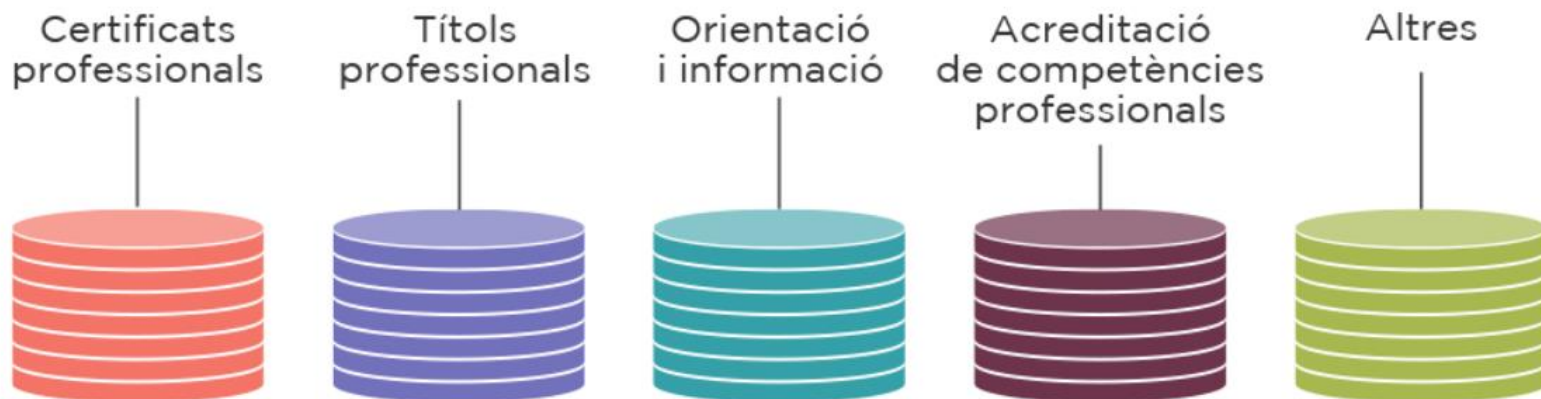




# Centre integrat i Certificats professionals

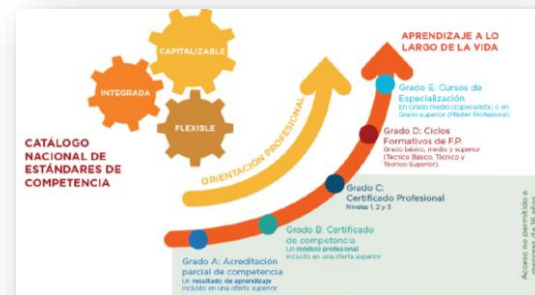
14/06/2024    Joan Solé

# Índex

1. Context
2. Què és un CFPI?
  - *L'escola com CFPI.*
3. Què són els Certificats de professionalització?
  - *Certificat nivell 2 : Elaboració de vins i licors*
4. Participa com a formador!

# Context

L'aprovació de la Nova Llei de l'FP brinda a la ciutadania oportunitats de millorar les seves capacitats i aptituds al llarg de tot el cicle vital.



Amb aquesta finalitat, a Espanya la formació professional constitueix un **sistema integrat** que contempla dos tipus d'oferta formativa:

## Formació Professional del sistema educatiu

(FP Bàsica, Programes de Formació i Inserció, cicles de grau mitjà, cicles de grau superior i cursos d'especialització).  
Aquesta és la que fem a l'escola actualment

## Formació Professional per a l'Ocupació

(que contempla els Certificats de Professionalitat).

Totes dues formacions permeten adquirir i acreditar competències professionals que estan recollides i regulades per un mateix marc:

el Sistema Nacional de Qualificacions i Formació Professional

# Context

## En què es basa el Nou model de l'FP?

### Esquema

### Graus de formació professional.

- Tota la formació és acumulable i acreditable.
- Noves ofertes de formació que faciliten l'obtenció de certificats i títols.
- Programació dels itineraris formatius a cada persona.



# Què és un CFPI?

## (Centre de formació professional integrada)

Els centres de formació professional integrada es conceben com una **realitat al servei de la ciutadania i dels sectors productius** i han de **contribuir a la qualificació de les persones** adaptant-se a les seves situacions i expectatives professionals.

Així mateix pretenen atendre les **necessitats de qualificació immediates i emergents** del teixit productiu, ser una **referència orientadora** per al teixit productiu i formatiu del seu entorn, facilitar la **integració de les ofertes de formació professional** així com la presentació dels altres serveis bàsics.

Són al mateix temps un **instrument per a programes d'innovació** en l'àmbit de la formació professional a Catalunya, i, sens dubte, seran també un motor clau pel desenvolupament de les Regions del Coneixement, allà on aquest i la seva transferència es produeixin.



Beneficis



Finalitats



Funcions

**ESCOLA ESPIELLS :**  
Centre de formació professional integrada a partir del curs 2024-25

# L'escola com CFPI

## CENTRES DE FORMACIÓ PROFESSIONAL INTEGRADA CENTRES PÚBLICS



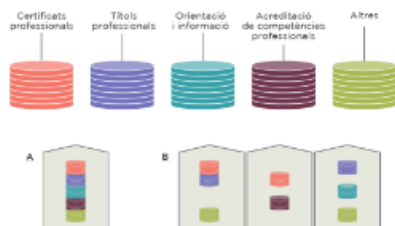
|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CIFO Sant Feliu<br>Institut Llobregat                                                                        |                                                                                                                                                                          |
| Escola Agrària de Les Borges Blanques<br>EA d'Alfarràs + EA d'Amposta + EA de Tàrraga                        |  (Agrària)                                                                                                                                                               |
| Escola Agrària de Vallfogona de Balaguer<br>EA Solsonès + EA Pirineu                                         |  (Ramaderia)                                                                                                                                                             |
| <b>Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech de Sant Sadurn d'Anoia</b><br>EA Gadesa |  (Vitivinícola)                                                                                                                                                          |
| Escola Agrària del Solsonès<br>EA del Pirineu + EA de Santa Coloma de Farners                                |  (Forestal)                                                                                                                                                              |
| Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà<br>EA Pallars + EA Gadesa + EA Pirineu                             |  (Indústries alimentàries)                                                                                                                                               |
| Escola de Capacitació Nauticopesquera de Catalunya de l'Ametlla de Mar                                       |                                                                                       |
| Institut Cal·lípolis de Tarragona                                                                            |    |
| Institut Castellarnau de Sabadell                                                                            |    |
| Institut Centre d'Esports de Muntanya del Pallars de la Pobra de Segur                                       |                                                                                                                                                                        |
| Institut Comte de Rius de Tarragona<br>CIFO Tarragona                                                        |                                                                                                                                                                        |
| Institut de Comerç, Administració i Turisme Lluïsa Cura de Barcelona                                         |                                                                                                                                                                        |
| Institut de Formació Professional Antoni Algueró de Sant Just Desvern<br>CIFO L'Hospitalet de Llobregat      |                                                                                                                                                                        |

 Autoritzats  
 Potencialment apte

# L'escola com CFPI



Vegi's la web de l'escola



L'EA de Vitivinicultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech, és des d'aquest Abril 2024, un **Centre de formació professional integrada**.

Això vol dir que volem **contribuir a la qualificació de les persones** adaptant-nos a les vostres situacions i expectatives professionals.

També atendrem les **necessitats de qualificació immediates i emergents** del teixit productiu, i volem ser una **referència orientadora** per al teixit productiu i formatiu del seu entorn, facilitant la **integració de les ofertes de formació professional** així com la presentació dels altres serveis bàsics, tot ajudant al desenvolupament de les Regions del Coneixement, allà on aquest i la seva transferència es produeixin.

|                                                                                   |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |
| Funcions                                                                          | Finalitat                                                                           |

Serveis a partir del curs 24-25:

|                                                                                     |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |
| Acreditació de competències<br>(temporalment inactiu)                               | Certificats de professionalitat                                                       |

# L'escola com CFPI



➤ El proper curs 24-25

C

Certificat professional

- Nivells 1 i 2

D

Cicles Formatius d'FP

- Grau bàsic, mitjà i superior  
(Tècnic/a Bàsic/a, Tècnic/a i Tècnic/a Superior)

➤ En un FUTUR

C

Certificat professional

- Nivells 1, 2 i 3

D

Cicles Formatius d'FP

- Grau bàsic, mitjà i superior  
(Tècnic/a Bàsic/a, Tècnic/a i Tècnic/a Superior)

E

Cursos d'Especialització

- En grau mitjà (especialista) o en grau superior  
(màster professional)

# CENTRE DE FORMACIÓ PROFESSIONAL INTEGRAT



## Formació Reglada

- Cicle formatiu Grau Mitjà olis i vins
- Cicle formatiu Grau Superior Vitivinicultura (*dual*)
- Cicle formatiu Grau Superior Màrqueting i publicitat (*perfil enològic*)



## Certificats professionals

INAH0109 - Elaboració de vins i licors



## Formació Sector

*Cursos de formació contínua presencials i en línia*

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

## Altres serveis

- Jornades PATT
- Campus empresarial



- Borsa de treball



- Mentoring



- Botiga



- Erasmus



Erasmus+

# Què és un Certificat de professionalització?

- Garanteix les aptituds per desenvolupar una activitat laboral i **atorga un títol oficial per accedir al mercat laboral**.
- Facilita l'**aprenentatge permanent**: cada CP acredita diferents competències convalidables.
- Si es supera els MF d'un CP o acreditació parcial acumulable, es podrà sol·licitar la **convalidació dels MF del Cicle Formatiu** (si compleix requisits d'accés).
- Existeixen 3 nivells en funció de la qualificació laboral, en tots es realitzen **pràctiques en empreses**.

## Certificats professionals vitivinícoles:

Curs 24\_25

### Nom dels certificats

#### Nivell 2

Execució autònoma, sota supervisió, de tècniques i coneixements transferibles a noves tasques.

➤ Elaboració de vins i licors

#### Nivell 3

Elaboració de procediments amb capacitat tècnica.  
Responsabilitat en la coordinació de grups. Direcció i producció.

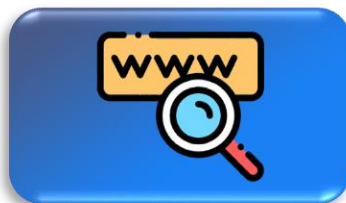
➤ Enotècnia  
➤ Indústries derivades

# Certificat nivell 2 : Elaboració de vins i licors

- Certificat de professionalització de nivell 2 que l'escola impartirà el curs 24/25
- Permet obtenir un CP per desenvolupar **l'activitat professional** en grans empreses i Pimes que **l'elaboren i envasen vi, l'aiguardent i licors**.
- **L'objectiu del curs:** capacitar en les operacions d'elaboració, criança i envasament de vins, aiguardents, licors i altres productes derivats d'acord amb les normes de qualitat manipular la maquinària i els equips corresponents i efectuar el seu manteniment de primer nivell.



04/11/24 - 30/04/25



Vegi's la web de l'escola



**Certificats professionals**  
Escoles Agràries  
**Elaboració de vins i licors (INAH0109)**  
Sant Sadurn d'Àndor, del 4 de novembre de 2024 al 30 d'abril de 2025

**Presentació i objectius**

Aquest curs permet obtenir un **certificat professional** per desenvolupar l'activitat professional en grans, mitjanes i petites empreses implicades en l'elaboració i envasament del vi, l'aiguardent i els licors.

L'objectiu del curs és capacitar en les operacions d'elaboració, criança i envasament de vins, aiguardents, licors i altres productes derivats d'acord amb les normes de qualitat, manipular la maquinària i els equips corresponents i efectuar el seu manteniment de primer nivell.

Possibles llocs de feina al finalitzar la formació: elaboradora de vins, vinagres, cava, licors; operadora de màquines d'envasar begudes; envasadora; treballadora d'elaboració begudes alcohòliques; cellereria.

**Requisits de participació**

El requisit mínim és tenir acreditat el títol d'ESO/EGB/FP I/BUP.

Altres títols per accedir: FP de grau mitjà, equivalents o superiors.

És necessari estar inscrit a l'Oficina de Treball com a demandant d'ocupació (encara que s'estigui en actiu).

**Professorat**  
Experts i professionals del sector.

**Realització**

**Lloc:** Centre de formació professional integrada del sector vitivinícola  
EA de Viticultura i Enologia  
Mercè Rossell i Domènech

**Calendari:** del 4 de novembre de 2024 al 30 d'abril de 2025

**Horari:** de dilluns a divendres de 15.00 a 20.00h

**Durada:** 600 h

**Inscripcions**

Us hi podeu inscriure mitjançant el següent [FORMULARI](#)

**Coordinador:** Joan Solà Sendra

Per a més informació:  
[eaespiels cursos@gencat.cat](mailto:eaespiels cursos@gencat.cat)  
[Web Escola Espiels](#)

**Cost del curs:** sense cost

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)

**Hi col·labora**

Agència Pública de Formació i Qualificació Professional de Catalunya

Pia Anual de Formació Agrària  
Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

Generalitat de Catalunya

# Certificat nivell 2 : Elaboració de vins i licors

## Mòduls del curs:

### Hores

- Escola: 520
- Fct's en empresa: 80
- **Total:** 600

## CERTIFICAT PROFESSIONAL NIVELL 2. ELABORADOR DE VINS I LICORS

| Relació de mòduls i unitats formatives                              | Duració (hores) |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>MF0548_2: Matèries primes i instal·lacions de celler</b>         | <b>110</b>      |
| UF0931: Matèries primes en la elaboració de vins i sidres.          | 30              |
| UF0932: Instal·lacions i materials de bodega.                       | 80              |
| <b>MF0549_2: Operacions de vinificació.</b>                         | <b>170</b>      |
| UF0933: Processos fermentatius.                                     | 90              |
| UF0934: Estabilització i criança.                                   | 80              |
| <b>MF0550_2: Vinificacions especials.</b>                           | <b>90</b>       |
| <b>MF0551_2: Destil·leria - licoreria.</b>                          | <b>90</b>       |
| <b>MF0314_2: (Transversal) Envasat i condicionament de begudes.</b> | <b>60</b>       |
| <b>MP0194: Mòdul de pràctica professionals no laborals</b>          | <b>80</b>       |
| <b>Total CP2. Elaborador de vins i licors</b>                       | <b>600</b>      |

## Certificat nivell 2 : Elaboració de vins i licors

- T'agradaria participar com a formador/a?
- Participa com a formador d'algun/s mòdul/s!



### Requisits:

- Article 13 RD 34/2008 que regula els certificats de professionalitat. Vist i plau SOC.
- Enginyeria/llicenciatura, enginyeria tècnica/diplomatura, tècnic superior formació professional, certificat nivell 3.
- Amb acreditació pedagògica.1 any experiència.
- Amb acreditació pedagògica.1 any experiència.
  - Autònom/a
  - Assalariat



Segons mòdul/s.  
Novembre 24 – abril 25



Entre dilluns –  
divendres , 15h-20h

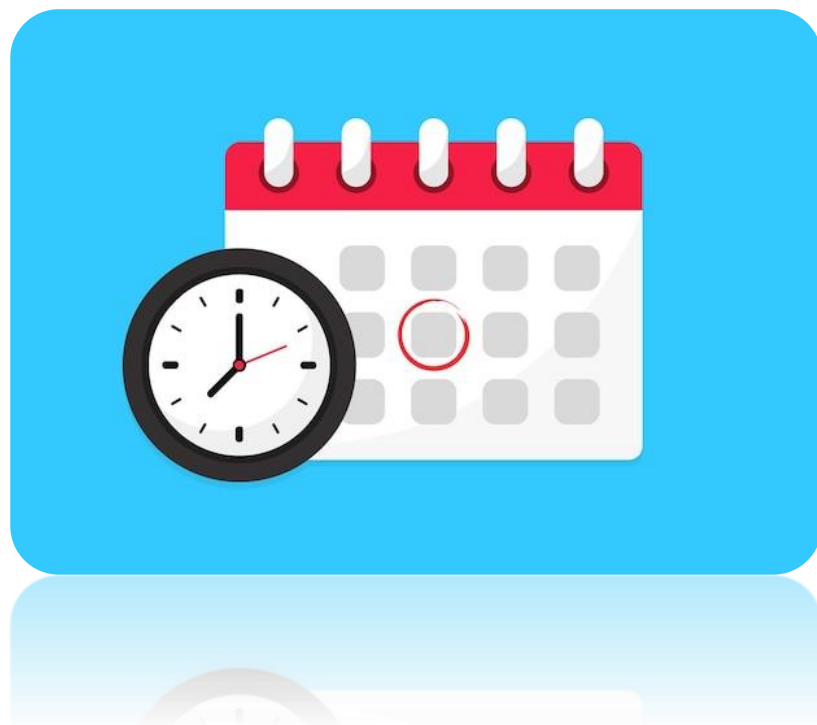


30 €/hora

# Participa com a formador!

Deixa'ns les teves **dades de contacte**

abans del 2 de juliol 2024!



# Torn obert de preguntes



# Deixa'ns ara les teves dades

Deixa'ns ara si vols les teves **dades de contacte**:

