



---

# Portes obertes 2024

**CICLE FORMATIU**

**OLIS D'OLIVA I VINS**



**Dissabte 13 d'abril - 10:00h**

# Programa Jornada Portes Obertes

---

## Presentació general de l'escola.

- Joan Solé. Director.
- Benjamí Mercader. Cap estudis.
- Pilar Abajo. Secretària administradora i acadèmica

## Presentació del cicle. Tutores del cicle.

- Aida Fernàndez, tutora
- Montserrat Amat. tutora

## Informacions matriculacions.

- Pilar Abajo. Secretària administradora i acadèmica

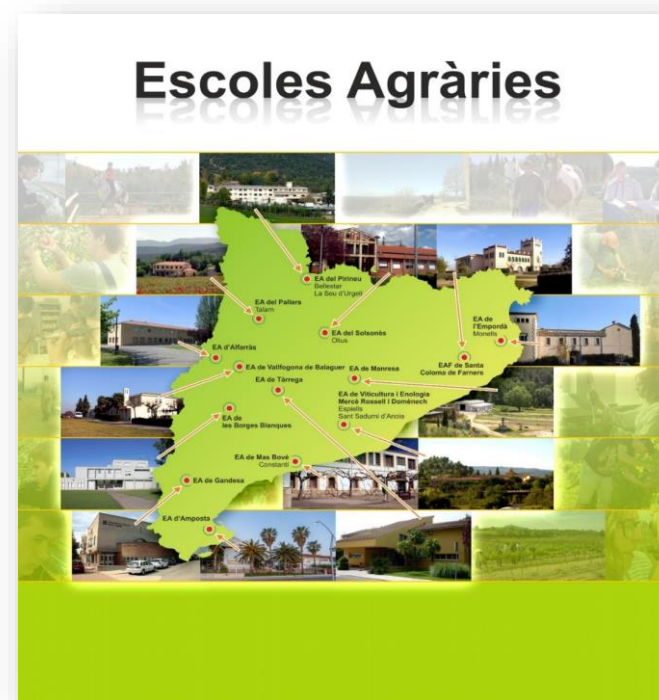
## Dubtes i preguntes.

# Organització administrativa



- Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.
  
- Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries.
  - Subdirecció General de Transferència i Innovació Agroalimentària
  - Servei d'Innovació Agroalimentària.
  - Laboratori Agroalimentari.
  - **Servei de Formació Agrària.**
    - **15 Escoles Agràries:**

## Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech



# 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 9108655743



Erasmus+

Any fundació: 1987.

34 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
- Enginyers Industrials
- Enòlegs/gues
- Químics
- Dissenyadors gràfics
- 15 tècnics docents
- 5 professors externs
- 2 subalterns
- 1 tècnic de celler
- 1 administrativa
- 1 oficial de camp



## Incorporació joves agricultors

---

- ❑ Tutoria d'incorporació de joves agricultors Alt i Baix Penedès, Garraf i Anoia.
- ❑ Seguiment de la incorporació. Assessorament i pla formatiu.

## 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...





## Productes elaborats a la escola

---

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



# D.O. CAVA





# Jornades tècniques a l'escola (PATT)

	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													■	

# Cursos Formació contínua

## Calendari cursos formació contínua 2024

Formació tècnica	Modalitat	Coordinador/a	Durada (h)	Inici (*)	Fi (*)	Mesos										
						Gen	Feb	Març	Abr	Maig	Juny	Set	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



## Formació professional 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.

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



# 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)
- Tractors i Maquinària agrícola
- Magatzems de maquinària



# Instal·lacions

## □ Explotació vinícola

- Recepció de verema i premsa pneumàtica
- Tines refrigerades per vinificació independent
- Tines autobuidants 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









# Activitats comunitat



# Activitats comunitat



Saló  
ensenyament

14.03.2024



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



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

E.A. de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech

Viticultura  
Olivicultura  
Enologia  
Màrqueting  
Publicitat

Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech

8 M – Dia internacional de la dona  
Edita  
admin 08/03/23

JORNADA PORTES OBERTES. CURS 2023-24  
Edita  
admin 07/03/23

BRINDEM  
PER TOTES LES QUE HAN LLUITAT,  
PER TOTES LES QUE LLUITEN  
I LES QUE LLUITARAN

En els feminismes, tot és començar!... Liegeix més»

JORNADA PORTES OBERTES

Des de l'escola estem preparant xerrades informatives perquè ens

Mercè Rossell Domènech

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'THI A

WWW.ESCOLAESPIELLS.COM

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

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

Descobrir l'Escola d'Espiells

JORNADA DE PORTES OBERTES VIRTUALS  
DISSABTE 24.04.21

WWW.ESCOLAESPIELLS.COM

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



WELLES YOUNG & PARTNERS  
DE CONSULTORIA I DISENYO



## Escola Agrària Espiells - YouTube



# 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**

## **Període lectiu:**

*\* Modificacions pendents de la nova llei d'FP*

- 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 ( dill a div).

**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 d'olis d'oliva.
- Elaboració de vins.
- Principis de manteniment electromecànic.
- Elaboració d'altres begudes i derivats.
- Anàlisi sensorial.
- Venda i comercialització de productes alimentaris

\* *Modificacions pendents de la nova llei d'FP*



# 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.

- Cervesa

- Vermut



# Anàlisi d'olis i vins





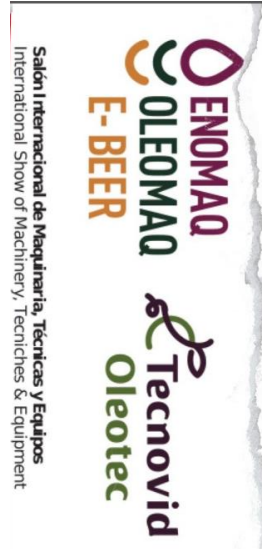
WINE TASTING | DESSERTS



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







# Sortides i visites tècniques



# Boteria Torner











# BARDINET







# VISITA A FINCA PAREIRA

1r-CFGMig d'olis d'oliva i vins

LES FINCA PAREIRA





**Loxarel**  
VITIVINICULTORS





*abrij*  
MAS BLANCH I JOVÉ





# Gramona

31 de març  
2023

Grup 2n dis i  
vins



Tast esplèndid



Jauve Gramona

Tast amb  
David



Preparats



celler i enologia

Viticultura amb  
TERESA



**Cargill**<sup>TM</sup>

## SORTIDA CARGILL REUS



## ➤ Pràctiques Centres treball (FCT's)

- Mòdul de 383 hores.\* *Modificacions pendents de la nova llei d'FP*
- 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:





# Verema 2023



**Els nostres alumnes  
us expliquen !!!**



ESCOLA AGRÀRIA DE VITICULTURA I ENOLOGIA  
MERCÈ ROSSELL I DOMÈNECH



# Tota la informació del cicle la trobareu a:

The screenshot shows the website interface for 'Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech'. The main content area features a large green and yellow banner with the text 'CICLE FORMATIU OLIS D'OLIVA I VINS' and an illustration of olives and grapes. The left sidebar lists other educational programs like 'Grau Superior en Màrqueting i publicitat (perfil enològic)' and 'Grau Superior en Vitivinicultura'. The top navigation bar includes 'INICI', 'CICLES FORMATIUS (FP)', and 'GRAU MITJÀ EN OLIS D'OLIVA I VINS'.

[www.escolaespiells.com](http://www.escolaespiells.com)  
(inici/cicles formatius/grau mitjà)

The screenshot shows the website interface for 'Generalitat de Catalunya queestudiar.gencat.cat'. The main content area features a large blue and white banner with the text 'Indústries alimentàries Vitivinicultura' and an illustration of an apple. The left sidebar lists various educational levels and subjects like 'Educació infantil de primer cicle (0-3 anys)', 'Educació primària (6-12 anys)', and 'Formació professional'. The top navigation bar includes 'Estudiar a Catalunya' and 'Estudis', 'Preinscripció', 'Orientació', and 'Homologació'.

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

[http://queestudiar.gencat.cat/ca/estudis/fp/cicles-families/industries-alimentaries/?p\\_id=91](http://queestudiar.gencat.cat/ca/estudis/fp/cicles-families/industries-alimentaries/?p_id=91)

# Secretaria. Preinscripció i matriculacions



# CFGM: vies d'accés i reserva de places

- 1) ESO i el tècnic de grau bàsic d'FP (80%)
- 2) CAM i proves d'accés a grau mitjà\* (15 %)
- 3) Tècnic de grau mitjà i 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 i resta de títols declarats equivalents a efectes acadèmics, com per exemple els tècnics d'arts plàstiques i disseny de grau superior.



## Oferta de places de l'escola

- **OLIS D'OLIVA I VINS. 15 places**
- Reserva 1 plaça NEE, necessitats especials.
- Reserva 2 places certificat de professionalitat
- Codi del cicle : IA30
- Codi del centre: 08043498

# Dates importants



**Coneix les dates clau del calendari**

**Des de febrer de 2024**



**Formalitza la matrícula**

**1a tanda: del 17 al 22 de juliol de 2024**  
**2a tanda: del 2 al 6 de setembre**



**Busca la teva escola**



**Fes el seguiment de la teva sol·licitud**

**Des del 28 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: 15 de juliol de 2024**  
**2a tanda: 31 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-mitja/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-mitja/preinscriute/sollicitud/>

- Hi ha 2 opcions. (Format electrònic)

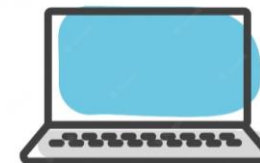
## A) Amb identificació digital.

- 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 a l'escola.



## Dates de matrícula :

- **Tanda 1: del 17 al 22 de juliol**
- **Tanda 2: del 2 al 6 de setembre**



# Matrícula

*Es publicarà la llista d'admesos en la primera tanda el 15 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



## Dates de matrícula :

- **Tanda 1: del 17 al 22 de juliol**
- **Tanda 2: del 2 al 6 de setembre**

*Es publicarà la llista d'admesos en la segona tanda el 31 de juliol de 2024*

## 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

## 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

### Matrícula curs 2024-2025

**CFPM Olis d'oliva i vins**

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 3 al**

## ✓ 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 la Matrícula

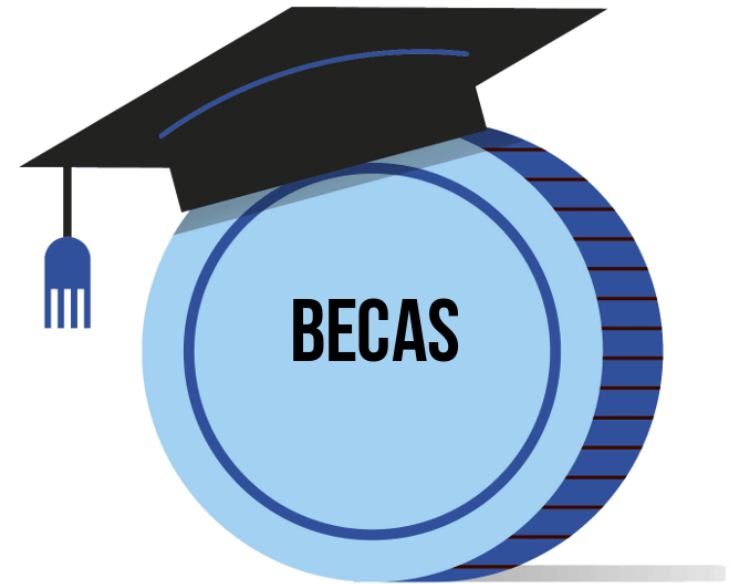


- Assegurança escolar (menors 28 anys) **1,12€**
- Material divers curs (curs sencer) **405,00€**

## ✓ 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



The screenshot shows the website interface for the pre-enrollment process. At the top, there is a navigation bar with the school's name and options for personalization and editing. Below this, there are two main columns: one for the school's name and another for the course details. The main content area features a 'Destacat' section with a blue background and a 'Dates de preinscripció: Curs 24-25' section with a green background. The 'Dates de preinscripció' section includes a list of key dates for the process.

E.A. de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech

Viticultura Olivicultura Enologia Màrqueting Publicitat

Escola Agrària Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech

INICI / GENERAL / DATES DE PREINSCRIPCIÓ: CURS 24-25

Destacat

Aquí podeu posar els missatges, vídeos o fotos destacades que vagin sortint al mur

Dates de preinscripció: Curs 24-25

Edita

admin 22/03/24

CFGM Olis i vins Cicle formatiu grau mig \_\_\_\_\_

Dates de preinscripció: del 6 al 20 de març 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: 28 de juny.
- Presentació de reclamacions: del 28 de juny al 3 de juliol.
- Sorteig del número de desempat: 8 de juliol.
- Llista ordenada definitiva: 15 de juliol

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

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

# Torn obert de preguntes





---

# 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)

