



**Generalitat
de Catalunya**

**JORNADA
PORTES OBERTES
CURS 2022/23**



Programa Jornada Portes Obertes

- ❑ Presentació general de l'escola. Joan Solé. Director.
- ❑ Presentació del cicle. Tutores. Olga Gómez. Verónica Martínez.
- ❑ FCT. Pràctiques en empresa. Benjamí Mercader. Cap d'estudis.
- ❑ Informacions matriculacions. Pedro Calero. Secretari Administrador
- ❑ Dubtes i preguntes.



**Generalitat
de Catalunya**

BENVINGUTS/DES A ESPIELLS!!



MERCÈ ROSELL I DOMÈNECH
DE VITICULTURA I ENOLOGIA

ESCOLA AGRÀRIA DE VITICULTURA I ENOLOGIA

MERCÈ ROSSELL I DOMÈNECH

- Any fundació. 1987.
- Formació professional especialitzada en el sector vitivinícola.
- Xarxa d'escoles Agràries de Catalunya (14). Servei de Formació Agrària.
- Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.
- Formació professional reglada i continua al sector vitivinícola:
 - Viticultura
 - Enologia.
 - Màrqueting i publicitat del vi.
 - Complementaris: licors i derivats vínics, olis d'oliva i cervesa.



Xarxes escoles vitícoles. Mobilitat internacional.

- ❑ Xarxa d'Escoles vitícoles d'Espanya (currículum, intercanvis)
- ❑ Xarxa d'Escoles vitícoles Europea (concurs anual, trobades bianuals, pràctiques Erasmus).
- ❑ Carta Erasmus +. Formació pràctica en cellers regions vitícoles.



Erasmus+

Equip Humà

- Enginyers/res Agrònoms i agrícoles.
- Economistes.
- Especialistes en màrqueting.
- Enginyers Industrials.
- Enòlegs/gues.
- Químics.
- Ciències dels Aliments.
- 14 tècnics docents
- 5 professors externs
- 2 subalterns
- 1 tècnic de celler
- 1 administrativa
- 1 oficial de camp

Instal·lacions

□ Explotació agrària

- Superfície agrària de 11 hectàrees
- 5 hectàrees en explotació amb 15 varietats de vinya
- 1 Hectàrea d'oliveres amb col·lecció de varietats
- Col·lecció de clons de vinya per a la millora varietal (INCAVI)
- Tractors i Maquinària agrícola
- Magatzems de maquinària



Instal·lacions

□ Explotació vinícola (Celler)

- Recepció de verema i premsa pneumàtica
- Tines refrigerades per vinificació independent
- Tines auto buidant per vinificació en negres
- Control digital de la temperatura de fermentació
- Equipaments per estabilització dels vins
- Bótes de roure i castanyer
- Caves d'envelliment refrigerades
- Línia d'embotellament semiautomàtica
- Línia d'expedició del cava



Instal·lacions

□ Altres elaboracions

- Molí d'oli
- Micro planta d'elaboració de cervesa



Instal·lacions

□ Equipament general

- Laboratoris docents i d'anàlisi enològica
- Sala de tast amb cabines
- Aula d'informàtica
- Biblioteca
- Sala d'actes







Productes elaborats a la escola



D.O. CAVA

- Vins tranquils (blanc, negre, rosat)
- Cava
- Cervesa
- Vermut
- Ratafia
- Vinagre
- Oli
- Sabó

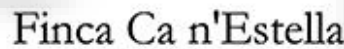


Formació reglada

- ❑ **Cicle Formatiu de Grau Mitjà d'Olis d'oliva i vins.**
(família Indústries alimentàries)
- ❑ **Cicle Formatiu de Grau Superior Vitivinicultura.**
(família Indústries alimentàries)
- ❑ **Cicle Formatiu de Grau Superior Màrqueting i publicitat.
Perfil enològic.**
(família comerç i màrqueting)

Formació professional reglada. Pràctiques.

- ❑ 60 Empreses alumnes en pràctiques FCT .
- ❑ 21 Empreses amb conveni Dual



Borsa de treball

- Nombre demandes per curs: entre 35 i 45 demandes per curs
- Perfils més sol·licitats.
 - Cellerer
 - Tècnic de laboratori i control qualitat
 - Enòleg
 - Tècnic comercial
 - Viticultor
 - Tècnic en màrqueting i publicitat
 - Tècnics amb perfils polivalents: màrqueting, enoturisme, comercial...

Formació contínua. Cursos



Calendari cursos formació contínua 2022

Formació tècnica	Modalitat	Coordinador/a	Durada (h)	Inici (*)	Fi (*)
Curs bàsic de tast d'olis	Presencial	Montse Amat	24	19 Abril	10 Maig
Vins naturals o de "mínima"intervenció.	Presencial	Xavi sobirós	24	4 Maig	23 Maig
Optimització del procés de tapat per a cellers	Presencial	Pep Escudero	12	5 Maig	12 Maig
Iniciació a l'elaboració artesanal de cervesa	Presencial	Jordi Nolla	30	4 maig	30 juny
Bàsic de producció agrària ecològica	Presencial	Laia Farré	30	3 Octubre	31 Octubre
L'elaboració licors petita escala	Presencial	Pep Escudero	15	2 Novembre	25 Novembre
Tècnics de Poda. Aprofundiment a la poda de respecte.	Presencial	Eva Torrents	18	7 Novembre	16 Novembre
Viticultura biodinàmica	Presencial	Sandra Sauró	40	7 Novembre	13 Desembre

Abr	Maig	Juny	Juliol

Oct	Nov	Des

Formació Empresarial	Modalitat	Coordinador/a	Durada (h)	Inici (*)	Fi (*)
Eines per crear la teva web i botiga de vins des de zero	En línia	Pilar Abajo	20	1 Juny	30 Juny
Contractes del sector vitivinícola i normativa de la cadena agroalimentària	Presencial	Joan Vall	9	14 Octubre	31 Octubre
Basic English for winemaking 2: Wine and cava making	En línia	Pilar Abajo	30	18 Octubre	15 Novembre
Habilitats directives en la gestió de l'empresa agrària	Presencial	Joan Vall	32	2 Novembre	30 Novembre

Abr	Maig	Juny	Juliol

Oct	Nov	Des

*Les dates de la realització dels cursos és estimada. A mesura que es publicitin individualment, es facilitaran les dates definitives

Formació Continua. Jornades tècniques

	Feb		Març		Abr		Maig		Octubre		Nov		Des	
	1q	2q	1q	2q	1q	2q	1q	2q	1q	2q	1q	2q	1q	2q
L'empremta de carboni al sector vitivinícola i del packaging enològic		■												
Experiències en l'endarreriment de la maduració del raïm				■										
Licors: introducció a la seva elaboració i oportunitats.						■								
Sòls i biodinàmica							■							
Què volen els nous mercats? New Wine Market Trends									■					
Sessió tècnica: Novetats enologia										■				
Food Defense: exportar vi als EEUU											■			
L'energia solar fotovoltaica, una oportunitat per les explotacions vitivinícoles													■	

L'energia solar fotovoltaica, una oportunitat per les explotacions vitivinícoles														■
Food Defense: exportar vi als EEUU												■		
Sessió tècnica: Novetats enologia											■			

www.escolaespiells.com



www.facebook.com/escola.espiells/

E.A. de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech
Viticultura Olivicultura Enologia Marqueting Publicitat

Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech

JORNADA PORTES OBERTES VIRTUALS.
24/4/21

Vols saber com és l'escola...des de dins??

JORNADA DE PORTES OBERTES VIRTUALS
DISSABTE 24.04.21

INSCRIU'THI A WWW.ESCOLAESPIELLS.COM

GRAU MITJÀ EN OLIS D'OLIVA I VINS	10 H
GRAU SUPERIOR VITIVINICULTURA (DUAL)	12 H
GRAU SUPERIOR EN MARQUETING I PUBLICITAT (PERFIL ENOLÒGIC)	17 H

Search Facebook

Mercè Rossell Domènech

Fotos Mostra totes les fotos

JORNADA DE PORTES OBERTES VIRTUALS
DISSABTE 24.04.21

INSCRIU'THI A WWW.ESCOLAESPIELLS.COM

GRAU MITJÀ EN OLIS D'OLIVA I VINS	10 H
GRAU SUPERIOR VITIVINICULTURA (DUAL)	12 H
GRAU SUPERIOR EN MARQUETING I PUBLICITAT (PERFIL ENOLÒGIC)	17 H



@escolaespiells



@escolaespiells

Escola Espiells
3.326 Tweets

Escola Espiells
@escolaespiells

Compte oficial Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech a Espiells, Sant Sadurní d'Anoia.

St. Sadurní d'Anoia, Barcelona escolaespiells.com
Fecha de nacimiento: 9 de septiembre de 1988 Se unió en marzo de 2012

531 Siguiendo 1.412 Seguidores

Tweets Tweets y respuestas Fotos y videos Me gusta

Escola Espiells @escolaespiells · 4min
Recordeu:
Demà dissabte 24.4.21, Jornada de Portes obertes virtuals a l'escola. Preinscriu-te mitjançant el formulari de la plana web de l'escola: escolaespiells.com
Us esperem! P.A.

Instagram

Buscar

Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech

JORNADA DE PORTES OBERTES VIRTUALS
DISSABTE 24.04.21

INSCRIU'THI A WWW.ESCOLAESPIELLS.COM

MITJÀ EN OLIS D'OLIVA I VINS	10
GRAU SUPERIOR VITIVINICULTURA (DUAL)	12



Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercadonau

Escola d'Espiells, més de 30 anys formant professionals

Ensenyanza superior · Sant Sadurn d'Anoia, Barcelona (Catalonia) · 85 seguidores

Joan y 2 contactos más trabajan aquí · 4 empleados

✓ Siguiendo Contacta con nosotros Más

Inicio Mi empresa Acerca de Publicaciones Empleos Personas Más



Escola Agrària Espiells - YouTube

YouTube ES

Buscar

Escola Agrària Espiells

12 suscriptores

SUSCRIBIRME

INICIO VÍDEOS LISTAS DE REPRODUCCIÓN CANALES COMENTARIOS MÁS INFORMACIÓN

Subidas ▶ REPRODUCIR TODO

Vols saber qué fem a espiells? 16:19

Descobrir l'Escola d'Espiells 1:35

JT- Oportunitats d'economia circular en el sector 2:12:52

JT- Fem fàcil la implantació del sistema APPCC en petit 1:58:22

Formació agrària Escoles Agràries de Catalunya 1:29



**CFGM
OLIS I VINS**

➤ **Objectius del cicle**



Capacitació de l'alumnat per treballar en almàsseres o cellers, tot formant-los:

- Per dur a terme les operacions d'extracció, elaboració i envasament d'olis i vins.
- Per utilitzar la maquinària i els equips corresponents i fer-ne un manteniment de primer nivell.

➤ Estructura del cicle



Durada del cicle:

- 2.000 hores – Formació a l'escola: 1.617 hores
Formació en centres de treball: 383 hores

Periode lectiu:

- Dos cursos des de principis d'octubre fins juny.
- Pràctiques de control en verd a la vinya al juny del 1r any.
- Verema i vinificació dels vins a l'escola al setembre del 2n any.

Horari lectiu: 08:00 a 14:30 (dll a dv)

Classes: Teòriques i pràctiques.

➤ Estructura del cicle



Contingut del cicle:

El contingut o temari del cicle s'estructura en Mòduls, i cada mòdul conté diverses unitats formatives (UF's) que en desenvolupen el contingut.

Principals Mòduls del cicle:

- Matèries primeres en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes.
- Extracció i conservació dels olis d'oliva.
- Elaboració de vins.
- Principis de manteniment electromecànic.
- Elaboració d'altres begudes i derivats.
- Anàlisi sensorial.
- Venda i comercialització de productes alimentaris

➤ Estructura del cicle



Activitats que es realitzen:

- Pràctiques a l'escola:

Elaboració de:

- Vi
- Olis.
- Escumosos.
- Vinagre.
- Cervesa.
- Vermut.
- Ratafia.

Cultiu de:

- Vinya.
- Olivera.
- Llúpol i ordi.

Anàlisi d'olis i vins.

Tast de vins tranquils, escumosos i olis .

- Sortides i visites tècniques a:

Empreses del sector.
Explotacions agrícoles.
Fires.
Centres d'interès.
Altres.



Elaboració d'oli





Elaboració de vi

Elaboració d'escumosos





Elaboració d'altres begudes i derivats:

- Ratafia.
- Vermut.
- Vinagre.
- Cervesa.



Anàlisi d'olis i vins



**Tast de vins tranquils,
escumosos i olis.**

➤ Pràctiques Centres treball (FCT's)



- Mòdul de 383 hores.
- Experiència molt enriquidora.
- Facilita a l'alumnat:
 - . Un apropament a la seva futura professió.
 - . L'adquisició d'experiència per la futura inserció laboral.
- Col·laboració de les empreses del sector vitivinícola i oleícola.

(Pràctiques a celler (en finalitzar 1r curs).
Pràctiques a l'almàssera (durant 2n curs).)

➤ Sortides professionals



- Elaborador/a:
 - D'oli.
 - De vins, caves, sidra i altres begudes i derivats.
 - De begudes no alcohòliques i carbòniques.
- Mestre d'almàssera i d'indústria extractora i refinament d'olis d'oliva.
- Operador/a de secció d'embotellament i/o envasat.
- Auxiliar de laboratori i control de qualitat en almàsseres i cellers.
- Comercial d'almàsseres i cellers.

➤ **Sortides acadèmiques**



ACCÉS A ALTRES CICLES FORMATIUS

El títol d'Olis d'Oliva i Vins permet l'accés directe a qualsevol altre cicle formatiu de grau mig i superior i/o batxillerat.

L'accés permet la convalidació de les unitats formatives i els mòduls comuns.

Com resumeixen els nostres alumnes el seu pas per l'escola en una paraula:



Secretaria. Preinscripció i matriculacions



Oferta de places de l'escola

- **OLIS D'OLIVA I VINS. 15 places**
- Reserva 1 plaça NEE, necessitats especials.
- Codi del cicle oli d'oliva i vins.....IA30
- Codi del centre: 08043498

Tota la informació del cicle la trobareu a:



www.escolaespiells.com
(inici/cicles formatius/grau mitjà)



queestudiar.gencat.cat
http://queestudiar.gencat.cat/ca/estudis/fp/cicles-families/industries-alimentaries/?p_id=91



Preinscripció



Hi ha 2 processos diferenciats, en funció del sol·licitant

1. Procés per l'alumnat de continuïtat d'escolarització

**Dates per fer la preinscripció:
del 20 al 26 abril**

2. Procés per a la resta de l'alumnat

**Dates per fer la preinscripció:
del 17 al 23 de maig de 2022**

- És molt important respectar les dates, perquè totes les sol·licituds que es presentin fora d'aquest termini perdran qualsevol prioritat a l'hora d'obtenir la plaça.

Tota la informació de la preinscripció està disponible a:

**[https://preinscripcio.gencat.cat/ca/estudis/fp-grau-mitja/inici/](https://preinscripcio.gencat.cat/ca/estudis/fp-grau-mitja/inici/formacio_professional/grau_mig)
(formació professional/grau mig)**

Convocatòria de cicles de formació professional de grau mitjà per fases (V)

2 processos diferenciats, en funció del sol·licitant

1

Procés per a alumnat amb continuïtat d'escolarització (només per al 1r curs)

Bàsicament, es tracta dels alumnes que tenen menys de 18 anys o els compleixen l'any en curs, i que el curs escolar en què presenten la sol·licitud de preinscripció estan escolaritzats cursant el darrer curs de l'ESO o un programa de formació i inserció (PFI)*.

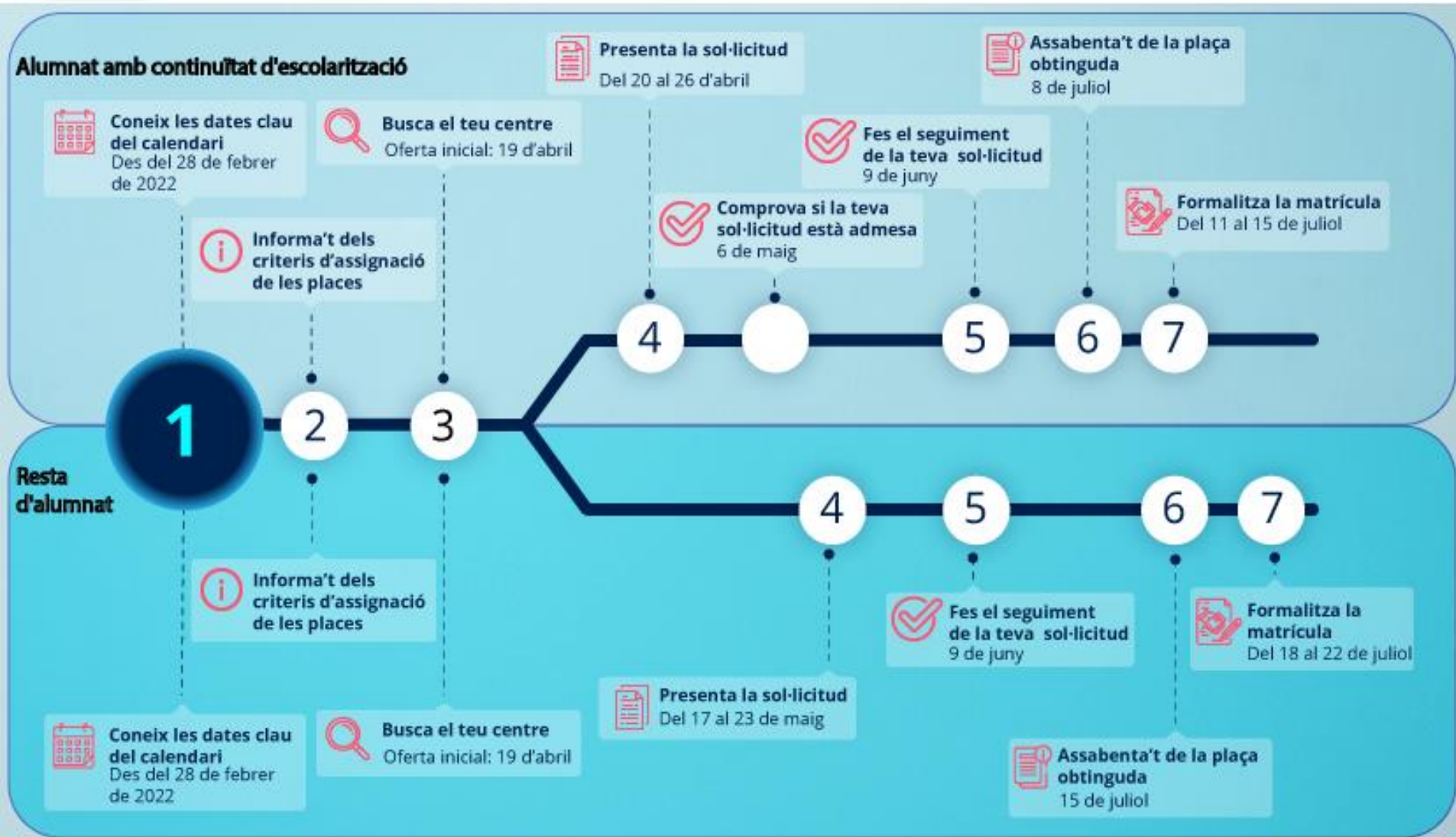
*Els alumnes que cursen un PFI tenen el requisit d'accés a CFPM perquè obtenen el CAM o s'apunten a les proves d'accés i obtenen el certificat de superació de la prova, inclòs si estan exempts de fer la prova.

2

Procés per a la resta de l'alumnat (1r i 2n curs)

És l'alumnat que ha obtingut l'ESO en cursos anteriors o ha cursat un altre ensenyament que també permet l'accés (per exemple, batxillerat, un altre grau d'FP, ensenyaments universitaris...); el que està cursant un PFI i és major de 18 anys, i l'alumnat que fa les proves d'accés. En resum, alumnat on hi ha la continuïtat habitual de l'escolarització.

També podran participar en aquest segon procés l'alumnat de continuïtat que no hagi presentat sol·licitud per al seu procés.



Hi ha dos processos diferenciats, en funció del sol·licitant:

- 1) Per a alumnat amb continuïtat d'escolarització
- 2) Per a la resta de l'alumnat.



Preinscripció

Com es fa i a on es presenta la sol·licitud de preinscripció?

La sol·licitud es fa des de:

<https://preinscripcio.gencat.cat/ca/estudis/fp-grau-mitja/preinscriute/sollicitud/>

Hi ha dues opcions:

1. Electrònica.

- La persona que fa el tràmit ha de disposar **d'identificació digital**, com el DNI electrònic, la T-CAT, el sistema Cl@ve o l'idCAT Mòbil + RALC alumne (*número identificació alumne/a)

2. Suport informàtic.

- Si no tens identificació digital (DNI electrònic, T-CAT, idCAT Mòbil...)
- Has de disposar del RALC de l'alumne/a

* RALC (Codi identificador de l'alumne/a): Tots els alumnes que han estat matriculats a Catalunya a partir del curs 2015-16 tenen assignat un codi identificador del Registre d'alumnes de Catalunya, el RALC.



Matrícula



- Després de la preinscripció, podeu seguir l'evolució i el calendari per la web de preinscripció de la Generalitat, i si finalment a l'alumne/a se li assigna plaça, llavors s'obre el procés de la matrícula.

**Dates de matrícula :
del 11 al 22 de juliol
(depenent del tipus
d'alumne)**

- La matrícula es farà de **manera presencial** al centre escollit en 1era opció.

✓ Què necessitaré per fer la



Matrícula

1. **DNI vigent.** (original i còpia)
2. **Targeta sanitària.** (original i còpia)
3. **5 fotos tamany carnet.**
4. **Documentació acreditativa dels requisits d'accés als cicles. (Original i còpia)** Ex. Certificat acadèmic Batxillerat, grau mig, prova accés,....
5. **Documentació acreditativa de les titulacions estrangeres.**
Els alumnes amb titulacions estrangeres han d'acreditar que han iniciat el tràmit d'homologació o convalidació amb la presentació del volant d'inscripció condicional vigent.
6. **Comprovants bancaris de pagament d'assegurança escolar i material.**

✓ Despeses de Matrícula



Despeses anuals

- Assegurança escolar (menors 28 anys) **1,12€**
- Material divers curs (curs sencer) **230,00€**



Matrícula **Zona fase d'admissió (setembre)**

Pels alumnes no admesos en la 1era fase preinscripció-matrícula.

Període d'assignació del mes de setembre



- Podran participar en aquesta segona fase d'admissió, prèvia ampliació de peticions, **els alumnes preinscrits en qualsevol dels dos processos que no hagin obtingut cap assignació**, ni en el mateix procés de preinscripció ni per gestió de la llista d'espera.
- A fi de fer aflorar el màxim de places vacants per a aquesta segona assignació, **les places es calcularan després que els centres finalitzin la matrícula**.
- **En primer lloc** s'assignen les peticions de les sol·licituds admeses al procés per a alumnat amb continuïtat d'escolarització i, **en segon lloc**, les sol·licituds del procés per a la resta de l'alumnat, en ambdós casos, a partir de la qualificació mitjana dels estudis o la qualificació de la prova que permeten l'accés al cicle.

✓ Per més informació en



Preinscripció / Matrícula



Preinscripció curs 2022 – 23

admin 18/03/22



Dates per fer la preinscripció als cicles de grau mig i grau superior de l'escola:

- **Cicle Formatiu Grau MIG**

– del 20 al 26 d'abril de 2022, si participes en el procés per a l'alumnat de continuïtat d'escolarització.

(has d'adjuntar-hi la documentació d'identificació o de criteris que correspongui. La que no hagi pogut adjuntar durant el període, la pots afegir fins al 27 d'abril de 2022).

– Resta de l'alumnat que no ve d'escolarització actual: del 17 al 23 de maig de 2022.

(la documentació que no hagi pogut adjuntar durant el període, la pots afegir fins al 24 de maig)

Fora d'aquests terminis no és possible presentar sol·licituds de preinscripció en aquests ensenyaments.

Tota l'info de preinscripció de grau mig la trobareu a: <https://preinscripcio.gencat.cat/ca/estudis/fp-grau-mitja/preinscriute/sollicitud/>



Tota la informació de la preinscripció està disponible a:

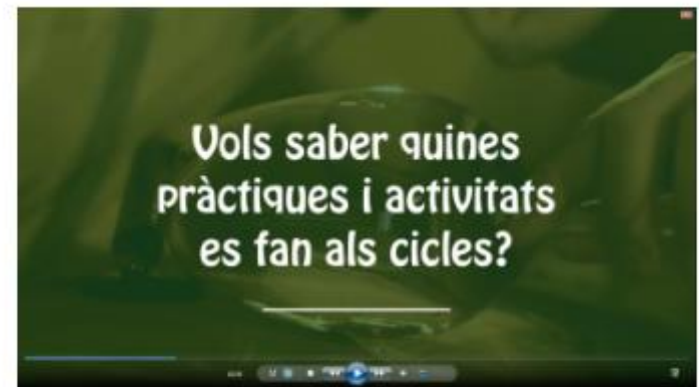
<https://preinscripcio.gencat.cat/ca/estudis/fp-grau-mitja/inici/>

Visita el centre i coneix les activitats que fem:



Fés un TOUR per l'escola i les seves instal.lacions

https://www.youtube.com/watch?v=u23_yc5HNA_Y&t=2s



Coneix el cicles formatius i els nostres alumnes

<https://www.youtube.com/watch?v=DXGCMa8Cz38&t=2s>

Torn obert de preguntes





**Generalitat
de Catalunya**

**Gràcies per la
vostra assistència!**



Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè
Rossell i Domènech,
Espiells s/n , Sant Sadurní d'Anoia 93 891 14 12

www.escolaespiells.com
aespiells.daam@gencat.cat

