

 Gabrielistas Aranda de Duero escuela de enología www.gabrielistas.es	Centro Integrado de Formación Profesional San Gabriel				
	Escuela de Enología				
	1º CFGM Aceites de oliva y vinos				
	2025/2026				
Horas \ Dias	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
(1ª) 08:30-09:30	Materias P. Rubén	Elaboración Patricia	Materias P. Rubén	Materias P. Rubén	Extracción José Antonio
(2ª) 09:30-10:30	Materias P. Rubén	INGLÉS P. Alicia C.	Materias P. Rubén	Elaboración Alicia	Elaboración Alicia
(3ª) 10:30-11:30	Elaboración Alicia	Extracción José Antonio	Elaboración Alicia	Elaboración Alicia	Elaboración Alicia
11:30-12:00	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
(4ª) 12:00-12:55	Seguridad H. Celia	Seguridad H. Celia	IPE I Chelo	INGLÉS P. Alicia C.	OPT I+CF Rubén G./Paz L.
(5ª) 12:55-13:50	Extracción José Antonio	Elaboración Alicia	OCA Paz	IPE I Chelo	Extracción José Antonio
(6ª) 13:50-14:45	Extracción José Antonio	Elaboración Alicia	OPT I+CF Rubén G./Paz L.	IPE I Chelo	OCA Paz
TUTORÍA	FIJAR FECHA Y HORA CON EL TUTOR:			Pfr. José Antonio Higuelmo	

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 Higuelmo
Elaboración (9h.)	Elaboración de vinos Pfrs. Alicia Vitores y Patricia Alcolado
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. Celia Antón
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 • CF Manipulador Fitosanitarios Pfr. Rubén Galán y Pfra. Paz López

 Gabrielistas Aranda de Duero escuela de enología www.gabrielistas.es	Centro Integrado de Formación Profesional San Gabriel				
	Escuela de Enología				
	2º CFGM Aceites de oliva y vinos				
	2025/2026				
Horas \ Dias	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
(1ª) 08:30-09:30	A. Sensorial Alicia	CERVEZA Rubén	IPE II Enrique	Acondicionamiento José Antonio	Venta Paz
(2ª) 09:30-10:30	EOBD Yasmina	A. Sensorial Alicia	IPE II Enrique	EOBD Rubén	CERVEZA Rubén
(3ª) 10:30-11:30	EOBD Rubén	A. Sensorial Alicia	Venta Paz	EOBD Yasmina	EOBD Rubén
11:30-12:00	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
(4ª) 12:00-12:55	Acondicionamiento José Antonio	Acondicionamiento José Antonio	EOBD Yasmina	CERVEZA Rubén	A. Sensorial Alicia
(5ª) 12:55-13:50	Principios Carmen	Principios Carmen	Acondicionamiento José Antonio	DIGI Ruben	SOST Paz
(6ª) 13:50-14:45	Principios Carmen	Principios Carmen	Acondicionamiento José Antonio	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
Venta (2h.)	Venta y comercialización de productos alimentarios Pfra. Paz López
Principios (4h.)	Principios de mantenimiento electromecánico Pfra. Carmen Araus
A. Sensorial (5h.)	Análisis sensorial Prfa. Alicia Vitores
EOBD (3h.)	Elaboración de otras bebidas y derivados Pfr. Rubén Galán
EOBD (4h.)	Elaboración de otras bebidas y derivados Pfra. Yasmina Martínez
DIGI (1h.)	Digitalización aplicada al sistema productivo Pfr. Rubén Galán
SOST (1h.)	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo Pfra. Paz López
OPT II (3h.)	Elaboración de cerveza Pfr. Rubén Galán
EIE (2h.)	Itinerario Personal para la Empleabilidad II Pfrs. Enrique García