

	Centro Integrado de Formación Profesional San Gabriel				2026/2027
Escuela de Enología					
1º CFGM Aceites de oliva y vinos					
Horas \ Días	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
(1ª) 08:30-09:30	Materias P. Rubén	INGLÉS P. Alicia C.	Materias P. Rubén	Materias P. Rubén	OCA Paz
(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	Elaboración Patricia	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	Extracción José Antonio	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	Extracción José Antonio
TUTORÍA	FIJAR FECHA Y HORA CON EL TUTOR: P ​ fra. Celia Antón				

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 Higeldo
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

	Centro Integrado de Formación Profesional San Gabriel				
	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	CERVEZA Rubén	IPE II Enrique	Acondicionamiento José Antonio	A. Sensorial Alicia
(2ª) 09:30-10:30	EOBD Cristina	A. Sensorial Alicia	IPE II Enrique	EOBD Rubén	CERVEZA Rubén
(3ª) 10:30-11:30	EOBD Rubén	A. Sensorial Alicia	Venta Paz	Acondicionamiento José Antonio	Venta Paz
11:30-12:00	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
(4ª) 12:00-12:55	Acondicionamiento José Antonio	EOBD Cristina	Principios Carlos	CERVEZA Rubén	EOBD Cristina
(5ª) 12:55-13:50	EOBD Cristina	Principios Carlos	Principios Carlos	DIGI Rubén	SOST Paz
(6ª) 13:50-14:45	Principios Carlos	Acondicionamiento José Antonio	Acondicionamiento José Antonio	A. Sensorial Alicia	EOBD Rubén
TUTORÍA	FIJAR FECHA Y HORA CON LA TUTORA: Pfr. Jose Antonio Higelmo				

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 Pfr. Carlos Mario Herrera
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
IPE II (2h.)	Itinerario Personal para la Empleabilidad II Pfrs. Enrique García