

 Gabrielistas Aranda de Duero escuela de enología www.escueladeenologia.es	Centro Integrado de Formación Profesional San Gabriel					2024/2025
	Escuela de Enología					
	1º CFGM Aceites de oliva y vinos					
Horas \ Días	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
(1ª) 08:30-09:30	IPE I Chelo	INGLÉS P. Alicia C.	Materias P. Rubén	Materias P. Rubén	INGLÉS P. Alicia C.	
(2ª) 09:30-10:30	Seguridad H. Aintzane	Materias P. Rubén	Materias P. Rubén	OCA Paz	Elaboración Alicia	
(3ª) 10:30-11:30	Elaboración Alicia	Materias P. Rubén	Elaboración Alicia	Extracción José Antonio	Elaboración Alicia	
11:30-12:00	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	
(4ª) 12:00-12:55	OCA Paz	Seguridad H. Aintzane	Elaboración Alicia	Elaboración Alicia	Optativa I Rubén G. .	
(5ª) 12:55-13:50	Extracción José Antonio	Elaboración Alicia	Elaboración Alicia	IPE I Chelo	Extracción José Antonio	
(6ª) 13:50-14:45	Extracción José Antonio	Elaboración Alicia	Optativa I Rubén G. .	IPE I 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 (5h.)	Extracción de aceites de oliva Pfr. José Antonio Higelmo
Elaboración (9h.)	Elaboración de vinos Pfrs. Alicia Vitores
Materias P. (5h.)	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
IPE I (3h.)	Itinerario para la Empleabilidad I Pfra. Consuelo Ruiz
Inglés Prof. (2h.)	Inglés Profesional Pfra. Alicia Contreras
Optativa I (2h.)	Optativa I Poda de respeto Pfra. Rubén Galán

	Centro Integrado de Formación Profesional San Gabriel					2024/2025
	Escuela de Enología					
	2º CFGM Aceites de oliva y vinos					
Horas \ Días	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
(1ª) 08:30-09:30	A. Sensorial Alicia	A. Sensorial Alicia	EIE Enrique	Acondicionamiento José Antonio	Venta Paz	
(2ª) 09:30-10:30	EIE Alicia C.	A. Sensorial Alicia	EIE Enrique	Acondicionamiento José Antonio	Venta Paz	
(3ª) 10:30-11:30	EOBD Rubén	Acondicionamiento José Antonio	EOBD Yasmina	EOBD Rubén	EOBD Yasmina	
11:30-12:00	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	
(4ª) 12:00-12:55	Acondicionamiento José Antonio	Acondicionamiento José Antonio	EOBD Yasmina	Venta Paz	A. Sensorial Alicia	
(5ª) 12:55-13:50	Principios Carmen	EOBD Yasmina	Principios Carmen	A. Sensorial Alicia	EOBD Rubén	
(6ª) 13:50-14:45	Principios Carmen	Principios Carmen	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.)	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