	27	28	29
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00 - 9:50		BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas: Operaciones (G 1) T. Vino (G 2)
10:00 - 10:50	Parcial 1: CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas: Operaciones (G 1) T. Vino (G 2)
DESCANSO					
11:10 - 12:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas: Operaciones (G 2) T. Vino (G 1)
12:10 - 13:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas: Operaciones (G 2) T. Vino (G 1)
13:10 - 14:00	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	
14:10 - 15:00					
15:30 - 16:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 2 Laboratorio				
16:30 - 17:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 2 Laboratorio				
DESCANSO					
17:40 - 18:30					
18:40 - 19:30					
19:40 - 20:30					
20:40 - 21:30					



## CURSO 2021 - 2022: 3º GIASB IND 1ER CUATRIMESTRE

## SEMANA 9: 01 NOVIEMBRE A 07 NOVIEMBRE

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00 - 9:50		Parcial 2: MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas: T. Vinos (G 1)
10:00 - 10:50		Parcial 2: MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas: T. Vinos (G 1)
DESCANSO					
11:10 - 12:00		MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas: T. Vinos (G 2)
12:10 - 13:00		TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas: T. Vinos (G 2)
13:10 - 14:00		TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	
14:10 - 15:00					
15:30 - 16:20		BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 1 Laboratorio			
16:30 - 17:20		BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 1 Laboratorio			
DESCANSO					
17:40 - 18:30					
18:40 - 19:30					
19:40 - 20:30					
20:40 - 21:30					

## CURSO 2021 - 2022: 3° GIASB IND 1ER CUATRIMESTRE

## SEMANA 10: 08 NOVIEMBRE A 14 NOVIEMBRE

	8	9	10	11	12
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00 - 9:50	Parcial 1: OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS		CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	
10:00 - 10:50	Parcial 1: OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	
DESCANSO					
11:10 - 12:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	
12:10 - 13:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	
13:10 - 14:00	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	
14:10 - 15:00					
15:30 - 16:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 2 Laboratorio				
16:30 - 17:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 2 Laboratorio				
DESCANSO					
17:40 - 18:30					
18:40 - 19:30					
19:40 - 20:30					
20:40 - 21:30					

## CURSO 2021 - 2022: 3º GIASB IND 1ER CUATRIMESTRE

## SEMANA 11: 15 NOVIEMBRE A 21 NOVIEMBRE

	15	16	17	18	19
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00 - 9:50	Parcial 1: CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES		CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas (G1): OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS
10:00 - 10:50	Parcial 1: CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas (G1): OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS
DESCANSO					
11:10 - 12:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas (G2): OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS
12:10 - 13:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas (G2): OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS
13:10 - 14:00	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	
14:10 - 15:00					
15:30 - 16:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 1 Laboratorio				
16:30 - 17:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 1 Laboratorio				
DESCANSO					
17:40 - 18:30					
18:40 - 19:30					
19:40 - 20:30					
20:40 - 21:30					

## CURSO 2021 - 2022: 3º GIASB IND 1ER CUATRIMESTRE

## SEMANA 12: 22 NOVIEMBRE A 28 NOVIEMBRE

	22	23	24	25	26
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00 - 9:50	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA		CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas (G1): OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS
10:00 - 10:50	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas (G1): OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS
DESCANSO					
11:10 - 12:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas (G2): OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS
12:10 - 13:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas (G2): OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS
13:10 - 14:00	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	
14:10 - 15:00					
15:30 - 16:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 2 Laboratorio				
16:30 - 17:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 2 Laboratorio				
DESCANSO					
17:40 - 18:30					
18:40 - 19:30					
19:40 - 20:30					
20:40 - 21:30					

## CURSO 2021 - 2022: 3º GIASB IND 1ER CUATRIMESTRE

## SEMANA 13: 29 NOVIEMBRE A 05 DICIEMBRE

	29	30	1	2	3
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00 - 9:50			CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas (G1): OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS
10:00 - 10:50	Parcial 2: CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas (G1): OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS
DESCANSO					
11:10 - 12:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas (G2): OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS
12:10 - 13:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas (G2): OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS
13:10 - 14:00	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	
14:10 - 15:00					
15:30 - 16:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 1 Laboratorio				
16:30 - 17:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 1 Laboratorio				
DESCANSO					
17:40 - 18:30					
18:40 - 19:30					
19:40 - 20:30					
20:40 - 21:30					

## CURSO 2021 - 2022: 3° GIASB IND 1ER CUATRIMESTRE

## SEMANA 14: 06 DICIEMBRE A 12 DICIEMBRE

	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00 - 9:50				TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas (G1): OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS
10:00 - 10:50				TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	Prácticas (G1): OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS
DESCANSO					
11:10 - 12:00				OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas (G2): OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS
12:10 - 13:00		TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS		OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Prácticas (G2): OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS
13:10 - 14:00		TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS		OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	
14:10 - 15:00					
15:30 - 16:20					
16:30 - 17:20					
DESCANSO					
17:40 - 18:30					
18:40 - 19:30					
19:40 - 20:30					
20:40 - 21:30					

## CURSO 2021 - 2022: 3º GIASB IND 1ER CUATRIMESTRE

## SEMANA 15: 13 DICIEMBRE A 19 DICIEMBRE

	13	14	15	16	17
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00 - 9:50	Parcial 3: MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA		CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	Parcial 2: TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	
10:00 - 10:50	Parcial 3: MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA		CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	Parcial 2: TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y DE LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS	
DESCANSO					
11:10 - 12:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA		CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	
12:10 - 13:00	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	
13:10 - 14:00	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	CALIDAD, SEGURIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS (PRÁCTICAS)	
14:10 - 15:00					
15:30 - 16:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 2 Laboratorio				
16:30 - 17:20	BIOQUÍMICA AGROALIM. (PRÁCTICAS) Grupo 2 Laboratorio				
DESCANSO					
17:40 - 18:30					
18:40 - 19:30					
19:40 - 20:30					
20:40 - 21:30					

## CURSO 2021 - 2022: 3º GIASB IND 1ER CUATRIMESTRE

## SEMANA 16: 20 DICIEMBRE A 26 DICIEMBRE

	20	21	22	23	24
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9:00 - 9:50	Parcial 2: BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	Parcial 2: TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	Parcial 2: OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Parcial 2: CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	
10:00 - 10:50	Parcial 2: BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	Parcial 2: TECNOLOGÍA DEL VINO Y OTROS PRODUCTOS FERMENTADOS	Parcial 2: OPERACIONES DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS	Parcial 2: CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	
DESCANSO					
11:10 - 12:00					
12:10 - 13:00					
13:10 - 14:00					
14:10 - 15:00					
15:30 - 16:20					
16:30 - 17:20					
DESCANSO					
17:40 - 18:30					
18:40 - 19:30					
19:40 - 20:30					
20:40 - 21:30					