
 San Gabriel escuela de enología www.escoladelvino.es	Centro Integrado de Formación Profesional San Gabriel					2020/2021
	Escuela de Enología					
	1º CFGM Aceites de oliva y vinos					
Horas \ Días	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
(1ª) 15:00 -15:55	Elaboración Alicia	Extracción José Antonio	Elaboración Alicia	Seguridad H. Aintzane	OCA Paz	
(2ª) 15:55-16:50	Materias P. Rubén	Extracción José Antonio	Elaboración Alicia	Elaboración Alicia	OCA Paz	
(3ª) 16:50-17:45	FOL Lorena	Materias P. Rubén	FOL Lorena	Elaboración Alicia	Materias P. Rubén	
17:45-18:15	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	
(4ª) 18:15-19:10	FOL Lorena	Materias P. Rubén	Seguridad H. Aintzane	Elaboración Alicia	Materias P. Rubén	
(5ª) 19:10-20:05	Elaboración Yasmina	Elaboración Alicia	Extracción José Antonio	Materias P. Rubén	Extracción José Antonio	
(6ª) 20:05-21:00	Elaboración Yasmina	Elaboración Alicia	Extracción José Antonio	Materias P. Rubén	Extracción José Antonio	
TUTORÍA	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 Higeldo
Elaboración (10h.)	Elaboración de vinos Pfrs. Alicia Vitores y Yasmina Martínez
FOL (3h.)	Formación y orientación laboral Pfra. Lorena López
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

 San Gabriel escuela de enología www.escueladelvino.es	Centro Integrado de Formación Profesional San Gabriel				2020/2021
	Escuela de Enología				
2º CFGM Aceites de oliva y vinos					
Horas \ Días	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
(1ª) 15:00 -15:55	EOBD Rubén	EOBD Rubén	Principios Arturo	EOBD Rubén	A. Sensorial Alicia
(2ª) 15:55-16:50	Principios Arturo	EOBD Rubén	EIE Enrique	Principios Arturo	EIE Alicia C.
(3ª) 16:50-17:45	A. Sensorial Alicia	Venta Paz	EIE Enrique	Acondicionamiento José Antonio	Principios Arturo
17:45-18:15	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
(4ª) 18:15-19:10	A. Sensorial Alicia	Acondicionamiento José Antonio	A. Sensorial Alicia	Acondicionamiento José Antonio	Principios Arturo
(5ª) 19:10-20:05	Acondicionamiento José Antonio	EOBD Yasmina	A. Sensorial Alicia	EOBD Yasmina	Venta Paz
(6ª) 20:05-21:00	Acondicionamiento José Antonio	EOBD Yasmina	A. Sensorial Alicia	EOBD Yasmina	Venta Paz
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 Pfr. Arturo Espinosa
A. Sensorial (6h.)	Análisis sensorial Prfa. Alicia Vitores
EOBD (4h.)	Elaboración de otras bebidas y derivados Pfr. Rubén Galán
EOBD (4h.)	Elaboración de otras bebidas y derivados Pfra. Yasmina Martínez