

	Centro Integrado de Formación Profesional San Gabriel				2025/2026
	Escuela de Enología				
	1ºCFGS Vitivinicultura				
Horas \ Días	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
(1ª) 08:30-09:30	INGLÉS P. Vanesa M.	IPE I Chelo	Viticultura Alicia	IPE I Chelo	Procesos B. Patricia
(2ª) 09:30-10:30	INGLÉS P. Vanesa M.	Procesos B. Patricia	Viticultura Alicia	Procesos B. Patricia	Optativa I + CF Patricia/ Paz
(3ª) 10:30-11:30	Vinificaciones Patricia	Legislación Rubén	Vinificaciones Patricia	Procesos B. Patricia	Industrias D. Rubén
11:30-12:00	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
(4ª) 12:00-12:55	Viticultura Alicia	Vinificaciones Patricia	Vinificaciones Patricia	Viticultura Alicia	Vinificaciones Patricia
(5ª) 12:55-13:50	Viticultura Alicia	Industrias D. Rubén	Industrias D. Rubén	Viticultura Alicia	Vinificaciones Patricia
(6ª) 13:50-14:45	Legislación Rubén	Industrias D. Rubén	Optativa I + CF Patricia/ Paz	Legislación Rubén	IPE I Chelo
TUTORÍA	FIJAR FECHA Y HORA CON LA TUTORA:			Pfra. Alicia Vitores Casado	

Clave	Asignatura Profesor/a
Procesos B. (4h.)	Procesos bioquímicos Pfra. Patricia Alcolado
Industrias D. (4h.)	Industrias Derivadas Pfr. Rubén Galán
Viticultura (6h.)	Viticultura Pfra. Alicia Vitores
Vinificaciones (6h.)	Vinificaciones Pfra. Patricia Alcolado
Legislación (3h.)	Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria Pfr. Rubén Galán
IPE I (3h.)	Itinerario para la Empleabilidad I Pfra. Consuelo Ruiz
Inglés Prof. (2h.)	Inglés Profesional Pfra. Vanesa Mozo
Optativa I (2h.)	Optativa I Química orgánica básica aplicada a la enología. Pfra. Patricia Alcolado y Paz López

 Escuela de Enología Aranda de Duero www.esculadeenologia.es	Centro Integrado de Formación Profesional San Gabriel Escuela de Enología 2º CFGS Vitivinicultura					2025/2026
	Horas \ Días	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	(1ª) 08:30-09:30	Crianza José Antonio	OPT II Alicia	Análisis E. Celia	Análisis E. Celia	Calidad Rubén
	(2ª) 09:30-10:30	Análisis E. Celia	Análisis E. Celia	Análisis E. Celia	Análisis E. Celia	Crianza José Antonio
	(3ª) 10:30-11:30	Comercialización Yasmina	Comercialización Yasmina	Comercialización Yasmina	Calidad Rubén	Crianza José Antonio
	11:30-12:00	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
	(4ª) 12:00-12:55	Calidad Rubén	Calidad Rubén	Calidad Rubén	Crianza José Antonio	Comercialización Yasmina
	(5ª) 12:55-13:50	DIGI Patricia	SOST Celia	OPT II Alicia	IPE II Enrique	Cata Alicia
	(6ª) 13:50-14:45	Cata Alicia	Crianza José Antonio	OPT II Alicia	IPE II Enrique	Cata Alicia
	TUTORIA	FIJAR FECHA Y HORA CON EL TUTOR:			Pfr. Rubén Galán	

Clave	Asignatura Profesor/a
Comercialización (4h.)	Comercialización y logística en la industria alimentaria Pfra. Yasmina Martínez
Calidad (5h.)	Gestión de la Calidad y Ambiental Pfr. Rubén Galán
Cata (3h.)	Cata y cultura vitivinícola Pfra. Alicia Vitores
Crianza (5h.)	Estabilización, crianza y envasado Pfr. José Antonio Higuelmo
Análisis E. (6h.)	Análisis enológico Pfra. Celia Antón
DIGI (1h.)	Digitalización aplicada al sistema productivo Pfra. Patricia Alcolado
SOST (1h.)	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo Pfra. Celia Antón
OPT II (3h.)	Poda de Respeto Pfra. Alicia Vitores
EIE (2h.)	Itinerario Personal para la Empleabilidad II Pfr. Enrique García