

 Gabrielistas Aranda de Duero escuela de enología www.escueladeenologia.es	Centro Integrado de Formación Profesional San Gabriel					2023/2024
	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	Materias P. Rubén	Materias P. Rubén	Extracción José Antonio	Elaboración Alicia	
(2ª) 15:55-16:50	Seguridad H. Aintzane	Materias P. Rubén	Materias P. Rubén	Materias P. Rubén	Elaboración Alicia	
(3ª) 16:50-17:45	Elaboración Yasmina	OCA Paz	Extracción José Antonio	OCA Paz	FOL Chelo	
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	Elaboración Alicia	FOL Chelo	Extracción José Antonio	
(6ª) 20:05-21:00	Extracción José Antonio	Elaboración Alicia	Elaboración Alicia	FOL Chelo	Extracción José Antonio	
TUTORÍA	FIJAR FECHA Y HORA CON EL TUTOR:			Pfr. José Antonio Higelmo		

Clave	Asignatura Profesor/a
OCA (2h.)	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria Pfra. Paz López
Extracción (6h.)	Pfr. Iván Fernández 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

 escuela de enología www.escueladeenologia.es	Centro Integrado de Formación Profesional San Gabriel					2023/2024
	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	EIE Enrique	EIE Enrique	EOBD Rubén	EIE Alicia C.	
(2ª) 15:55-16:50	A. Sensorial Alicia	Principios Carmen	Venta Paz	Acondicionamiento José Antonio	Acondicionamiento José Antonio	
(3ª) 16:50-17:45	Acondicionamiento José Antonio	A. Sensorial Alicia	EOBD Yasmina	Acondicionamiento José Antonio	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	Venta Paz	
(5ª) 19:10-20:05	Principios Carmen	EOBD Yasmina	Principios Carmen	A. Sensorial Alicia	EOBD Rubén	
(6ª) 20:05-21:00	Principios Carmen	EOBD Rubén	Principios Carmen	A. Sensorial Alicia	EOBD Rubén	
TUTORÍA	FIJAR FECHA Y HORA CON LA TUTORA:			Pfr. Yasmina Martínez Martínez		

Clave	Asignatura
	Profesor/a
Acondicionamiento (5h.)	Acondicionamiento de aceites de oliva Pfr. José Antonio Higelmo
EIE (3h.)	Pfr. Iván Fernández 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