

Formació

Escoles Agràries

Bàsic de treballadors/es de celler

Mollet de Peralada i Garriguella, del 29 d'abril al 13 de maig de 2019

Presentació i objectius

Les operacions que es realitzen en un celler per elaborar vi exigeixen una organització i uns recursos materials i personals cada cop més exigents i especialitzats. La responsabilitat de la direcció tècnica d'un celler correspon a un enòleg/a, que ha de coordinar tots els recursos disponibles. Una de les dificultats és comptar amb un equip d'operaris que sàpiguen executar correctament les indicacions de l'enòleg/a i que, quan realitzin una operació, tinguin un coneixement del motiu o finalitat d'aquell encàrrec.

El propòsit d'aquest curs és el de millorar les competències professionals dels operaris/es d'un celler, que actuen com a personal auxiliar dels enòlegs i enòlogues, per tal que quan realitzin les diferents operacions del procés de vinificació les executin amb criteri i de forma segura per evitar riscos laborals, i alhora adquireixin un nivell d'autonomia i responsabilitat bàsic per fer càlculs i manipular els equipaments d'un celler.

Professorat

Albert Amat, enòleg i professor del CFGM d'elaboració de vins i olis de l'IES de Llançà.
Daniel Z'Graggen, enòleg.

Realització

Llocs: Celler La Vinyeta (Mollet de Peralada) i Celler Mas Llunes (Garriguella)

Calendari: 29 d'abril, 6 i 13 de maig

Horari: 15:00 a 20:00 h

Durada del curs: 15 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola Agrària de l'Empordà a través de l'enllaç:

<https://goo.gl/forms/FgKqtabQjcxz1mtq2>

Coordinador:

Jesús M. Martín, telèfon 972 630 123,
a/e: jmmartin@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Més informació: agricultura.gencat.cat

Hi col·laboren

*lavinyeta



Programa

PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS (teoria i pràctica), dl. 29 d'abril

1. Ergonomia.
2. Equips de protecció personal (EPI's).
3. Higiene industrial.
4. Instal·lacions elèctriques i mecàniques.
5. Anàlisi de situacions reals.

CÀLCULS (teoria) i BONES PRÀCTIQUES (pràctica), dl. 6 de maig

1. Càlculs.
 - Unitats de mesura: volum, temps, pressió. Massa, espai i superfície.
 - Conversions, Sistema Internacional, utilització habitual.
 - Dilucions i dissolucions: dosi, concentracions i càlculs.
 - Utilització de percentatges: cupatges i mescles.
 - Anàlisi de situacions reals.
2. Bones pràctiques.
 - Manipulació d'equips de bombeig.
 - Manipulació d'equips de filtratge.

ORGANITZACIÓ DEL TREBALL (teoria) I BONES PRÀCTIQUES (pràctica), dl. 13 de maig

1. Organització del flux de treball, pensar, parlar, consensuar i actuar.
 - Organització de treballs individuals.
 - Organització dels treballs en equip.
 - Flux de la informació.
 - Relacions personals.
2. Bones pràctiques.
 - Manipulació d'equips d'embotellament.
 - Addicions.
 - Gasos inerts.