



# Portes obertes 2023

**CICLE FORMATIU**



**MÀRQUETING I PUBLICITAT**  
(*perfil ENOLÒGIC*)



**Dissabte 22 d'abril - 10:00h**



**Generalitat  
de Catalunya**

**BENVINGUTS/DES A ESPIELLS!!**



Mercè Rossell i Domènech  
DE VITICULTURA I ENOLOGIA

# Programa Jornada Portes Obertes

---

- ❑ Presentació general de l'escola. Joan Solé. Director.
- ❑ Presentació del cicles. Pilar Abajo. Tutora.
- ❑ Informacions preinscripcions i matricula. Pilar Abajo. Secretaria.
- ❑ Dubtes i preguntes.



# Exposició de l'escola.



## Formació Reglada



Cicle formatiu Grau Mig olis i vins



Cicle formatiu Grau Superior Vitivinicultura (*dual*)



Cicle formatiu Grau Superior Màrqueting i publicitat (*perfil enològic*)



Sistema de Gestión  
ISO 9001:2015

www.tuv.com  
ID 9108655743

ID 9108655743



Erasmus+

Any fundació: 1987.

32 promocions.

(+3.200 alumnes f.reglada)



Mentoria



Botiga



Borsa de treball

## Formació Sector



Cursos de formació contínua presencials i en línia

- Tècnics
- Gestió econòmica
- Tutoria d'incorporació de joves agricultors, etc

**PLA ANUAL**  
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA  
Jornades tècniques

# Equip Humà

---

- Enginyers/res Agrònoms i agrícoles
- Enginyers Industrials
- Enòlegs/gues
- Químics.
- Ciència dels Aliments
- 15 tècnics docents
- 5 professors externs
- 2 subalterns
- 1 tècnic de celler
- 1 administrativa
- 1 oficial de camp

# Instal·lacions

## □ Equipament general

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



# 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).
- Col·lecció de varietats de vinya.
- 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. Ou de formigó.
- Caves d'envelliment refrigerades
- Línia d'embotellament semiautomàtica
- Línia d'expedició del cava



# Instal·lacions

---

## □ Altres elaboracions

- Molí d'oli 60 kg/h
- Micro planta d'elaboració de cervesa







## **Formació professional reglada. Cicles formatius.**

---

- ❑ **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)*

## Col·laboració amb empreses

---

- Aproximadament 60 Empreses que acullen alumnes en FCT  
*(cellers, molins d'oli i altres)*
- 21 Empreses amb conveni Dual

**Internacional**

---



**Erasmus+**

**Concursos internacionales**

# Internacional

# EWC '23 Silberberg (Austria)





# Formació professional reglada. Pràctiques.

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



## Borsa de treball. Ofertes.

---

- ❑ Nombre demandes/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...



## Productes elaborats a la escola

---



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

D.O. CAVA



# 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										■				

# Cursos Formació contínua



## Calendari cursos formació contínua 2023

		Durada (h)	Inici (*)	Fi (*)	Gen	Feb	Març	Abr	Maig	Juny	Set	Oct	Nov	Des
Formació tècnica		Modalitat i coordinador/a			Gen	Feb	Març	Abr	Maig	Juny	Set	Oct	Nov	Des
Curs de viticultura ecològica	Presencial	Montse Amat	65	21 febrer	17 Abril									
Agricultura regenerativa aplicada a la Viticultura	Presencial	Sandra Sauró	30	1 Març	27 Març									
Viticultura biodinàmica: profundització i treballs de primavera	Presencial	Sandra Sauró	50	6 Març	27 Abril									
Sanitat i higiene de l'àmbit de la caça	Presencial	Eva Torrents	7	26 Abril	26 Abril									
Curs bàsic de tast d'olis	Presencial	Montse Amat	24	19 Maig	10 Juny									
Bàsic de producció agrària ecològica	Presencial	Laia Farré	30	3 Octubre	31 Octubre									
Viticultura biodinàmica: Eines de diagnosi i treballs de tardor	Presencial	Sandra Sauró	45	14 Novembre	19 Desembre									
Tècnics de Poda. Aprofundiment a la poda de respecte.	Presencial	Eva Torrents	18	7 Novembre	16 Novembre									
L'elaboració cremes de licor en petita escala	Presencial	Pep Escudero	15	7 Novembre	30 Novembre									
Bàsic apicultura	Presencial	Montse Amat	30	20 Novembre	20 Desembre									
Formació Empresarial		Modalitat i coordinador/a			Gen	Feb	Març	Abr	Maig	Juny	Set	Oct	Nov	Des
Bàsic English for winemaking 1: Viticulture and terroir	En línia	Pilar Abajo	30	1 Febrer	2 març									
Contractes del sector vitivinícola i normativa de la cadena agroalimentària	Presencial	Joan Vall	9	24 Abril	26 Abril									
Bàsic English for winemaking 2: Wine and cava making	En línia	Pilar Abajo	30	1 Juny	30 Juny									
Français de base pour la vinification 1: Viticulture et terroir	En línia	Pilar Abajo	30	15 Octubre	15 Novembre									

[www.escolaespiells.com](http://www.escolaespiells.com)



[www.facebook.com/escola.espiells/](https://www.facebook.com/escola.espiells/)

Comissariat de Catalunya Departament d'Educació HTEC

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-T'HI A [WWW.ESCOLAESPIELLS.COM](http://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

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: [www.escolaespiells.com](http://www.escolaespiells.com) Us esperem! P.A.

**JORNADA DE PORTES OBERTES VIRTUALS**  
DISSABTE 24.04.21

INSCRIU-T'HI A [WWW.ESCOLAESPIELLS.COM](http://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

Inicio Explorar Notificaciones Mensajes Guardados Listas Perfil Más opciones

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](http://escolaespiells.com)

Fecha de nacimiento: 9 de septiembre de 1988 Se unió en marzo de 2012

531 Siguiendo 1.412 Seguidores

**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](http://escolaespiells.com) Us esperem! P.A.

Instagram

Buscar

Descobreix l'Escola d'Espiells

ESCOLA AGRÀRIA DE VITICULTURA I ENOLOGIA MERCÈ ROSSELL I DOMÈNECH

**JORNADA DE PORTES OBERTES VIRTUALS**  
DISSABTE 24.04.21

INSCRIU-T'HI A [WWW.ESCOLAESPIELLS.COM](http://WWW.ESCOLAESPIELLS.COM)

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



The screenshot shows the LinkedIn profile page for 'Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercadon'. The header features the school's logo and a banner image of a vineyard. The profile name is 'Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercadon', with a subtitle 'Escola d'Espiells, més de 30 anys formant professionals' and 'Ensenyanza superior · Sant Sadurn d'Anoia, Barcelona (Catalonia) · 85 seguidores'. Below the name, it says 'Joan y 2 contactos más trabajan aquí · 4 empleados'. There are three buttons: 'Siguiendo', 'Contacta con nosotros', and 'Más'. The navigation bar at the bottom includes 'Inicio', 'Mi empresa', 'Acerca de', 'Publicaciones', 'Empleos', 'Personas', and 'Más'.



## Escola Agrària Espiells - YouTube

The screenshot shows the YouTube channel page for 'Escola Agrària Espiells'. The channel has 12 subscribers. The main video player shows a close-up of green grape leaves. Below the player, there are navigation tabs for 'INICIO', 'VÍDEOS', 'LISTAS DE REPRODUCCIÓN', 'CANALES', 'COMENTARIOS', and 'MÁS INFORMACIÓN'. A 'SUBIRME' button is visible. Below the tabs, there is a 'Subidas' section with a 'REPRODUCIR TODO' button. A row of video thumbnails is displayed, including 'Vols saber qué fem a espiells?', 'Descobrir l'Escola d'Espiells', 'JT- Oportunitats d'economia circular en el sector', 'JT- Fem fàcil la implantació del sistema APPCC en petit', and 'Formació agrària Escoles Agràries de Catalunya'.

# Màrqueting Enològic



**GRAU  
SUPERIOR  
MÀRQUETING  
I PUBLICITAT  
(PERFIL ENOLÒGIC)**





# Estructura dels cicles

---

## ☐ Horari:

- Jornada lectiva de 8:00 a 14:30 de dilluns a divendres
- Hi ha servei de bus des de l'estació de tren de Sant Sadurní i pàrquing a l'escola.

## ☐ Docència:

- Classes presencials combinant part teòrica i pràctica a les aules o als diferents espais de l'escola (Celler, sala d'actes, sala de tast, vinya, laboratori...)

## ☐ Observacions:

- Es recomanable disposar d'ordinador personal ja que bona part del treball i seguiment de les assignatures es fa mitjançant la plataforma d'educació Moodle.



# Estructura del cicle i activitats

## *Distribució mòduls*



### Part general:

- Atenció al client , consumidor i usuari
- Disseny i elaboració de material de comunicació;
- Gestió econòmica i financera de l'empresa;
- Investigació comercial;
- Treball de camp en la investigació comercial;
- Llançament de productes i serveis;
- Màrqueting digital;
- Mitjans i suports de comunicació;
- Polítiques de màrqueting;
- Relacions públiques i organització d'esdeveniments de màrqueting;
- Formació i orientació laboral.

### Part específica- perfil professional enològic:

- Productes turístics (Enoturisme)
- Tast i cultura vitivinícola
- Viticultura i enologia.

**El mòdul d'anglès** es fa al llarg dels dos acadèmics ja que considerem que és la millor manera de consolidar coneixements i aprendre un nou idioma. **Practicant!**

Els mòduls **d'FCTs (pràctiques) i projecte** no formen part pròpiament de l'adaptació curricular enològica però les pràctiques es fan en empreses del sector vitivinícola (o una part significativa) i el projecte s'ha de fer sobre el sector.

# ➤ Plataforma educativa de treball



<https://educaciodigital.cat/esc-mrossell/moodle/>

# ➤ Estructura del cicle i activitats

## Activitats

Els alumnes de màrqueting enològic s'encarreguen activament de treballar el **disseny gràfic**, definició final i **llançament dels productes**, **promoció** i realització d'**accions comercials** sobre els productes que l'escola elabora.



Dedicats a tu  
**ESCOLA ESPIELLS**





# ➤ Estructura del cycle i activitats

## Activitats

Materials disseny i comunicació  
Cartelleria, logotips, newsletters....

Agenda tallers		
Tallers	Lloc	Hora/grup
		10:45h 11:30h 12:15h 13h 13:45h
1-Plantació (EA Espiells)	Vinya	● ● ● ● ●
2-Degorg (EA Espiells)	Celler	● ● ● ● ●
3-Colorants (EA Empordà)	Pati premsa	● ● ● ● ●
4-Gincama 5 sentits(EA Gadesa)	Aula 6	● ● ● ● ●
5-Esferificacions (EA Pallars)	Parking	● ● ● ● ●

Escoles 50 anys

Escola Agrària de Sant Sadurn d'Anoia  
Plaça Ribot i Domènec

**Estàs preparat per venir a l'Escola d'Espiells?**

T'esperem impacients aquest **dimarts dia 3 de maig a les 9.15 del matí**, per gaudir junts d'aquesta trobada que segur recordarem!!

**1ra Trobada EA's Indústria Alimentària 2022**

Saps com arribar? Vols conèixer l'escola?

Barri d'Espiells s/n  
Sant Sadurn d'Anoia  
+34 93 891 14 12

#TrobadaEA

**1ra Trobada EA's Indústria Alimentària 2022**

Escoles 50 anys

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

# ➤ Estructura del cicle i activitats

## Activitats



VINE A CONÈIXER UNA ESCOLA ÚNICA!

### JORNADA DE PORTES OBERTES

Dissabte, 16 d'abril  
A partir de les 10h

Escola agrària de viticultura i enologia  
Mercè Rossell i Domènech

Barri d'Espells s/n  
08770 Sant Sadurn d'Anoia  
Telèfon 938911412  
@escolaespiells  
[www.facebook.com/escola-espiells](http://www.facebook.com/escola-espiells)  
[www.escolaespiells.com](http://www.escolaespiells.com)

**T'informarem dels nostres cursos:**

- CFGM d'Olis d'oliva i vins
- CFGs de Vitivinicultura
- CFGs de Màrqueting i publicitat amb perfil enològic.

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

 Escola Agrària de Viticultura i Enologia  
Mercè Rossell i Domènech

# #ESPIELLS OPENDAY

## 21.04.2018



**SANT SADURNÍ D'ANOIA**  
A partir de les 10:00 h  
Més info a: [escolaespiells.com](http://escolaespiells.com)

 Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació  
Escola Agrària de Viticultura i Enologia  
Mercè Rossell i Domènech

 30 ANYS  
1988-2018  
ESCOLA ESPIELLS

# #escolaespiells

Escola agrària de Viticultura i Enologia  
Mercè Rossell i Domènech

## Vols conèixer l'escola?

- CFGM Elaboració d'olis i vins
- CFGs Vitivinicultura (DUAL)
- CFGs Màrqueting Enològic

Segueix-nos a les xxss

 Escola Agrària de Viticultura i Enologia  
Mercè Rossell i Domènech

[aespiells.daam@gencat.cat](mailto:aespiells.daam@gencat.cat)

barri d'Espells s/n, 08770 Sant Sadurn d'Anoia / [www.escolaespiells.com](http://www.escolaespiells.com)

# ➤ Estructura del cicle i activitats

## Activitats

### Creació de producte



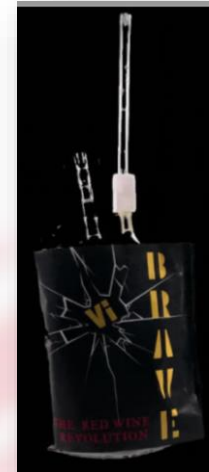
Waxy color with pale lemon yellow hue.

Citrus and seed Fruits, apricot, White flowers hints.

Fresh with cítric entrance, apricot hints, easy to drink, with warm and herbal aftertaste.

Pairing with roasted fish, white meat (chicken, rabbit) and light salads,

CFGS Marketing and advertisement (winemaking profile)  
produced by: David Alcántara, Eva Sarrate, Oscar Anaya



#### ETIQUETA ZADAI+ BURGUNDY

#### ETIQUETA MANS LLETRES ESPIELLS 2022 BURDEUS

Elaborats pels nostres alumnes

# ➤ Estructura del cicle i activitats

## Activitats

Muntatge esdeveniments

Tastos, fires, verema entre vinyes



## Maridatge entre escoles



Sitges, 31 de maig 2022





# ➤ Estructura del cicle i activitats

## *Activitats*

Assistència a fires i esdeveniments de màrqueting.



# ➤ Estructura del cicle i activitats

## *Activitats*

- Xerrades (a la mateixa escola)
- Assistència a jornades, congressos, seminaris... (dins i fora de l'escola)



Hakató idees innovadores,  
Innovi 2019



Taller de finances (compte de resultats)  
Finanpolis, Febrer 2023

# ➤ Estructura del cicle i activitats

## *Activitats*



Sortides tècniques a empreses, institucions...



Jean Leon 2017



Vilarnau, 2018



Codorniu, 2022



# Estructura del cicle i activitats

## Activitats



Anglès:

Masterclass de tast i maridatge en anglès, per nadius i professionals amb àmplia experiència internacional



Juanma Holgado  
Castell d'Encús, 2017



Andrew Ashurst,  
Wine aspects, 2022

Participació en concursos internacionals



Concours Général Agricole Paris 2020



Intercanvis lingüístics (amb Països Baixos i Àustria)

# ➤ Estructura del cicle i activitats

## *Activitats*



### Viatges d'estudis!

Darrers viatges organitzats:  
**Piemont, Bordeus, Porto**



# ➤ Estructura del cicle i activitats

## *Activitats*

### Verema a l'escola!

Es fa entre el primer i segon any del cicle.

GRAU  
SUPERIOR  
MÀRQUETING  
I PUBLICITAT  
(PERFIL ENOLÒGIC)





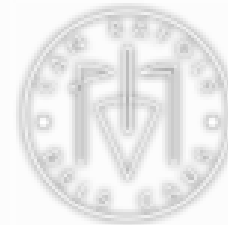
# ➤ Estructura del cicle i activitats

## *Pràctiques (FCT's)*

### FCT: Formació (pràctica) en Centres de Treball

Mòdul de **416 hores de pràctiques** en empreses-institucions del sector.

Exemples on els alumnes han realitzat el mòdul d'FCT del CFGS en Màrqueting i Publicitat Enològic els darrers anys:



La seva realització ha de ser **compatible amb la jornada lectiva.**



# ➤ Estructura del cicle i activitats

## *Sortides professionals /acadèmiques*

### ❑ Sortides Professionals:

#### *Més habituals:*

- Tècnic de màrqueting
- Tècnic en publicitat
- Tècnic en RRPP
- Organitzador d'esdeveniments i Enoturisme
- Empreses de publicitat
- Tècnic en estudis de mercat
- Gestor de venda directa (*Comercial*)
- Màrqueting online...

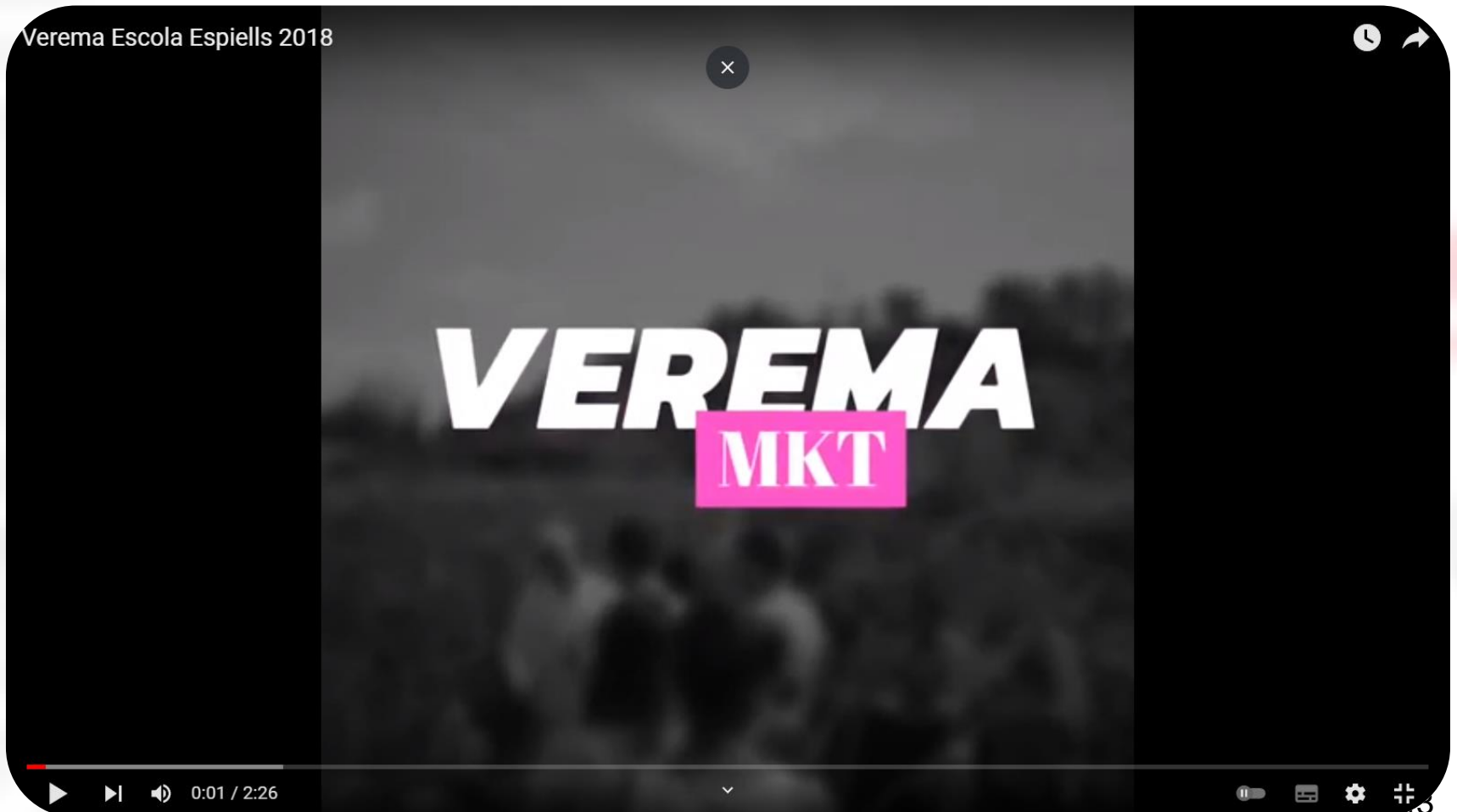
### ❑ Sortides Acadèmiques:

- Universitat – Grau (*Més habituals: Marketing, ADE, etc...*)
- Escoles de negoci
- Altres CFGS
- Altres estudis superiors (*Sommelier, Enoturisme, etc...*)



# ➤ Exemple activitat : VEREMA!

---



# Secretaria. Preinscripció i matriculacions



# Oferta de places de l'escola

- **Màrqueting i Publicitat, perfil professional Enològic**
- 15 places (Reserva 1 places NEE, necessitats especials)
- Codi del cicle: CMD1
- Codi del centre: 08043498

Tota la informació del cicle la trobareu a:



The screenshot shows the website for Escola Aeriària Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech. The main content area features a green and yellow banner with the text 'CICLE FORMATIU MÀRQUETING I PUBLICITAT (perfil ENOLÒGIC)'. The left sidebar lists other educational levels: 'Grau mitjà en olis d'oliva i vins', 'Grau Superior en Màrqueting i publicitat (perfil enològic)', and 'Grau Superior en Vitivinicultura'.

[www.escolaespiells.com](http://www.escolaespiells.com)

(inici/cicles formatius/grau superior)



The screenshot shows the 'Estudiar a Catalunya' website. The left sidebar lists various educational levels from 'Educació infantil de primer cicle (0-3 anys)' to 'Cursos per accedir a cicles'. The main content area is titled 'Indústries alimentàries' and 'Vitivinicultura', featuring an apple icon and details about the 'Ensenyament: Formació professional' and 'Grau: Grau superior'.

[www.queestudiar.gencat.cat](http://www.queestudiar.gencat.cat)

[http://queestudiar.gencat.cat/ca/estudis/fp/cicles-families/industries-alimentaries/?p\\_id=163&estudi](http://queestudiar.gencat.cat/ca/estudis/fp/cicles-families/industries-alimentaries/?p_id=163&estudi)

# Dates importants



Coneix les dates clau del calendari  
Des del 22 de febrer de 2023



Busca la teva escola



Fes el seguiment de la teva sol·licitud  
Des del 23 de juny de 2023



Formalitza la matrícula  
Del 19 al 24 de juliol de 2023



Informa't dels criteris d'assignació de les places



Presenta la sol·licitud  
Del 26 de maig a l'1 de juny de 2023



Assabenta't de la plaça obtinguda  
18 de juliol de 2023

1

2

3

4

5

6

7



# Preinscripció

- **Dates per fer la preinscripció:**

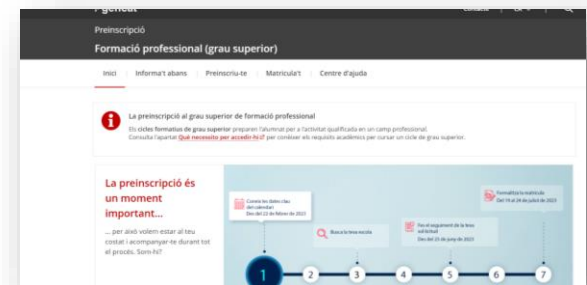
**del 26 maig a 1 de juny**



- 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-superior/inici/>





# Preinscripció

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

- La sol·licitud es fa des de:

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

- Hi ha 2 opcions

## A) 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)



## B) 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 19 al 24 de juliol**

# ✓ Què necessitaré per fer la Matrícula

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



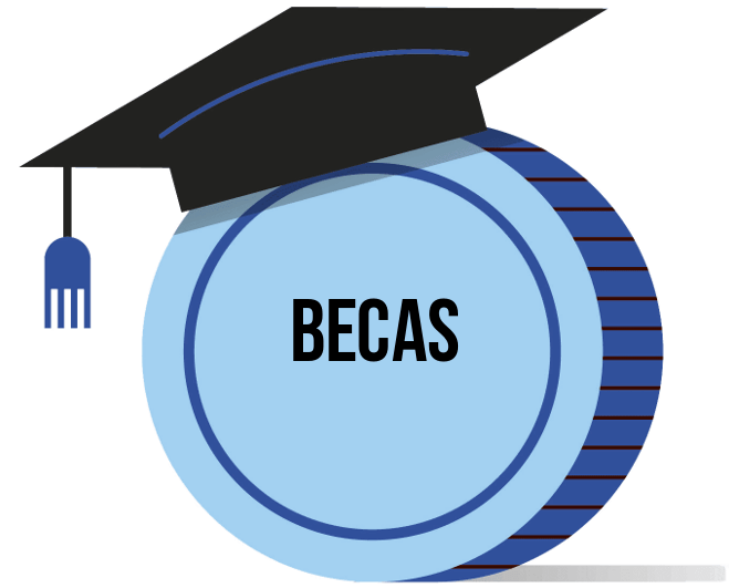
Assegurança escolar (menors 28 anys)	1,12€
Preu públic Generalitat (curs sencer)	360,00€
Material divers curs (curs sencer)	290,00€

\* Existeixen diferents casos de bonificació segons [l'Ordre ENS/181/2012](#) [Ordre ENS/181/2012](#), de 22 de juny, per la qual es creen diversos preus públics per a la matrícula dels cicles formatius de grau superior impartits en els centres dependents del Departament d'Ensenyament (DOGC núm. 6159, de 28.06.2012).

# ✓ Període sol·licitud Beques

Des del Ministeri d'educació s'ha obert el termini per sol·licitar beques pel curs vinent.

Les beques generals es poden sol·licitar **del 27 de març al 17 de maig** de 2023



<https://www.becaseducacion.gob.es/becas-y-ayudas/fp-bachillerato-otros/tipos-de-becas.html#para-que-estudios>



## Matrícula 2 ona fase d'admissió (setembre)

(alumnes no admesos en la 1era fase)



### 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 23-24. dels cicles de grau mig i grau superior de l'escola

Edita  
admin 02/03/23



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

- **Cicle Formatiu Grau MIG**

– Del 12 al 18 d'abril de 2023, 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 hagis pogut adjuntar durant el període, la pots afegir fins al 19 d'abril de 2023).

– Resta de l'alumnat que no ve d'escolarització actual: del 9 al 15 de maig de 2023.

(la documentació que no hagis pogut adjuntar durant el període, la pots afegir fins al 16 de maig 2023)

CFGM  
Olis i vins

**I també, Tota la informació de la preinscripció està disponible a:**

**<https://preinscripcio.gencat.cat/ca/estudis/fp-grau-superior/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\\_yc5HNAY&t=2s](https://www.youtube.com/watch?v=u23_yc5HNAY&t=2s)



[1a Trobada Escoles Agràries indústria alimentaria – YouTube](#)

# 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](http://www.escolaespiells.com)  
[aespiells.daam@gencat.cat](mailto:aespiells.daam@gencat.cat)

