



**Generalitat
de Catalunya**

BENVINGUTS
WELCOME
VÄLKOMMEN
BIENVENUE
WILLKOMMEN
EXSPECTATA
BENVIDO
BENVENUTO
BIENVENIDOS
Tervetuloa
BONVENON
ONGI
BEM-VINDO


de viticultura i enologia
Mercè Rossell i Domènech





Portes obertes 2024

CICLE FORMATIU

VITIVINICULTURA



CICLE FORMATIU

MÀRQUETING I PUBLICITAT
(perfil ENOLÒGIC)



Dissabte 13 d'abril - 10:00h



Programa Jornada Portes Obertes

- Presentació general de l'escola. Joan Solé. Director.
- Informacions preinscripcions i matricula. Pilar Abajo. Secretaria.
- Presentació del cicles. Tutors.
- Formació Dual al cicle de Vitivinicultura. Benjamí Mercader. Cap d'estudis.
- 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 Gestió
ISO 9001:2015

www.tuv.com
ID 910865743

ID 910865743



Erasmus+

Any fundació: 1987.

35 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
- Economistes
- Especialista màrqueting.
- 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)

Formació professional reglada. Pràctiques.

- Al voltant de 60 Empreses alumnes en FCT
- i 24 Empreses amb conveni Dual



Internacional



Erasmus+

Concursos internacionals

EWC '23 Silberberg (Austria)

Internacional



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 2024

Formació tècnica	Modalitat	Coordinador/a	Durada (h)	Inici (*)	Fi (*)	Gen						Set					
						Feb	Març	Abr	Maig	Juny	Oct	Nov	Des				
Nivell bàsic de manipulador i aplicador de productes fitosanitaris	Presencial	Xavier Subirós	15	5 Febrer	4 Març		■	■									
Agricultura sintròpica en vinya	Presencial	Sandra Sauró	30	5 Febrer	4 Març		■	■									
Basic English for winemaking 1: viticultur and terroir	A distància	Pilar Abajo	30	15 Febrer	15 Març		■										
Operaris de Poda. Introducció a la poda de respecte.	Presencial	Eva Torrents	7	22 Febrer	22 Febrer		■										
Français de base pour la vinification 1 : Viticulture et terroir	A distància	Olga Gómez	30	1 Març	1 Abril			■									
Vins de mínima intervenció	Presencial	Xavier Subirós	18	3 Abril	22 abril				■								
Basic English for winemaking 2: wine and cava making	A distància	Pilar Abajo	30	1 Juny	1 Juliol					■							
Nivell qualificat de manipulador i aplicador de productes fitosanitaris	Presencial	Xavier Subirós	60	1 Setembre	27 Octubre							■	■				
Bàsic de producció agrària ecològica	Presencial	Laia Farré	30	1 Octubre	30 Octubre							■	■				
L'elaboració cremes de licor en petita escala	Presencial	Pep Escudero	15	1 Octubre	30 Octubre							■	■				
Iniciació a l'elaboració de cervesa artesanal	Presencial	Jordi Nolla	30	1 Octubre	15 Desembre								■	■	■		
Curs de viticultura ecològica	Presencial	Montse Amat	65	15 Octubre	15 Desembre								■	■	■		
Tècnics de Poda. Aprofundiment a la poda de respecte.	Presencial	Eva Torrents	18	7 Novembre	16 Novembre									■			
Viticultura biodinàmica: Eines de diagnosi i treballs de tardor	Presencial	Sandra Sauró	45	14 Novembre	19 Desembre										■	■	

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



Cursos Formació contínua

Calendari cursos formació contínua 2024

Formació tècnica	Modalitat	Coordinador/a	Durada (h)	Inici (*)	Fi (*)	Gen						Set					
						Feb	Març	Abr	Maig	Juny	Oct	Nov	Des				
Nivell bàsic de manipulador i aplicador de productes fitosanitaris	Presencial	Xavier Subirós	15	5 Febrer	4 Març		■	■									
Agricultura sintròpica en vinya	Presencial	Sandra Sauró	30	5 Febrer	4 Març		■	■									
Basic English for winemaking 1: viticultur and terroir	A distància	Pilar Abajo	30	15 Febrer	15 Març		■										
Operaris de Poda. Introducció a la poda de respecte.	Presencial	Eva Torrents	7	22 Febrer	22 Febrer		■										
Français de base pour la vinification 1 : Viticulture et terroir	A distància	Olga Gómez	30	1 Març	1 Abril			■									
Vins de mínima intervenció	Presencial	Xavier Subirós	18	3 Abril	22 abril				■								
Basic English for winemaking 2: wine and cava making	A distància	Pilar Abajo	30	1 Juny	1 Juliol					■							
Nivell qualificat de manipulador i aplicador de productes fitosanitaris	Presencial	Xavier Subirós	60	1 Setembre	27 Octubre							■	■				
Bàsic de producció agrària ecològica	Presencial	Laia Farré	30	1 Octubre	30 Octubre							■	■				
L'elaboració cremes de licor en petita escala	Presencial	Pep Escudero	15	1 Octubre	30 Octubre							■	■				
Iniciació a l'elaboració de cervesa artesanal	Presencial	Jordi Nolla	30	1 Octubre	15 Desembre								■	■	■		
Curs de viticultura ecològica	Presencial	Montse Amat	65	15 Octubre	15 Desembre								■	■	■		
Tècnics de Poda. Aprofundiment a la poda de respecte.	Presencial	Eva Torrents	18	7 Novembre	16 Novembre									■			
Viticultura biodinàmica: Eines de diagnosi i treballs de tardor	Presencial	Sandra Sauró	45	14 Novembre	19 Desembre										■	■	

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



Activitats comunitat





Activitats comunitat



Saló ensenyament

14.03.2024



www.escolaespiells.com



www.facebook.com/escola.espiells/

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

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

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.

Escola Espiells
@escolaespiells
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

Curs	Durada
GRAU 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 'SUSCRIBIRME' button is visible. The 'Subidas' section shows a list of videos with thumbnails and titles: 'Vols saber qué fem a espiells?', 'Descobreix 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'.

Tota la informació dels cicles les trobareu a:

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



www.queestudiar.gencat.cat http://queestudiar.gencat.cat/ca/estudis/fp/cicles-families/industries-alimentaries/?p_id=163&estudi



Secretaria. Preinscripció i matriculacions



CFGS: vies d'accés i reserva de places

- 1) Del batxillerat i el tècnic de grau mitjà d'FP (80%)
 - Batxillerat (55%)
 - Tècnic de grau mitjà de formació professional (45 %)
- 2) CAS i proves d'accés a grau superior* (15 %)
- 3) Tècnic superior d'FP (5%)

Es posa a disposició 2 places per grup per a persones que acrediten un certificat de professionalitat per cursar els mòduls necessaris per obtenir el títol.

* Per aquesta via accedeixen també els que han fet les proves d'accés a la universitat per a >25 anys

Oferta de places de l'escola

Vitivinicultura dual:

- 30 places (*Reserva 2 places NEE - necessitats especials - / + Reserva 2 places certificat de professionalitat*)
- Codi del cicle: IAA0
- Codi del centre: 08043498

Màrqueting i Publicitat, perfil professional Enològic :

- 15 places (*Reserva 1 plaça NEE - necessitats especials- / + Reserva 2 places certificat de professionalitat*)
- Codi del cicle: CMD1
- Codi del centre: 08043498

Dates importants



Coneix les dates clau del calendari

Des de febrer de 2024



Formalitza la matrícula

1a tanda: del 15 al 18 de juliol de 2024

2a tanda: del 2 al 6 de setembre 2024



Busca la teva escola



Fes el seguiment de la teva sol·licitud

Del 26 de juny de 2024



Informa't dels criteris d'assignació de les places



Presenta la sol·licitud

Del 24 al 30 de maig de 2024



Assabenta't de la plaça obtinguda

1a tanda: 11 de juliol de 2024

2a tanda: 30 de juliol de 2024



Preinscripció

- **Dates per fer la preinscripció:**

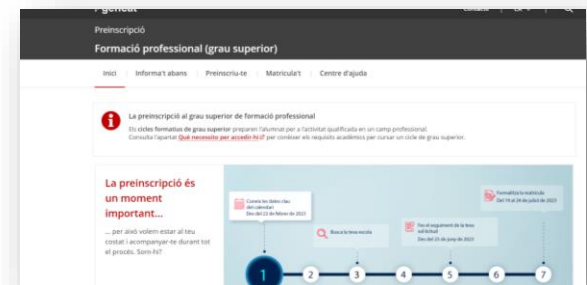
del 24-30 maig



- 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. (Format electrònic)

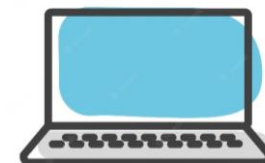
A) Amb identificació digital.

- 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) Sense identificació digital.

- 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 :

- **Tanda 1: del 15 al 18 de juliol**
- **Tanda 2: del 2 al 6 de setembre**



Matrícula



Dates de matrícula :

- **Tanda 1: del 15 al 18 de juliol**
- **Tanda 2: del 2 al 6 de setembre**

Es publicarà la llista d'admesos en la primera tanda l'11 de juliol de 2024

Es publicarà la llista d'admesos en la segona tanda el 30 de juliol de 2024

TANDA 1: 15-18 juliol


- Matrícula per a la primera tanda d'assignació
(alumnat que té assignada la seva primera opció).
- Si no et matricules, la plaça NO ES GUARDA i s'usarà per la segona tanda d'assignacions

TANDA 2: 2 - 6 setembre

- Matrícula per l'alumnat que ha obtingut plaça en el segon procés d'assignació.
 - Places no matriculades a juny
 - Resta oferta

✓ Què necessitaré per fer la Matrícula

1- Rebràs correu des de secretaria per informar-te que tens plaça i explicant el procediment

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural
Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech

CFPS. Vitivinicultura
CFPS. Màrqueting i publicitat enològic

Matrícula curs 2024-2025 HORARI: de 9'00 a 13'30h

Benvolgut/da alumne/a,

Procedim a indicar-te el que cal que facis per tal de matricular-te al centre:

A.- FITXA DE L'ALUMNE

Abans de venir a l'escola, hauràs d'emplenar el següent formulari amb les teves dades personals/acadèmiques: [FORMULARI](#)

B.- MATRICULACIÓ EN EL CENTRE:

Has de **venir a l'escola de manera presencial** per formalitzar la **matrícula** durant el període **del 19 al 24 de juliol** (ambdós inclosos). Has de **presentar a la Secretaria del centre la següent documentació:**

- Originals i fotocòpies del **DNI de l'alumne/a** i del **tutor/a** (pare o mare), només menors d'edat.
- Original i fotocòpia de la **targeta sanitària**.

✓ Què necessitaré per fer la Matrícula

2- 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



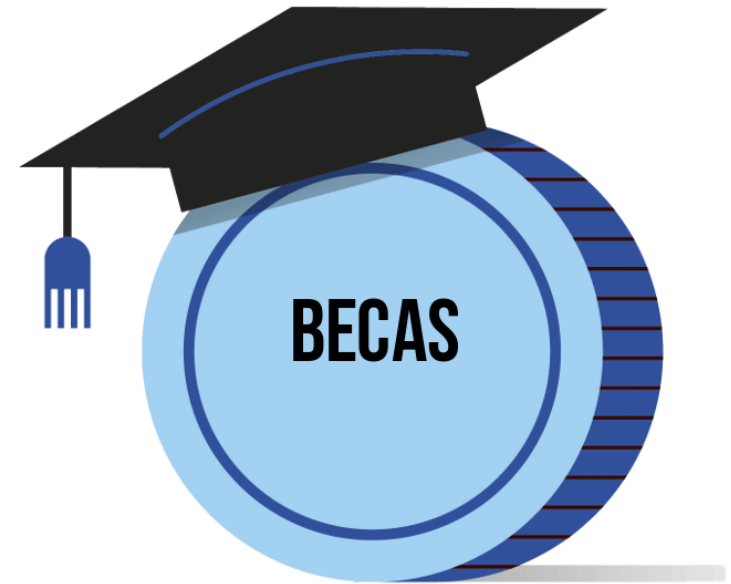
Assegurança escolar (menors 28 anys)	1,12€
Preu públic Generalitat (curs sencer)	360,00€
Material divers curs (curs sencer)	305,00€

* 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 19 de març al 10 de maig** de 2024



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

✓ Per més informació en



Preinscripció / Matrícula



CFGS
Vitivini

CFGM
Màrqueting

Cicle formatius grau superior _____

Dates de preinscripció: del 24 al 30 de maig de 2024

- Publicació de l'oferta inicial: 23 de maig.
- **Presentació de sol·licituds: 24 al 30 de maig** , ambdós inclosos.
- Llista de sol·licituds amb la puntuació provisional: 26 de juny.
- Presentació de reclamacions: del 26 de juny al 1 de juliol.
- Sorteig del número de desempat: 4 de juliol.
- **Llista ordenada definitiva: 11 de juliol**

Matrícula del 15 al 18 de juliol



General, Jornada Portes Obertes, Portada 0

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

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



Grau Superior en Vitivinicultura



➤ **Objectiu del cicle**



- El Cicle Formatiu de Grau Superior en Vitivinicultura té com a objectiu la capacitat de l'alumnat per treballar en l'explotació vitivinícola.
- Els formem per a que puguin planificar i realitzar les operacions d'elaboració, estabilització i envasament de vins i derivats, els seguiment analític i també per programar i controlar la producció vitícola.



➤ Estructura del cicle

Durada del cicle*

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

**modificacions pendents de l'aplicació de la nova llei d'FP*

Període lectiu

- Dos cursos des de principis d'octubre fins mitjans de juny.
- En horari de matí (**8.00h a 14:30h**) de dilluns a divendres.
- S'inclou el període de:
 - ✓ Pràctiques de control en verd a la vinya al juny del 1r curs.
 - ✓ Pràctiques de Verema i Vinificació dels vins a l'agost-setembre del 2on curs.



➤ Estructura del cicle

Contingut del cicle*

- El contingut del cicle s'estructura en **Mòduls**, i cada mòdul conté diverses **unitats formatives** (UF) que desenvolupen el contingut.
- Els Principals **Mòduls Professionals** que s'imparteixen en classes teòric-pràctiques són:
 - Viticultura
 - Vinificacions
 - Estabilització i criança
 - Anàlisi enològic
 - Tast i cultura vitivinícola
 - Comercialització
 - Gestió de qualitat i ambiental
 - Empresa i iniciativa emprenedora

**modificacions pendents de l'aplicació de la nova llei d'FP*



➤ Estructura del cicle

Activitats que es realitzen

Activitats Pràctiques a l'escola:

- Elaboracions de vins tranquils, escumosos, vinagre, vermut, ratafia i vins de licor.
- Conreu de la vinya.
- Anàlisi fisicoquímico i microbiològic.
- Anàlisi sensorial.

Pràctiques de Verema i Vinificació





Elaboració de vi

Elaboració d'escumosos

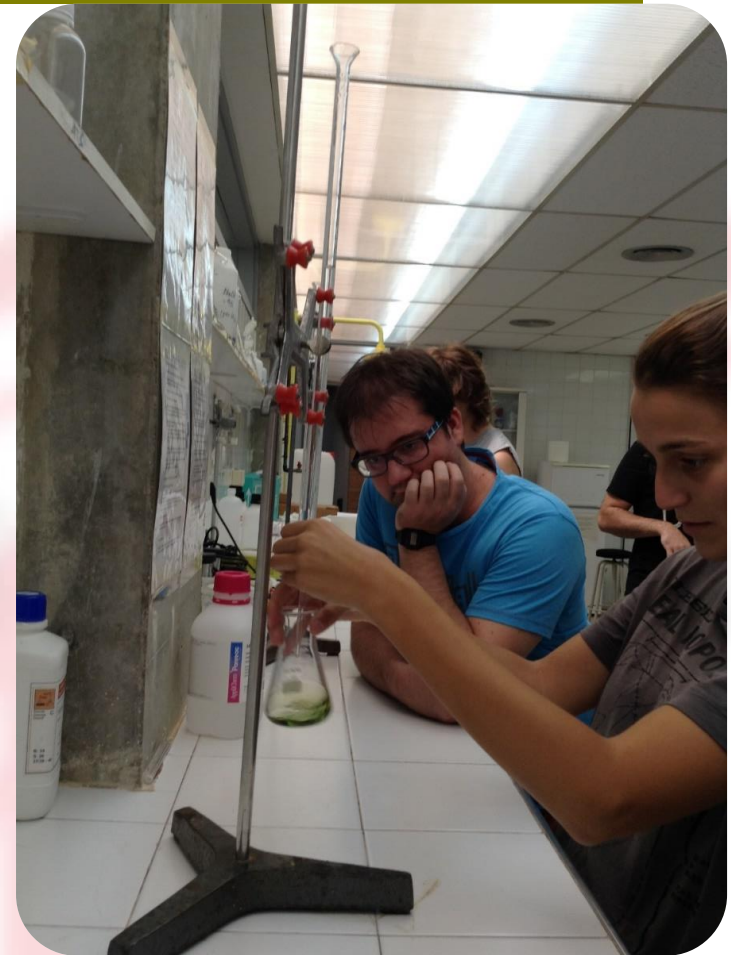
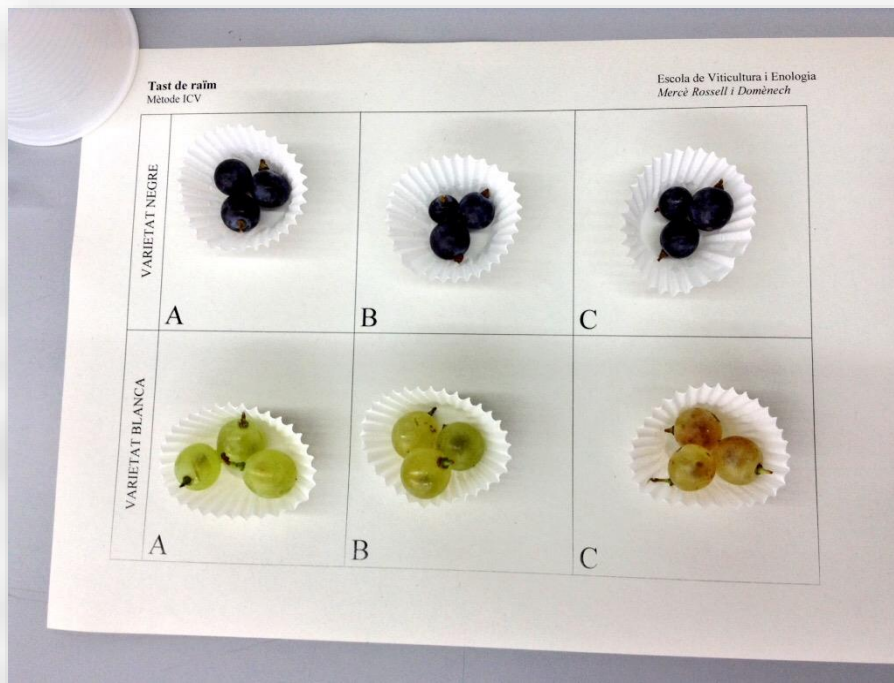




Elaboració d'altres begudes i derivats:

- Ratafia.
- Vermut.
- Vins de licor.
- Vinagre.

Anàlisi físicoquímic i microbiològic. Anàlisi sensorial





Masterclass Sortides i visites tècniques

Empreses del sector.
Explotacions agrícoles.
Fires.
Seminaris i jornades en institucions.
Viatge d'estudis a diferents regions vitivinícoles.



➤ Estructura del cicle i activitats

*Alternatives en formació a l'empresa: **

1- Escola i pràctiques FCT

2- Dual a empresa

1- Formació a Escola i FCT (2.000 h)

- **1.617 Hores** lectives a l'Escola:
 - 823 h a 1er curs (Octubre – Maig)
 - 794 h a 2on curs (Agost – Maig)
- **Hores Formació en el centre de treball (FCT): 383 h**

**modificacions pendents de l'aplicació de la nova llei d'FP*

➤ Estructura del cicle i activitats

*Alternatives en formació a l'empresa: **

1- Escola i pràctiques FCT

2- Dual a empresa



2- Formació DUAL a Empresa (2.297 h)

- **1.320 Hores** lectives a l'Escola:
 - 823 h a 1er curs (Octubre - Maig)
 - 497 h a 2on curs (Gener - Maig)
- **Hores mínimes** a fer a l'empresa: **977h** (Juny 1er a desembre 2on)

**modificacions pendents de l'aplicació de la nova llei d'FP*



➤ Estructura del cicle i activitats *Pràctiques (FCT's i Formació Dual)*

1. Alumnes en formació Dual:

- 1.000 hores de formació Dual a l'empresa
- Acord formatiu **remunerat** a partir de finals del primer curs.
- Empreses elaboradores a tot Catalunya.

2. Alumnes en Formació en Centres de Treball (FCT)

- 383 hores (sense remuneració) a l'empresa
- Conveni en pràctiques a partir de finals del primer curs.
- Empreses elaboradores de l'entorn

VI Jornades Escola Dual Empresa

23/24 Gener i
5 Febrer 2024

**Escola
grària**
de viticultura i enologia
Mercè Rossell i Domènech



FP Dual!

➤ Estructura del cicle i activitats

Sortides professionals (1)



Sortides professionals:

❑ Empreses elaboradores mitjanes o grans

- Tècnic vitivinícola
- Responsable de recepció i vinificacions
- Cap de planta d'envasats
- Responsable de qualitat i analista de laboratori
- Supervisor de columnes de destil·lació i concentració

❑ Empreses elaboradores petites

- Realització de tasques diverses al llarg de cicle de vida de la vinya i el vi
- També visites al celler, presentació de productes, realització de fires.

➤ Estructura del cicle i activitats

Sortides professionals (2)



Sortides professionals:

❑ Empreses de distribució o venda:

- Empreses de comercialització de vi o productes enològics
- Direcció de sessions de tast
- Presentació de producte, Venda on-line de productes

❑ Autoocupació:

- Assessoria vitícola i enològica
- Creació de marques de vi
- incorporació com a joves viticultors
- Projecte d'elaboració de vins

➤ Estructura del cicle i activitats

Sortides acadèmiques



Estudis universitaris:

Graduat en enologia
Enginyer agrònom
Altres

Altres Cicles formatius:

GFGS Màrqueting i Publicitat enològic
CFGS Indústries alimentàries
CFGS Agroecològic

Cicle Formatiu: Guia, informació i assistència turística, especialitzat en enoturisme

Altres estudis:

Sumilleria

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

