


 Gabrielistas Aranda de Duero escuela de enología www.escueladeenologia.es	Centro Integrado de Formación Profesional San Gabriel					2022/2023
	Escuela de Enología					
	1º CFGM Aceites de oliva y vinos					
Horas \ Días	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
(1ª) 15:00 -15:55	Materias P. Rubén	OCA Paz	Materias P. Rubén	Materias P. Rubén	Elaboración Alicia	
(2ª) 15:55-16:50	Seguridad H. Aintzane	Extracción José Antonio	Materias P. Rubén	Elaboración Alicia	OCA Paz	
(3ª) 16:50-17:45	Elaboración Yasmina	Materias P. Rubén	Extracción José Antonio	Elaboración Alicia	Materias P. Rubén	
17:45-18:15	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	
(4ª) 18:15-19:10	Elaboración Yasmina	Seguridad H. Aintzane	Elaboración Alicia	Elaboración Alicia	Materias P. Rubén	
(5ª) 19:10-20:05	Extracción José Antonio	Elaboración Alicia	FOL Consuelo	Extracción José Antonio	Extracción José Antonio	
(6ª) 20:05-21:00	FOL Consuelo	Elaboración Alicia	Elaboración Alicia	FOL Consuelo	Extracción José Antonio	
TUTORIA	FIJAR FECHA Y HORA CON LA TUTORA:			Pfra. Alicia Vitores		

Clave	Asignatura Profesor/a
OCA (2h.)	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria Pfra. Paz López
Extracción (6h.)	Extracción de aceites de oliva Pfr. José Antonio Higelmo
Elaboración (10h.)	Elaboración de vinos Pfrs. Alicia Vitores y Yasmina Martínez
FOL (3h.)	Formación y orientación laboral Pfra. Consuelo Ruiz
Materias P. (7h.)	Materias primas y productos en la industria oleícola, vinícola y de otras bebidas Pfr. Rubén Galán
Seguridad H. (2h.)	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos Pfra. Aintzane Bernaola

 Gabrielistas Aranda de Duero escuela de enología www.escueladeenologia.es	Centro Integrado de Formación Profesional San Gabriel					2022/2023
	Escuela de Enología					
	2º CFGM Aceites de oliva y vinos					
Horas \ Días	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
(1ª) 15:00 -15:55	A. Sensorial Alicia	EOBD Rubén	EIE Alicia C.	Acondicionamiento José Antonio	EIE Enrique	
(2ª) 15:55-16:50	A. Sensorial Alicia	EOBD Rubén	Venta Paz	Acondicionamiento José Antonio	Acondicionamiento José Antonio	
(3ª) 16:50-17:45	Acondicionamiento José Antonio	Venta Paz	EOBD Yasmina	EIE Enrique	A. Sensorial Alicia	
17:45-18:15	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	
(4ª) 18:15-19:10	Acondicionamiento José Antonio	EOBD Yasmina	EOBD Yasmina	Venta Paz	A. Sensorial Alicia	
(5ª) 19:10-20:05	Principios Carmen	Principios Carmen	A. Sensorial Alicia	EOBD Yasmina	EOBD Rubén	
(6ª) 20:05-21:00	Principios Carmen	Principios Carmen	Principios Carmen	A. Sensorial Alicia	EOBD Rubén	
TUTORÍA	FIJAR FECHA Y HORA CON EL TUTOR:			Pfr. José Antonio Higelmo		

Clave	Asignatura Profesor/a
Acondicionamiento (5h.)	Acondicionamiento de aceites de oliva Pfr. José Antonio Higelmo
EIE (3h.)	Empresa e iniciativa emprendedora Pfrs. Enrique García y Alicia Contreras
Venta (3h.)	Venta y comercialización de productos alimentarios Pfra. Paz López
Principios (5h.)	Principios de mantenimiento electromecánico Pfra. Carmen Araus
A. Sensorial (6h.)	Análisis sensorial Pfra. Alicia Vitores
EOBD (4h.)	Elaboración de otras bebidas y derivados Pfr. Rubén Galán
EOBD (4h.)	Elaboración de otras bebidas y derivados Pfra. Yasmina Martínez