



Formació

Escoles Agràries

Curs elaboració pràctica de licors

Modalitat presencial

Sant Sadurní, dijous 3, 17 i 24 de novembre de 2022

Presentació i objectius

Segona oferta formativa presencial del sector licors des d'un punt de vista professional.

Dins de la gran família de les begudes espirituoses, el sector dels licors sempre ha estat molt popular a casa nostra. Les possibilitats d'elaboració són múltiples amb una gran varietat de productes disponibles al mercat.

L'objectiu d'aquest curs és la treballar de manera pràctica l'elaboració d'un licor tipus des de la formulació inicial al procés d'embotellat, a nivell de planta pilot. Durant el curs els assistents treballaran en grups de varies persones i cada dia es rebrà formació teòrica i es farà el seguiment pràctic de l'elaboració de la ma dels professors del curs.

Requisits de preinscripció i matriculació

Preinscripció: Les preinscripcions es poden fer fins el dia dijous 27 d'octubre de 2022. 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

J.A. Escudero, enginyer tècnic agrícola i enginyer agrònom IIAA. Equip Docent EA Mercè Rossell i Domènech.

J. Montserrat, enginyer tècnic agrícola i enòleg, director tècnic de Teichenné S.A.

Realització

Lloc:

EA Mercè Rossell i Domènech

Calendari:

Dies 3, 17 i 24 de novembre de 2022.

Horari:

15:00 a 20:00 h (pausa 20 min)

Durada del curs:

15 h

Inscripcions

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

Coordinador/a:

Pep Escudero, telèfon 93 891 14 12 ext. 702

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

Més informació: agricultura.gencat.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



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

Pla Anual de
formació agrària



Formació

Escoles Agràries

Curs elaboració pràctica de licors

Modalitat presencial

Programa

SESSIÓ 1, dj. 3 de novembre

Elaboració pràctica d'un licor, FASE I.

15.00 – 15.15 h Presentació del curs.

15.15 – 17.00 h Fase I elaboració del licor: Distribució en grups de treball. Càlculs inicials.

17.00 – 17.20 h Pausa.

17.20 – 20.00 h Treball en grup elaboració pràctica del licor.

SESSIÓ 2, dj. 17 de novembre

Elaboració pràctica d'un licor, FASE II.

15.00 – 17.00 h Fase II: Planificació feines i càlculs.

17.00 – 17.20 h Pausa.

17.20 – 20.00 h Treball en grup, continuació de la pràctica d'elaboració.

SESSIÓ 3, dj. 24 de novembre

Elaboració pràctica d'un licor FASE III.

15.00 – 17.00 h Fase III: Planificació de les feines finals i càlculs. Estudi etiqueta.

17.00 – 17.20 h Pausa.

17.20 – 20.00 h Treball en grup, fase final de la pràctica i embotellament.

