

# CURSO INAH0109 (BU X)

## ELABORACIÓN DE VINOS Y LICORES:

**MF0548\_2: MATERIAS PRIMAS E INSTALACIONES DE BODEGA**

**MF0550\_2: VINIFICACIONES ESPECIALES**

**Profesores: María Paz López Aguinaga, Alicia Vitores Casado**

**Fecha de Inicio: 08-10-2014**

**200 horas**

**Fecha de finalización: 19-12-2014**

**44 días**

**Horario: de 09:30 a 14:00 horas**

**4,5 horas diarias**




\* los días 12, 13, 17 y 19 de noviembre, coincidiendo con el final de la formación del módulo MF0548\_2, el horario será de 9:30 a 14:30h.




**2014**

OCTUBRE						
14 días lectivos						
Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
		1	2	3	4	5
6	7	<del>8</del>	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

NOVIEMBRE						
16 días lectivos						
Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12*	13*	14	15	16
17*	18	19*	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

DICIEMBRE						
14 lectivos						
Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	<del>19</del>	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

	<i>Día de INICIO de la formación</i>
	<i>Día de FINAL de la formación</i>
	<i>Días no lectivos</i>

	<i>Módulo MF0548_2</i>
	<i>Módulo MF0550_2</i>
	<i>27 25% de la formación</i>