

Formació

Escoles Agràries

Curs d'optimització del procés d'embotellat i tapat per a cellers. Modalitat presencial

Sant Sadurní, Del 19 de maig al 2 de juny de 2021

Presentació i objectius

Curs destinat a les persones professionals del sector del vitivinícola interessades en aprofundir en la seva formació al voltant del procés de tapat i embotellat del vi tranquil, que esdevé crítica i mereix d'una atenció acurada ja que pot comprometre la feina feta a la vinya i al celler, i exigeix d'una formació molt específica. La formació resulta doncs un aspecte clau i per tant cal oferir cursos focalitzats en els diferents aspectes del *packaging* i procés global d'envasat dels productes vitivinícoles, de la ma de ponents de primera categoria d'empreses capdavanteres als seus àmbits de treball.

Aquest curs tractarà els aspectes claus de l'envasat i tapat del vi tranquil, de les opcions de la tanca polimèrica cilíndrica, suro, microgranulat i rosca, així com la importància de l'ampolla de vidre.

Requisits de preinscripció i matriculació

Preinscripció: Les preinscripcions es poden fer fins el dia dimecres 12/05/21. Es confirmarà la plaça i forma/termini de pagament de la matrícula mitjançant un correu electrònic. La preinscripció NO garanteix la plaça.

Matriculació: El primer dia de classe cal portar la següent documentació: fotocòpia del DNI, fotocòpia de la nòmina o rebut d'autònoms, fotocòpia de la targeta de la Seguretat Social (targeta sanitària) i resguard bancari del pagament. No es considerarà vàlida la matrícula fins a haver fet el pagament de l'import del curs per via bancària.

Professorat

Vegi's el revers d'aquest cartell

Realització

Lloc:

EA Mercè Rossell i Domènech

Calendari:

Dies 19, 26 de maig, i 2 de juny de 2021.

Horari:

15:00 a 19:00 h
(pausa 15 minuts)

Durada del curs:

12 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi fins en el següent [FORMULARI](#)

Per més informació: eaespiellscursos@gencat.cat

Coordinador/a:

Pep Escudero, telèfon 93 891 14 12

a/e: jaescudero@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Certificat del curs:

Es considera que l'alumne té dret de certificat de curs amb un 80% d'assistència a les classes

[Mascareta obligatòria i declaració responsable](#)



La realització de les sessions presencials al calendari del curs, queda condicionada a les mesures establertes en matèria de salut pública per la COVID-19.

Més informació: agricultura.gencat.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

Pla Anual de
formació agrària



Formació

Escoles Agràries

Curs d'optimització del procés d'embotellat i tapat per a cellers

Programa

Sessió 1: Introducció, aspectes claus i opció tap polimèric, dc 19 de maig

15:00 - 15:15 h **Presentació.**

Ponent: Pep Escudero (E.A. Viticultura i Enol.- Dpt. Agricultura Generalitat Catalunya)

15:15 - 17:00 h **Introducció procés tapat, aspectes clau.**

Tecnologies de tancament i la seva influència en la qualitat del vi

Ponent: Marta Arranz (WQS specialist España - Vinventions)

17:15 - 19:00 h **L'opció de tapar amb tanca cilíndrica polimèrica.**

Cas de Nomacorc.

Ponent: Marta Arranz (WQS specialist España - Vinventions)

Sessió 2: L'ampolla de vidre i opció tap de suro, dc 26 de maig

15:00 - 17:00 h **Embotellar i tapar l'ampolla de vidre amb èxit.**

Punts importants a tenir en compte i bones pràctiques amb vidre.

Ponent: Anna Rius (Cap de Qualitat - Verallia Montblanc)

17:15 - 19:00 h **El tap de suro.**

El suro i el tapat del vi.

Ponent: Josep Maria Casellas (Dpt Comerical- Amorim Cork)

Sessió 3: L'opció tap de rosca i opció tap microgranulat. dc 2 de juny

15:00 - 17:00 h **El tapat amb sistemes de rosca.**

Cas de Guala.

Ponent: Imma Resino (Quality & Food Safety Manager- Guala Closures Group)

17:15 - 19:00 h **El tap cilíndric microgranulat.**

Cas de DIAM.

Ponent: Jaume Notó (Discosaga- Diam Bouchage SAS)