

**1ª Y 2ª ORDINARIA 2026**

**CICLOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO Y SUPERIOR DE LA ESPECIALIDAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**GRADO MEDIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL EN ELABORACIÓN DE VINO Y ACEITE DE OLIVA (MAO)**

| <b>MAO1</b> | <b>27/05/2026</b>             | <b>28/05/2026</b> | <b>29/05/2026</b>   |
|-------------|-------------------------------|-------------------|---------------------|
| 9:00        | IPE                           | ALMACÉN           | DIGITALIZACIÓN      |
| 11:00       | EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA | MATERIAS PRIMAS   | SEGURIDAD E HIGIENE |
| 13:00       | ELABORACIÓN DE VINOS          |                   | INGLÉS              |

| <b>MAO1</b> | <b>18/06/2026</b> | <b>19/06/2026</b>   | <b>22/06/2026</b>             |
|-------------|-------------------|---------------------|-------------------------------|
| 9:00        | ALMACÉN           | DIGITALIZACIÓN      | ELABORACIÓN DE VINOS          |
| 11:00       | MATERIAS PRIMAS   | SEGURIDAD E HIGIENE | EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA |
| 13:00       | INGLÉS            | INGLÉS              | IPE                           |
| 14:00       |                   |                     |                               |

| <b>MAO2</b> | <b>28/05/2026</b>         | <b>29/05/2026</b>           | <b>1/06/2026</b>    |
|-------------|---------------------------|-----------------------------|---------------------|
| 9:00        | CULTURA Y CATA OLEICA     | ANÁLISIS SENSORIAL          |                     |
| 11:00       | VENTAS Y COMERCIALIZACIÓN | SOSTENIBILIDAD              | IPE                 |
| 13:00       | OTAS BEBIDAS Y DERIVADOS  | ACONDICIONAMIENTO DE ACEITE | SEGURIDAD E HIGIENE |

| <b>MAO2</b> | <b>18/06/2026</b>         | <b>19/06/2026</b>           | <b>22/06/2026</b>   |
|-------------|---------------------------|-----------------------------|---------------------|
| 9:00        | CULTURA Y CATA OLEICA     | ANÁLISIS SENSORIAL          |                     |
| 11:00       | VENTAS Y COMERCIALIZACIÓN | SOSTENIBILIDAD              | IPE                 |
| 13:00       | OTAS BEBIDAS Y DERIVADOS  | ACONDICIONAMIENTO DE ACEITE | SEGURIDAD E HIGIENE |

## GRADO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL EN VITIVINICULTURA

(SVD)

| SVD1  | 27/05/2026     | 28/05/2026         | 29/05/2026           |
|-------|----------------|--------------------|----------------------|
| 9:00  | INGLÉS         | ANÁLISIS ENOLÓGICO | PROCESOS BIOQUÍMICOS |
| 11:00 | VINIFICACIONES |                    |                      |
| 12:00 |                |                    | DIGITALIZACIÓN       |
| 12:30 | VITICULTURA    |                    |                      |
| 13:00 | IPE            |                    |                      |

| SVD1  | 18/06/2026         | 19/06/2026           | 22/06/2026 |
|-------|--------------------|----------------------|------------|
| 9:00  | ANÁLISIS ENOLÓGICO | PROCESOS BIOQUÍMICOS | INGLÉS     |
| 11:00 | VITICULTURA        | VINIFICACIONES       |            |
| 12:00 | DIGITALIZACIÓN     |                      |            |
| 13:00 | IPE                |                      |            |

| SVD2  | 28/05/2026                   | 29/05/2026               | 1/06/2026          |
|-------|------------------------------|--------------------------|--------------------|
| 9:00  | CATA Y CULTURA VITIVINÍCOLA  | SOSTENIBILIDAD           | GESTIÓN DE CALIDAD |
| 11:00 | IPE                          | ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA | SUMILLERÍA         |
| 13:00 | COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA | INDUSTRIA DERIVADAS      |                    |

| SVD2  | 18/06/2026                   | 19/06/2026               | 22/06/2026         |
|-------|------------------------------|--------------------------|--------------------|
| 9:00  | CATA Y CULTURA VITIVINÍCOLA  | SOSTENIBILIDAD           | GESTIÓN DE CALIDAD |
| 11:00 | IPE                          | ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA | SUMILLERÍA         |
| 13:00 | COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA | INDUSTRIA DERIVADAS      |                    |

## GRADO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL EN VITIVINICULTURA

(SVN)

| SVN1  | 27/05/2026     | 28/05/2026         | 29/05/2026           |
|-------|----------------|--------------------|----------------------|
| 17:00 | VITICULTURA    | VINIFICACIONES     | PROCESOS BIOQUÍMICOS |
| 19:00 | DIGITALIZACIÓN | ANÁLISIS ENOLÓGICO | IPE                  |
| 21:00 | INGLÉS         |                    |                      |

| SVN1  | 18/06/2026         | 19/06/2026           | 22/06/2026  |
|-------|--------------------|----------------------|-------------|
| 17:00 | VINIFICACIONES     | PROCESOS BIOQUÍMICOS | INGLÉS      |
| 19:00 | ANÁLISIS ENOLÓGICO | IPE                  | VITICULTURA |
| 21:00 | DIGITALIZACIÓN     |                      |             |

| SVN2  | 28/05/2026               | 29/05/2026           | 1/06/2026     |
|-------|--------------------------|----------------------|---------------|
| 17:00 | VITICULTURA              | IPE                  | INGÉS (17:10) |
| 19:00 | ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA | INDUSTRIAS DERIVADAS |               |

| SVN2  | 18/06/2026               | 19/06/2026           | 22/06/2026 |
|-------|--------------------------|----------------------|------------|
| 17:00 | VITICULTURA              | IPE                  |            |
| 19:00 | ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA | INDUSTRIAS DERIVADAS | INGLÉS     |

En lardero a 17 de abril de 2026

Izaskun Fernández Núñez

Jefa del departamento de Industrias Alimentarias