



**Generalitat  
de Catalunya**

**BENVINGUTS**  
**WELCOME**  
**BIENVENUE**  
**WILLKOMMEN**  
**EXSPECTATA**  
**BENVIDO**  
**BENVENUTO**  
**BIENVENIDOS**  
**BONVENON**  
**ONGI**  
**BEM-VINDO**  
**TERVETULOA**





Mercè Rossell i Domènech  
de viticultura i enologia

# ***JORNADA PORTES OBERTES '26***

***Dissabte, 18 d'abril – 10:00 h***



## ***Programa Jornada Portes Obertes***

- 10:00 h**      **Rebuda famílies i futurs alumnes (Sala actes)**  
Benvinguda equip directiu. Presentació de l'escola  
**Sr. P. Campos - Regidor Ajuntament Sant Sadurní d'Anoia**
- 10:15 h**      **CFGS Vitivinicultura Presentació del cicle Vitivinicultura (Sala actes)**  
**CFGS Marqueting Presentació cicle màrqueting i publicitat enològic (Aula 4)**  
**CFGM Olis i vins - Visita instal·lacions escola.**
- 11:10 h**      **CFGS Vitivinicultura Visita circuit escola**  
**CFGS Marqueting Visita circuit escola**  
**CFGM Olis i vins Presentació del cicle formatiu (Sala actes)**
- 12:15 h**      **Trobada a la sala d'actes.: Cloenda jornada**
- 12.20 h**      **Sr. Isaac Pedrola. Regidor Ajuntament Sant Sadurní d'Anoia**
- 12.25 h**      **Presentació olis i vins de l'escola**  
**12:40 h**      **Entrega del lot a famílies i convidats**
- 12:45 h**      **Degustació productes escola i refrigeri**  
**13:45 h**      **Final jornada**

## CICLE FORMATIU

# OLIS D'OLIVA I VINS



## CICLE FORMATIU

# VITIVINICULTURA



## CICLE FORMATIU

# MÀRQUETING I PUBLICITAT

(perfil ENOLÒGIC)





## Sessió informativa a Famílies -Portes Obertes-

---

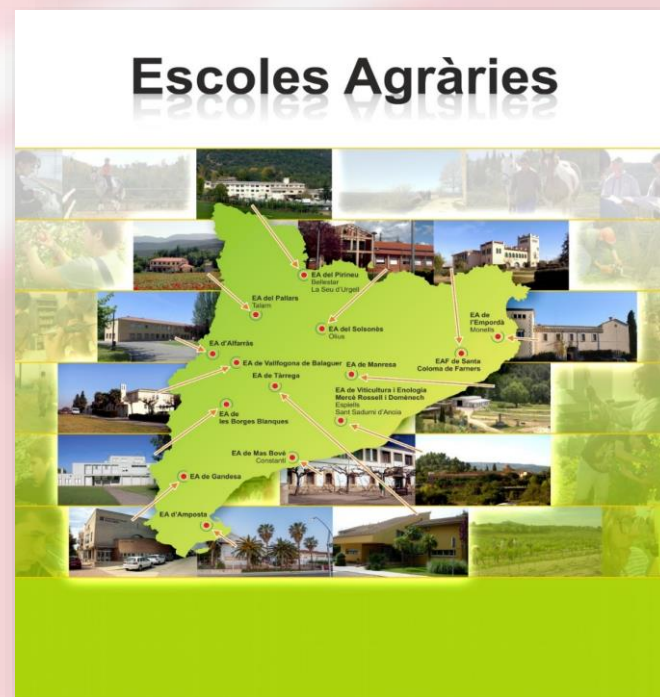
- ☐ Presentació general de l'escola. *Sr. Joan Solé i Sendra*. Director
- ☐ Informacions preinscripcions i matrícula. *Sr. Joan Soler i Moret*. Secretari
- ☐ Presentació del cicles (Tutors).
- ☐ Dubtes i preguntes

# Organització administrativa



- Departament d'Agricultura Ramaderia, Pesca i Alimentació.
- 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.

## CARTA SERVEIS CENTRE DE FORMACIÓ PROFESSIONAL INTEGRAT VITIVINÍCOLA



### 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

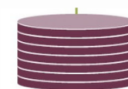


### Formació Sector

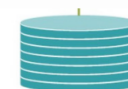
*Cursos de formació contínua presencials i en línia*

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

### Altres serveis



Orientació i informació



Acreditació de competències professionals

PLA ANUAL  
TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

Jornades PATT

CAMPUS  
Empresarial  
Agrari

Campus empresarial



JOB SEARCH

Borsa de treball



Mentoring



Botiga



Erasmus+

Erasmus

Any fundació: 1987. 36 promocions.



Generalitat  
de Catalunya

(+3.200 alumnes f.reglada)

# Equip Humà

---



- ☐ Enginyers/res Agrònoms i e.t. 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. (Dual)**  
*(família Indústries alimentàries)*
- ❑ **Cicle Formatiu de Grau Superior Màrqueting i publicitat. Perfil enològic. (Dual)**  
*(família comerç i màrqueting)*

# Formació professional reglada. Pràctiques.

- ❑ Al voltant de 60 Empreses alumnes en estades d'empresa
  - ❑ 20 Empreses amb conveni Dual (contracte remunerat)
- 



## Internacional

---



# Erasmus+

# Concursos internacionals



FACHSCHULE FÜR  
LAND- UND  
FORSTWIRTSCHAFT  
SILBERBERG,  
AUSTRIA, 22-27 MARÇ  
'26



europass

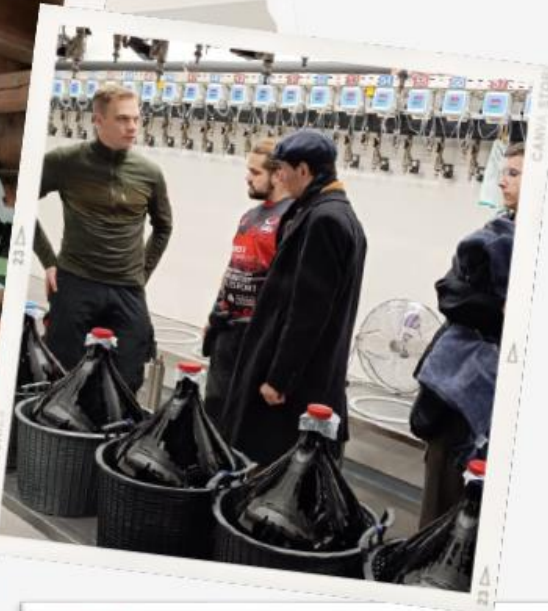




**Erasmus+**  
Enriching lives, opening minds.

# SILBERBERG

## 22-27 MARÇ '26

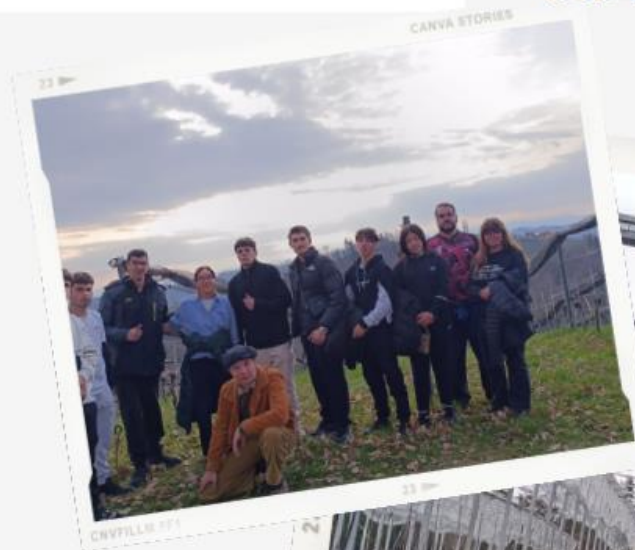




Erasmus+  
Enriching lives, opening minds.

# SILBERBERG

## 22-27 MARÇ '26



europass



## 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 i rosat)
- ☐ Cava
- ☐ Cervesa
- ☐ Vermut
- ☐ Ratafia
- ☐ Vinagre
- ☐ Oli
- ☐ Sabó

D.O. CAVA



# Jornades tècniques



| Títol*                                            | Mes*    | Quinzena* |
|---------------------------------------------------|---------|-----------|
| Noves tendències de llevats per l'enologia        | Gener   | 2a        |
| Economia circular al sector vitivinícol           | Febrer  | 2a        |
| Aplicacions sostenibles d'un celler pioner        | Març    | 1a        |
| Digitalització del sector vitivinícol - PATT 2025 | Maig    | 1a        |
| Tractaments d'aigües als cellers                  | Maig    | 2a        |
| Automatismes a la vinya                           | Novembr | 1a        |
| Noves tendrencies dels vins de ccriança           | Abril   | 2a        |
| INCAVI + DARPA ( reunió pendent )                 | Desembr | 1a        |



# Cursos Formació contínua

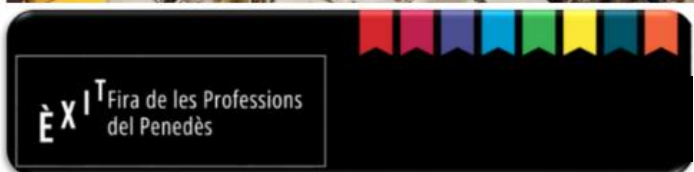
## Calendari cursos formació contínua 2026

|                                                                                  |            |                |    | Durada (h)  | Inici (*)   | Fi (*) | Gen | Feb | Març | Abr | Maig | Juny | Juliol | Oct | Nov | Des |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|----|-------------|-------------|--------|-----|-----|------|-----|------|------|--------|-----|-----|-----|
| Formació tècnica                                                                 | Modalitat  | Coordinador/a  |    |             |             |        |     |     |      |     |      |      |        |     |     |     |
| Vins de mínima intervenció                                                       | Presencial | Xavier Subirós | 18 | 26 gener    | 11 febrer   |        |     |     |      |     |      |      |        |     |     |     |
| Operaris de poda. Introducció a la poda de respecte                              | Presencial | Eva Torrens    | 7  | 17 febrer   | 17 febrer   |        |     |     |      |     |      |      |        |     |     |     |
| Nivell bàsic de manipulador i aplicador de productes fitosanitaris               | Presencial | Xavier Subirós | 25 | 18 febrer   | 18 març     |        |     |     |      |     |      |      |        |     |     |     |
| Curs de viticultura ecològica                                                    | Presencial | Olga Gómez     | 65 | 21 febrer   | 17 abril    |        |     |     |      |     |      |      |        |     |     |     |
| Reg i Viticultura: Estratègies per a una Producció Eficient                      | Presencial | Pau Martin     | 30 | 23 febrer   | 20 març     |        |     |     |      |     |      |      |        |     |     |     |
| Qualificació per executar accions de control poblacional d'espècies cinegètiques | Presencial | Laia Farré     | 15 | 10 març     | 28 març     |        |     |     |      |     |      |      |        |     |     |     |
| Curs bàsic de tast d'olis                                                        | Presencial | Pau Martin     | 24 | 19 abril    | 10 maig     |        |     |     |      |     |      |      |        |     |     |     |
| Tast tècnic de defectes de vins                                                  | Presencial | Alicia Solé    | 12 | 13 abril    | 27 abril    |        |     |     |      |     |      |      |        |     |     |     |
| Basic English for winemaking 1: Viticulture and terroir                          | En línia   | Pilar Abajo    | 30 | 4 maig      | 15 juny     |        |     |     |      |     |      |      |        |     |     |     |
| Sanitat i higiene de carn silvestre de caça                                      | Presencial | Eva Torrens    | 7  | 4 juny      | 4 juny      |        |     |     |      |     |      |      |        |     |     |     |
| Bàsic de maneig de tractor                                                       | Presencial | Laia Farré     | 36 | 5 octubre   | 30 octubre  |        |     |     |      |     |      |      |        |     |     |     |
| Vins Escumosos Ancestrals                                                        | Presencial | Alicia Solé    | 24 | 19 octubre  | 6 novembre  |        |     |     |      |     |      |      |        |     |     |     |
| Qualificació per executar accions de control poblacional d'espècies cinegètiques | Presencial | Laia Farré     | 15 | 16 novembre | 30 novembre |        |     |     |      |     |      |      |        |     |     |     |
| Bones pràctiques en sanitat apícola                                              | Presencial | Montse Amat    | 15 | 23 novembre | 26 novembre |        |     |     |      |     |      |      |        |     |     |     |

# Activitats comunitat



# Activitats comunitat



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

Escola d'Espells  
Escola Agrària de Viticultura i Enologia  
Mercè Rossell i Domènech  
Sant Sadurn d'Anoia  
93 899 14 12  
maia | contacte

Cicles Formatius FP  
Equip humà  
Reglaments i normes generals  
Incidències i Suggestiments  
On som

Jornada Portes obertes, Dissabte 5 d'Abril  
2025. Inscripcions  
Edita admin 25/03/25

Calendari - Preinscripció i Matriculació curs 25-26  
Edita admin 25/03/25

Informació sobre el calendari de preinscripció i matriculació curs 2025-26 als cicles formatius de l'escola... Llegir més

Jornada de Portes Obertes a l'Escola d'Espells 2025.  
Inscriu-te aquí si vols conèixer l'oferta formativa del curs 25-26.  
T'hi esperem!  
- Llegir més

Sala premsa escola Espiells  
Edita admin 11/03/25

Ajuda'ns a escollir el disseny de les etiquetes dels vins joves d'Espells 2025  
Edita



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

Escola Mercè Rossell i Domènech - Escola Espiells

Professional dashboard  
Estadístiques  
Ads manager  
Create ads  
Boost Instagram post  
Settings  
More tools  
Manage your business across Meta apps.  
Meta Verified  
Leads Center  
Meta Business Suite

Escola d'Espells  
Escola Agrària de Viticultura i Enologia  
Mercè Rossell i Domènech  
Sant Sadurn d'Anoia  
93 899 14 12  
maia | contacte

Jornada Portes obertes, Dissabte 5 d'Abril  
2025. Inscripcions  
Edita admin 25/03/25

Calendari - Preinscripció i Matriculació curs 25-26  
Edita admin 25/03/25

Informació sobre el calendari de preinscripció i matriculació curs 2025-26 als cicles formatius de l'escola... Llegir més

Jornada de Portes Obertes a l'Escola d'Espells 2025.  
Inscriu-te aquí si vols conèixer l'oferta formativa del curs 25-26.  
T'hi esperem!  
- Llegir més

Sala premsa escola Espiells  
Edita admin 11/03/25

Ajuda'ns a escollir el disseny de les etiquetes dels vins joves d'Espells 2025  
Edita



@escolaespiells

Escola d'Espells  
Escola Agrària de Viticultura i Enologia  
Mercè Rossell i Domènech  
Sant Sadurn d'Anoia  
93 899 14 12  
maia | contacte

Jornada Portes obertes, Dissabte 5 d'Abril  
2025. Inscripcions  
Edita admin 25/03/25

Calendari - Preinscripció i Matriculació curs 25-26  
Edita admin 25/03/25

Informació sobre el calendari de preinscripció i matriculació curs 2025-26 als cicles formatius de l'escola... Llegir més

Jornada de Portes Obertes a l'Escola d'Espells 2025.  
Inscriu-te aquí si vols conèixer l'oferta formativa del curs 25-26.  
T'hi esperem!  
- Llegir més

Sala premsa escola Espiells  
Edita admin 11/03/25

Ajuda'ns a escollir el disseny de les etiquetes dels vins joves d'Espells 2025  
Edita



@escolaespiells

Escola d'Espells  
Escola Agrària de Viticultura i Enologia  
Mercè Rossell i Domènech  
Sant Sadurn d'Anoia  
93 899 14 12  
maia | contacte

Jornada Portes obertes, Dissabte 5 d'Abril  
2025. Inscripcions  
Edita admin 25/03/25

Calendari - Preinscripció i Matriculació curs 25-26  
Edita admin 25/03/25

Informació sobre el calendari de preinscripció i matriculació curs 2025-26 als cicles formatius de l'escola... Llegir més

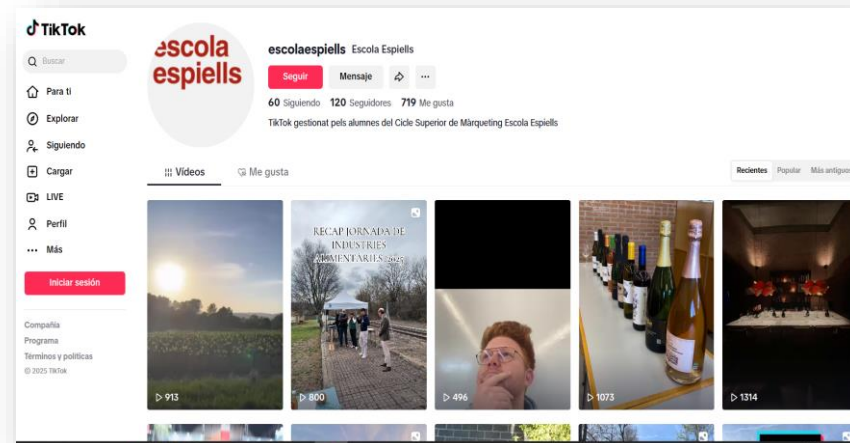
Jornada de Portes Obertes a l'Escola d'Espells 2025.  
Inscriu-te aquí si vols conèixer l'oferta formativa del curs 25-26.  
T'hi esperem!  
- Llegir més

Sala premsa escola Espiells  
Edita admin 11/03/25

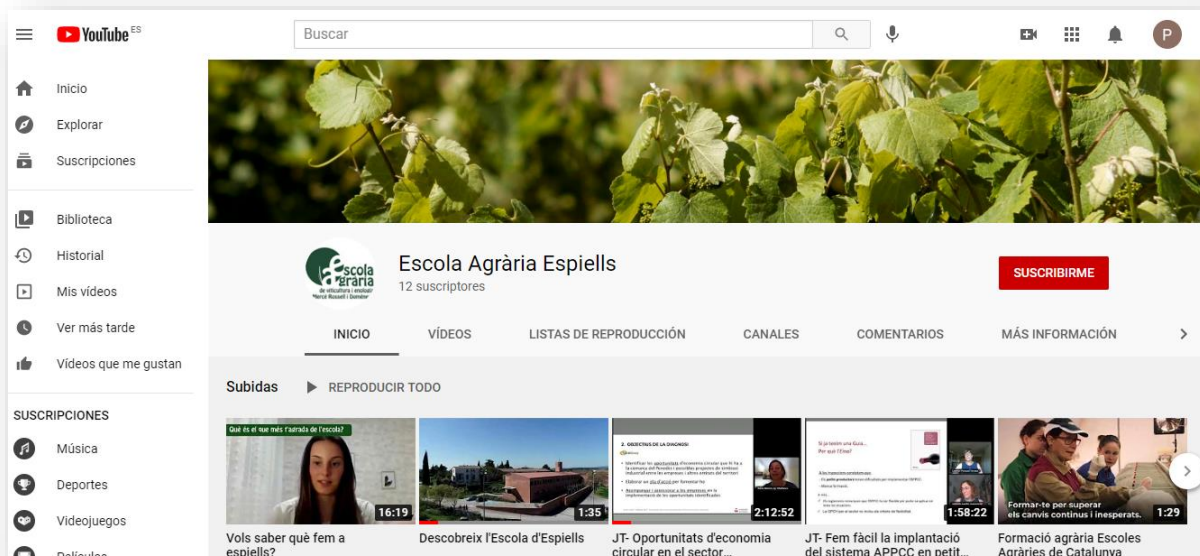
Ajuda'ns a escollir el disseny de les etiquetes dels vins joves d'Espells 2025  
Edita



@escolaespiells



Escola Agrària Espiells - YouTube

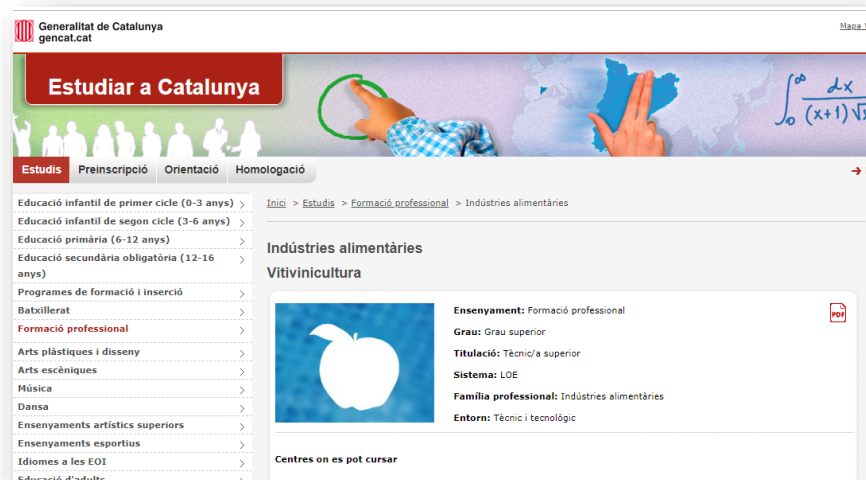


# Tota la informació dels cicles les trobareu a:

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



# Secretaria. Preinscripció i matriculacions



# CFGs: vies d'accés i reserva de places

Cicle formatiu de grau superior. 3 vies d'accés:

---

## 1. Batxillerat i Formació professional: 80 % places

- 50%- Batxillerat
- 50%- Cicle formatiu de grau mig

### ➤ *Com s'ordena?*

- Per nota d'accés
- Si la modalitat feta al batxillerat el CFGM és afí al cicle de grau superior que es vol cursar, la nota es re calcula (tindrà més punts)

## 2. Prova d'accés\*: 15 % places

## 3. Tècnic/a superior de formació professional : 5%

\* 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

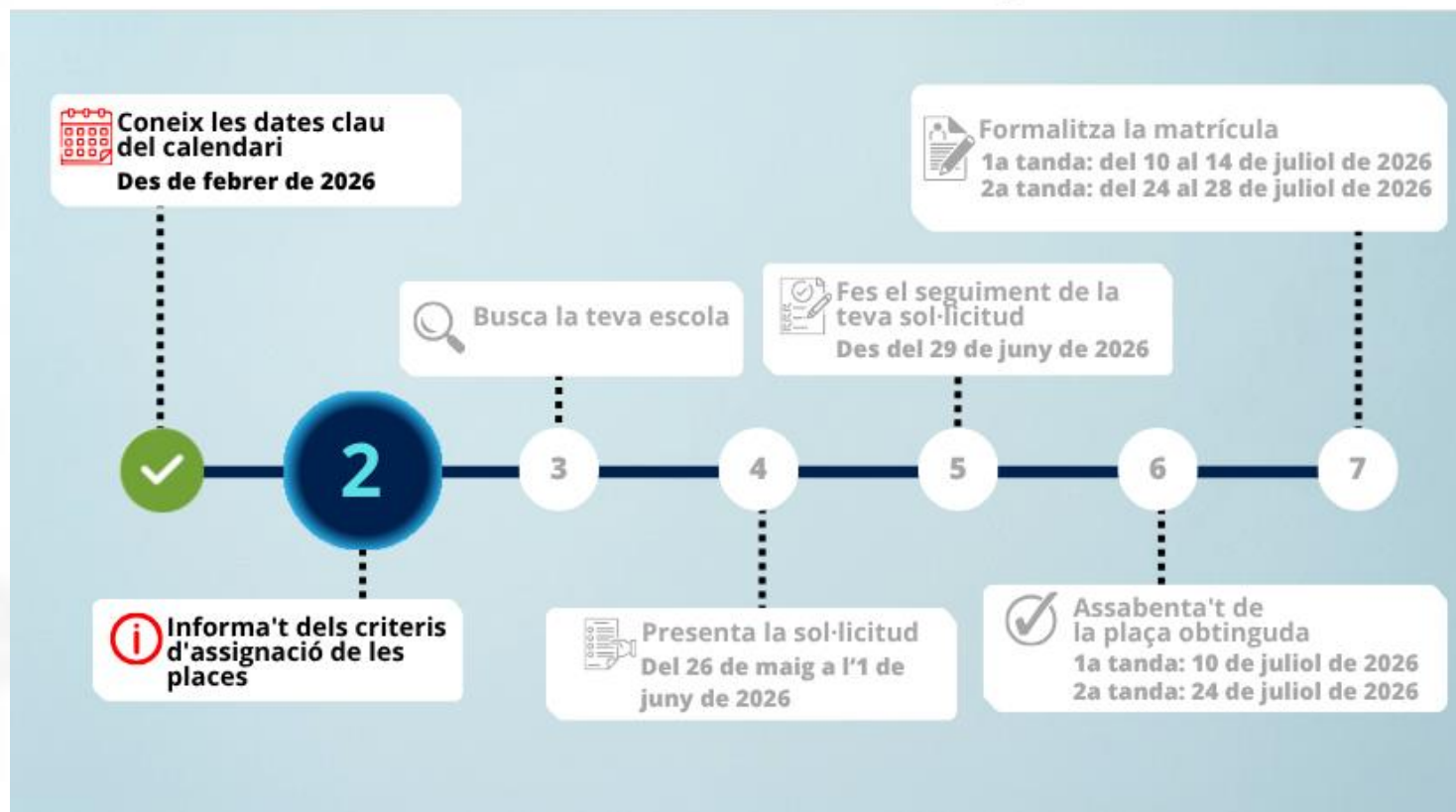
## Màrqueting i Publicitat, perfil professional Enològic Dual:

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

# Dates importants



## Generalitat de Catalunya



- Tota la informació de la preinscripció està disponible a:

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



- **IMPORTANT!** Cal 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.



## Preinscripció



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Educació



## Matrícula

Del 26 de maig a l'1 de juny de 2026: presentació de sol·licituds

El 2 de juny de 2026: presentació de documentació

|                                                                          | 1era<br>TANDA | 2ona<br>TANDA |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| <b>Publicació de places</b> amb indicació de petició atesa de l'alumne/a | 10 juliol     | 24 juliol     |
| <b>Confirmació o renúncia (en línia)</b> de la plaça assignada           | 10-14 juliol  | 24-29 juliol  |
| <b>Període de matrícula</b> per a l'alumnat                              | 10-16 juliol  | 24-29 juliol  |





## Com es fa la sol·licitud de preinscripció?

### Què necessito per fer la preinscripció?

- **Ordinador, tauleta o telèfon mòbil amb connexió a Internet:** Et caldrà un dispositiu electrònic amb connexió a Internet perquè la preinscripció es fa del tot en línia.
- **Eina d'identificació digital:** És més segur que quan facis el tràmit (el pare, la mare o el tutor o tutora que faci el tràmit) tinguis una eina d'identificació digital. Et recomanem [l'idCAT Mòbil](#)  per la seva facilitat d'obtenció i d'ús. Pots utilitzar també qualsevol certificat digital i Cl@ve.
- **Codi identificador de l'alumne o l'alumna, RALC:** Quan les sol·licituds de preinscripció es fan electrònicament cal tenir preparat el **codi identificador de l'alumne o l'alumna**. Aquest codi es pot consultar en aquest mateix web, en l'apartat Consulta de l'identificador de l'alumne. Per fer la consulta i obtenir el número d'identificador, el pare, la mare o el tutor o la tutora legal que faci el tràmit s'ha d'autenticar electrònicament. El portal sol·licita la **data de naixement de l'alumne** i, un cop validada, mostra la informació en pantalla. **És important** verificar també que tota la informació que hi apareix és correcta. En cas contrari, cal sol·licitar una rectificació de les dades.
- **Codi del cicle al qual vols accedir.** Necessitaràs el codi dels ensenyaments que vulguis incloure a la sol·licitud; el pots consultar a la fitxa de cada ensenyament, dins la [família professional del cicle de grau mitjà](#) , corresponent, al web Tria educativa.

Consulta quina documentació necessites

Com pots obtenir l'idCAT Mòbil



Vídeo: obtenir l'IdCAT Mòbil amb DNI i Targeta Sanitària 

Com pots aconseguir la identificació electrònica Cl@ve



## ✓ 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 26-27**

**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.**





# Matrícula

# ✓ Despeses



DEPARTAMENT D'ENSENYAMENT  
DEL GOVERN DE CATALUNYA

## Despeses anuals



|                                           |              |
|-------------------------------------------|--------------|
| Assegurança escolar (menors 28 anys)      | 1,12 €       |
| Preu públic Generalitat (curs sencer)     | 360 €        |
| <b>Material divers curs</b> (curs sencer) | <b>330 €</b> |

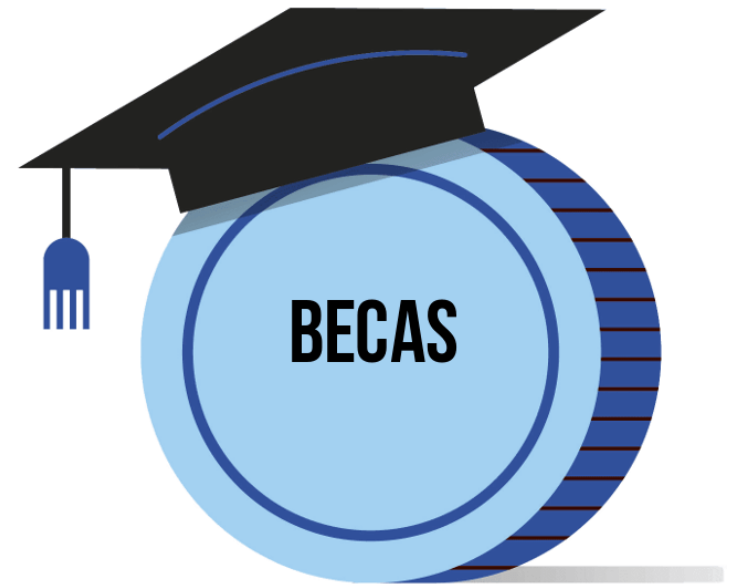
\* Existeixen diferents casos de bonificació segons [l'Ordre ENS/181/2012](#) [Ordre ENS/181/2012](#), de 22 de juny, per la qual es creen diversos preus públics per a la matrícula dels cicles formatius de grau superior impartits en els centres dependents del Departament d'Ensenyament (DOGC núm. 6159, 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 7 d'abril al 18 de maig** de 2026.



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



Per més informació en



Preinscripció / Matrícula



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

ViticulturaOlivicultura



Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech

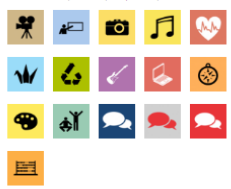


Destacat

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

Nodes

El més nou | Actiu | Popular | Alfabètica



Han entrat fa poc



Calendari – Preinscripció i Matrícula curs 25-26

Edita  
admin 25/03/25

**PREINSCRIPCIÓ**

– Aclariments previs preinscripció i matriculació:

- La PREINSCRIPCIÓ es realitza a través de les webs del Departament d'Educació següents:
  - Cicle grau Mig: <https://preinscripcio.gencat.cat/ca/estudis/fp-grau-mitja/inici/>
  - Cicles de Grau Superior: <https://preinscripcio.gencat.cat/ca/estudis/fp-grau-superior/inici/>
- La MATRICULACIÓ es realitza a l'escola d'Espiells
- A mesura que el Departament d'Educació publici les llistes provisionals i definitives, actualitzarem les caselles corresponents de "llista pendent"
- Podreu consultar l'oferta de places per cicles formatius del centre fent clic:
  - OFERTA GRAU MIG (pendent)
  - OFERTA GRAUS SUPERIORS (pendent)

– Calendari:

| FASES                                                               | DATES                                                                                                    | CF Grau Superior VITIVINICULTURA DUAL | CF Grau Superior MARKETING DUAL | CF Grau Mig OLIS I VINS |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| <b>PREINSCRIPCIÓ</b>                                                |                                                                                                          |                                       |                                 |                         |
| Període de presentació de sol·licituds                              | Del 23 al 29 de maig de 2025 només per via telemàtica (es pot presentar documentació fins al 30 de maig) |                                       |                                 |                         |
| Publicació de la llista amb la puntuació provisional                | 27 de juny                                                                                               | llista pendent                        | llista pendent                  | llista pendent          |
| Publicació de llistes amb el barem un cop resoltes les reclamacions | 7 de juliol                                                                                              | llista pendent                        | llista pendent                  | llista pendent          |

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

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



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Educació



# 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.



## Durada del cicle\* 2000 hores

- Opció A:  
DUAL INTENSIVA  
Formació a l'escola 1.287 hores  
(Beca remunerada empresa: 900 h)
- Opció B  
DUAL GENERAL  
Formació a l'escola: 1.485 h  
Pràctiques estada en empresa: 515 h

## Període lectiu

En horari de matí (8.00h a 14:30h) de dilluns a divendres

1r curs: des de mitjans de setembre fins mitjans de juny.

- 2n curs:



## Opció A) Dual intensiva.

900 hores de formació Dual a l'empresa  
(de juny a desembre)

### Lectiu escola:

- Desembre/gener fins juny
- Acord formatiu **remunerat** a partir de finals del primer curs.
- Empreses elaboradores a tot Catalunya.

## Opció B) Dual general (Escola)

515 hores (sense remuneració) a l'empresa  
(juny, i de set a oct/desembre)

### Lectiu escola:

- Juny, i de mitjans agost fins mitjans setembre.
- Octubre a juny.
- Conveni en pràctiques a partir de finals del primer curs.
- Empreses elaboradores de l'entorn

 **escola  
agrària**  
de viticultura i enologia  
Mercè Rossell i Domènech



# VII Jornades Escola Dual Empresa

17-20 Gener 2025

FP Dual!

# ➤ Estructura del cicle. Contingut del cicle



- El contingut del cicle s'estructura en **Mòduls**, que a la vegada es divideixen en Resultats d'Aprenentatge (RA).
- Els **Mòduls Professionals** que s'imparteixen en classes teòric-pràctiques són:

## PRIMER CURS

- Viticultura
- Vinificacions
- Estabilització i criança i envasat
- Anàlisi enològic
- Tast i cultura vitivinícola
- Legislació i seguretat alimentària
- Gestió de la qualitat i ambiental
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
- Sostenibilitat

## SEGON CURS

- Indústries derivades.
- Comercialització i logística.
- Processos bioquímics
- Anglès professional.
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- Anglès professional
- Digitalització
- Projecte
- Mòduls optatius

# ➤ 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 fisicoquímic i microbiològic.
- Anàlisi sensorial.

# Pràctiques de Verema i Vinificació





# Elaboració de vi

# Elaboració d'escumosos



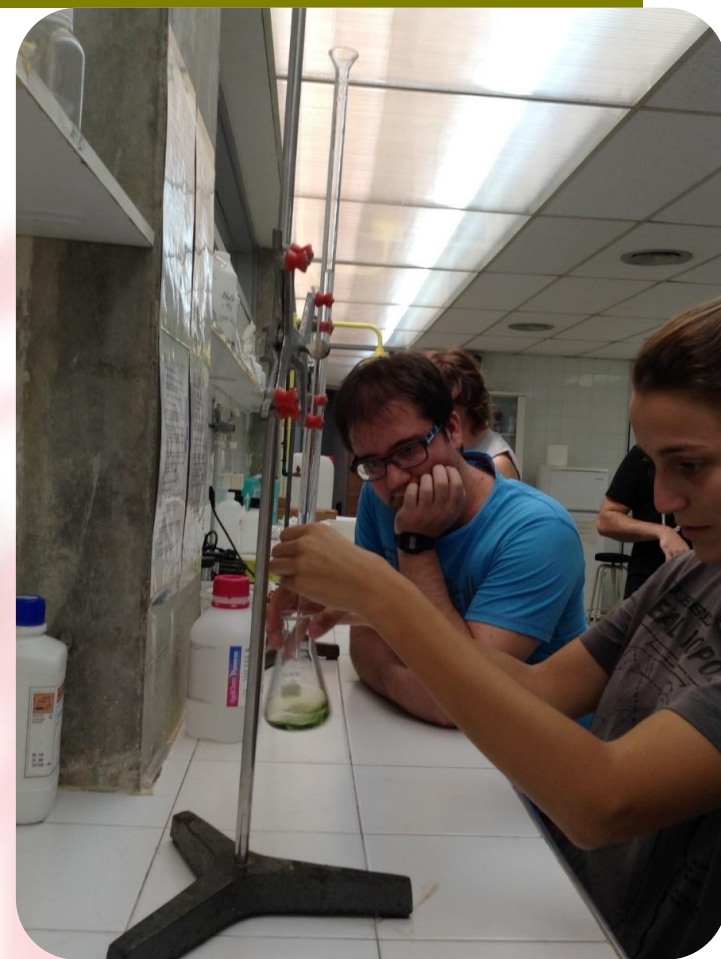
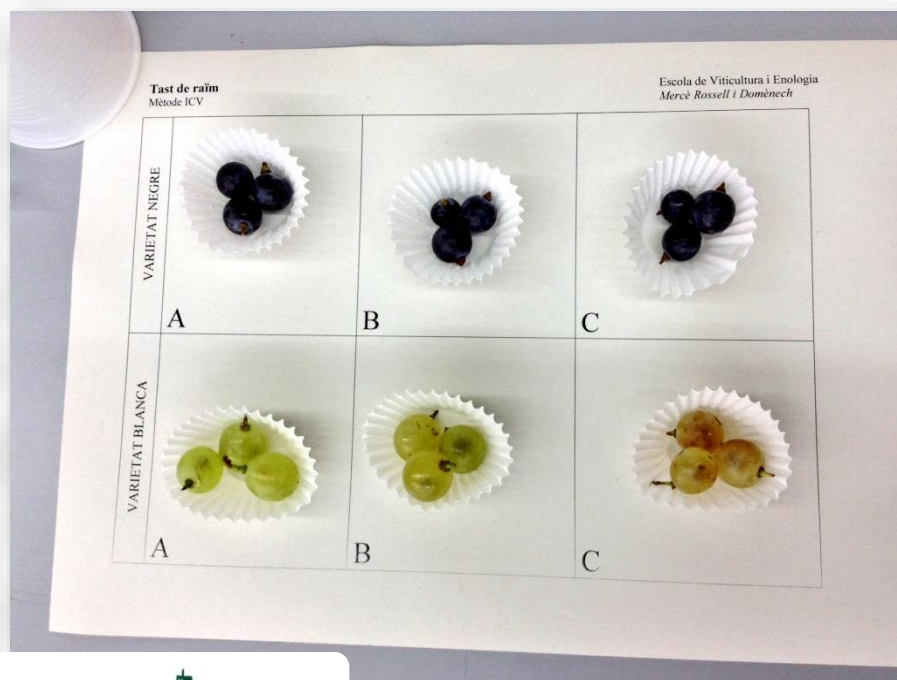


## Elaboració d'altres begudes i derivats:

- licors.
- Vermuts.
- Vins de licor.
- Vinagre.

# Anàlisi físico-químic 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

## *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:**

- Grau en enologia
- Grau en agronomia
- 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](http://www.escolaespiells.com)  
[aespiells.daam@gencat.cat](mailto:aespiells.daam@gencat.cat)

