



---

# Portes obertes '26

CICLE FORMATIU

**OLIS D'OLIVA I VINS**



**Dissabte, 18 d' abril - 10:00h**



## Sessió informativa a Famílies -Portes Obertes-

---

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

# Organització administrativa

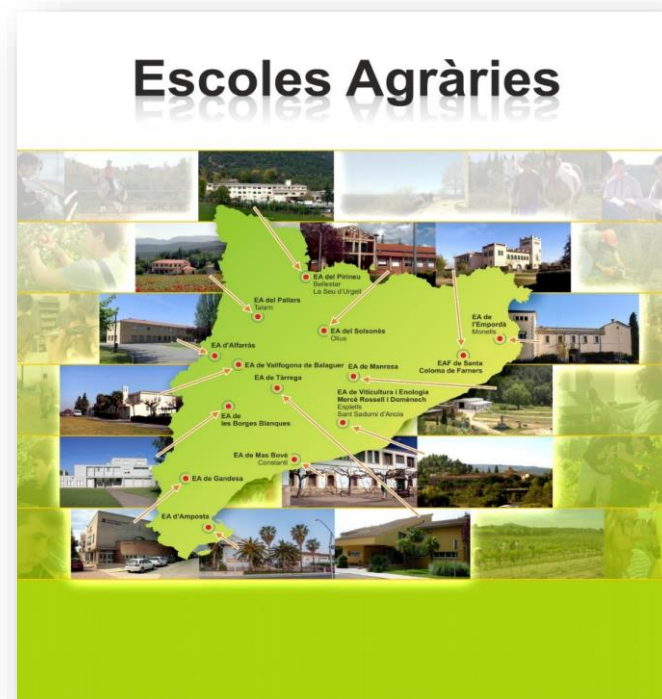


- Departament d'Agricultura Ramaderia, Pesca i Alimentació.

---

- 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 Mig 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

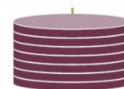


### Formació Sector

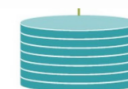
*Cursos de formació contínua presencials i en línia*

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

### Altres serveis



Orientació i informació



Acreditació de competències professionals

LA ANUAL  
TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

Jornades PATT



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
- 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 d'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



# ERASMUS EN GRUP 2N OLIS I VINS



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



europass



# 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 vitivinícola	Febrer	2a
Aplicacions sostenibles d'un celler pioner	Març	1a
Digitalització del sector vitivinícola - 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

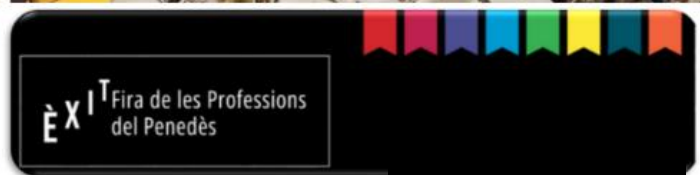
Formació tècnica	Modalitat	Coordinador/a	Durada (h)	Inici (*)	Fi (*)	Gen	Feb	Març	Abr	Maig	Juny	Juliol	Oct	Nov	Des
Vins de mínima intervenció	Presencial	Xavier Subirós	18	26 gener	11 febrer	■	■								
Operaris de poda. Introducció a la poda de respecte	Presencial	Eva Torrens	7	17 febrer	17 febrer		■								
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)



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

The website features a header with navigation links: "Especial de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech", "Viticultura Olivicultura Enologia Màrqueting Publicitat", "Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech", and utility icons for contact, course, search, blog, secretariat, and menu. Below the header, there are sections for "Jornada Portes obertes, Dissabte 5 d'Abril 2025. Inscripcions" and "Calendari - Preinscripció i Matrícula curs 25-26". A central banner for "PREINSCRIPCIÓ" includes the text "Informació sobre el calendari de preinscripció i matrícula curs 2025-26 als cicles formatius de l'escola. Llegir més". Other sections include "Ajuda'n's a escollir el disseny de les etiquetes dels vins joves d'Espells 2025" and "Sala premsa escola Espiells".

The Facebook page shows the profile for "Escola Mercè Rossell i Domènech - Escola Espiells" with 1.2 mil likes and 1.2 mil seguidors. The cover photo is a large, modern building. The left sidebar contains navigation options: Professional dashboard, Estadístiques, Ads manager, Create ads, Boost Instagram post, Settings, and more tools. The main content area displays the profile name and a "Professional dashboard" button.



@escolaespiells

The X profile page shows the bio: "Espectacular l'inici de la @fraeixit a Vilafrancat" and "Molts estudiants de la comarca ja han compartit els tallers formatius que hem preparat amb molta il·lusió des de l'escola". It also mentions an upcoming event: "Si encara no heu pogut venir, us esperem aquest proper divendres i dissabte al matí al nostre stand!PA". The profile picture is the Escola d'Espells logo. The "Publicació" section shows a tweet from "Escola Espiells" with a photo of a wine tasting event.



@escolaespiells

The Instagram profile shows 670 posts, 2,086 followers, and 564 following. The bio includes: "Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech - Espiells", "Sant Sadurn d'Anoia", "Més de 30.000", "Barr d'Espells s/n, Sant Sadurn d'Anoia 08770", and "ajuda@escola.espiells.com". The grid of posts features various agricultural and educational content, including a landscape photo and a close-up of a wine glass.



LinkedIn profile page for Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercaderes. The header features the school's logo and name. The bio states: "Escola d'Espieles, més de 30 anys formant professionals. Ensenyança superior · Sant Sadurn d'Anoia, Barcelona (Catalonia) · 85 seguidors". It also shows "Joan y 2 contactos más trabajan aquí · 4 empleados". Navigation buttons include "Siguiendo", "Contacta con nosotros", and "Más". The bottom navigation bar includes "Inicio", "Mi empresa", "Acerca de", "Publicaciones", "Empleos", "Personas", and "Más".



@escolaespiells

TikTok profile page for @escolaespiells. The profile name is "escolaespiells Escola Espieles" with 60 following, 120 followers, and 719 likes. The bio says "TikTok gestionat pels alumnes del Cicle Superior de Màrqueting Escola Espieles". The video grid shows several posts, including one titled "RECAPITOLADA DE INDUSTRIES ALIMENTÀRIES 2023".



## Escola Agrària Espieles - YouTube

YouTube channel page for Escola Agrària Espieles. The channel has 12 subscribers. The video grid includes:

- "Vols saber què fem a espiells?" (16:19)
- "Descobreix l'Escola d'Espieles" (1:35)
- "JT- Oportunitats d'economia circular en el sector" (2:12:52)
- "JT- Fem fàcil la implantació del sistema APPCC en net" (1:58:22)
- "Formació per superar els canvis continus i inesperats." (1:29)

# 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)





# 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: 1.485 hores
- Estada a l'empresa: 515 hores

## ***Periode lectiu:***

- Dos cursos des de principis d'octubre fins juny.
- Verema i vinificació dels vins a l'escola al setembre del 2n any.

***Horari lectiu:*** 08:00 a 14:30 ( dll a dv).

***Classes:*** Teòriques i pràctiques.



# Estructura del cicle



## *Contingut del cicle:*

El contingut o temari del cicle s'estructura en Mòduls, i cada mòdul desenvolupa diferents continguts.

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.
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Principis de manteniment electromecànic.
- Elaboració d'altres begudes i derivats.
- Anàlisi sensorial.
- Venda i comercialització de productes alimentaris
- Digitalització aplicada al sector productiu



# Estructura del cicle



## *Activitats que es realitzen:*

### - Pràctiques a l'escola:

#### Elaboració de:

- Vi
- Olis.
- Escumosos.
- Vinagre.
- Cervesa.
- Vermuts.
- Licors.

#### Cultiu de:

- Vinya.
- Olivera.

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



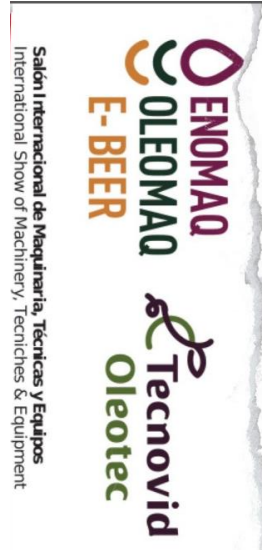


WINE TASTING | DESSERTS



## Tast de vins tranquils, escumosos i olis





# Sortides i visites tècniques



# Boteria Torner











# BARDINET







# Loxarel

VITIVINICULTORS





*abrij*  
**MAS BLANCH I JOVÉ**





31 de març  
2023

Gramona

Grup 2n dis i  
vins



Tast esplèndid



Jauwe Gramona

Tast amb  
David



celler i enologia



Preparats

Viticultura amb  
TERESA



## SORTIDA CARGILL REUS





# Estades en empresa

- Mòdul de 515 hores.
- Pràctiques no remunerades
- 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, almàssera i / o d'altres empreses  
(en finalitzar 1r curs ó en finalitzar el cicle) )



# Sortides professionals



- **Elaborador/a:**
  - D'oli .
  - De vins, caves, sidra i altres begudes i derivats (begudes espirituoses, vinagres) .
  - 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.

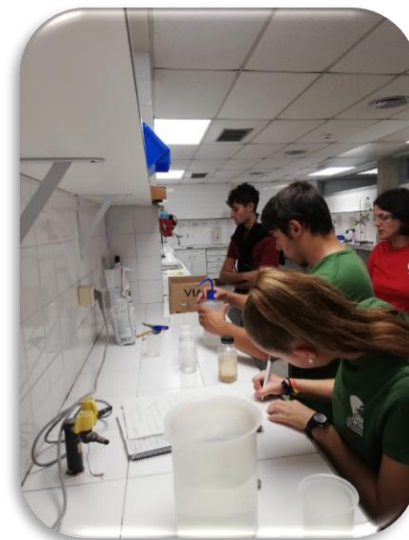
# ➤ **Sortides acadèmiques**



## **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.

# Verema 2024



# Com resumeixen els nostres alumnes el seu pas per l'escola en una paraula:





INICI / CICLES FORMATIUS / GRAU MITJÀ EN OLIS D'OLIVA I VINS



# Tota la informació del cicle la trobareu a:



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



[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



**SECRETARIA DE  
L'ESCOLA DE VITICULTURA**

# CFGM: vies d'accés i reserva de places

---

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

- 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%)

## ➤ *Com s'ordena en cada via?*

- Per nota d'accés
- En cas d'empat : a cada sol·licitud s'atorga un número de forma aleatòria. Aquest número s'utilitzarà en cas d'empat: s'obté un número obtingut per sorteig, i a partir d'aquest s'ordenen les sol·licituds empatades

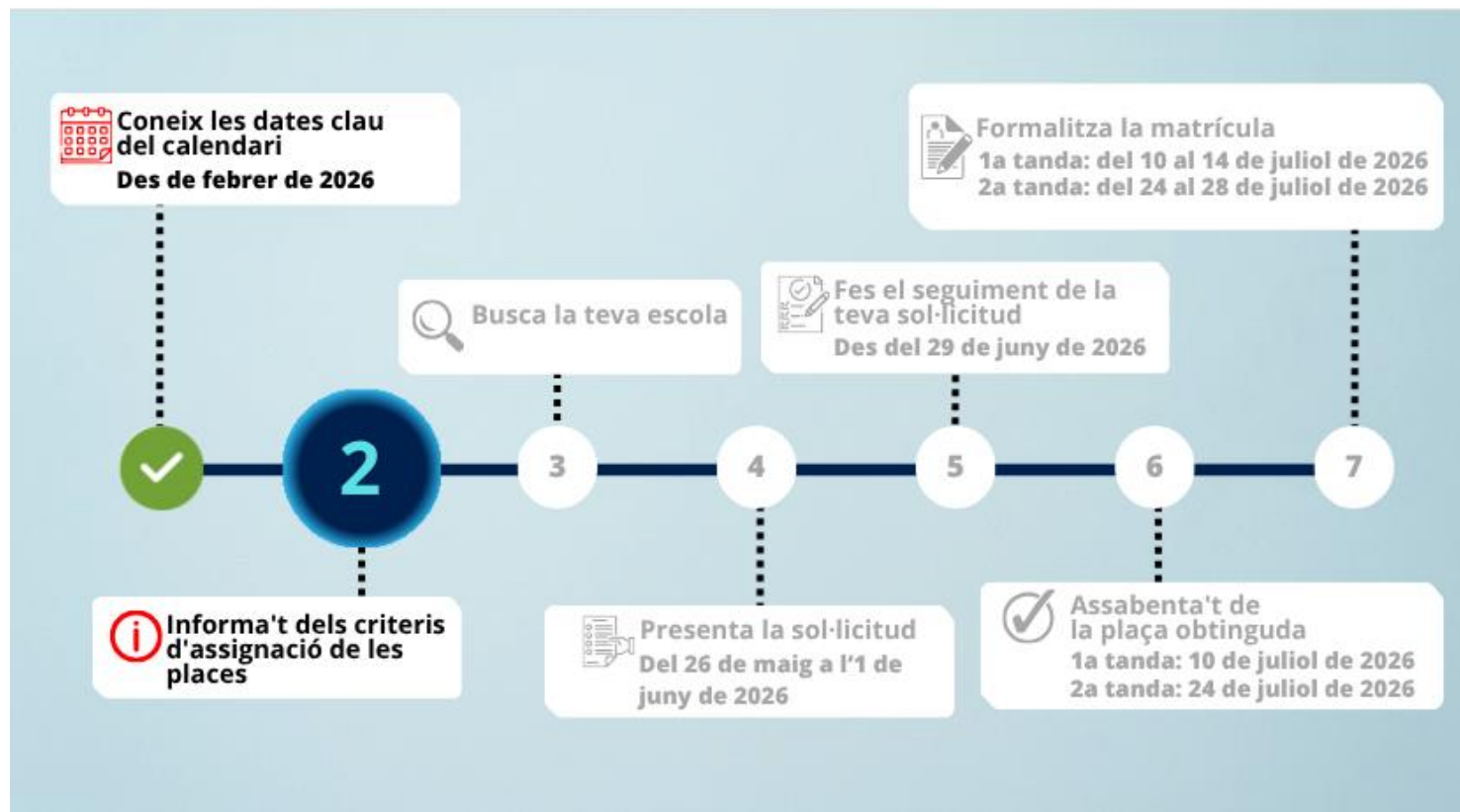
Es fa una reserva de 2 places per grup per a les persones que han obtingut un o diversos certificats de professionalitat integrats en el cicle formatiu a què es demana accedir per cursar els mòduls que els permetin finalitzar el cicle.



## 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



- Tota la informació de la preinscripció està disponible a:

<https://preinscripcio.gencat.cat/ca/estudis/fp-grau-mitja/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 TANDA	2ona 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

### Matrícula curs 26-27

**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

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

## Despeses anuals



- Assegurança escolar (menors 28 anys) **1,12€**
- Material divers curs (curs sencer) **430,00€**

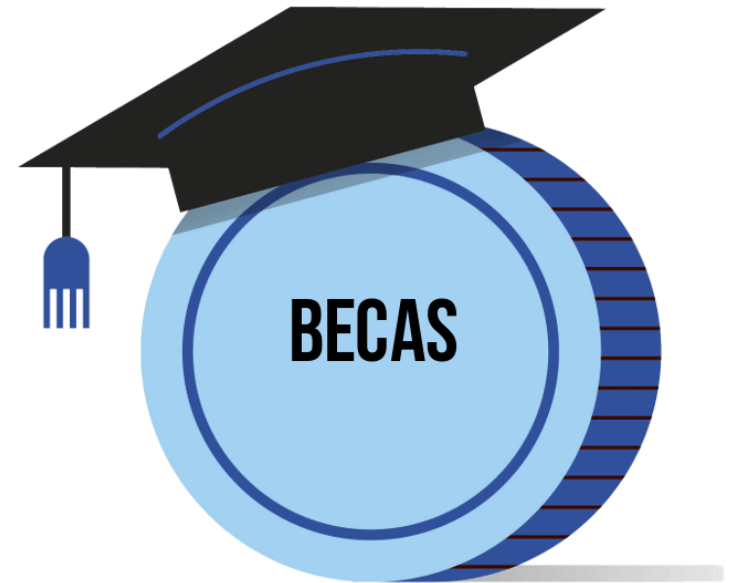
\* Existeixen diferents casos de bonificació segons [l'Ordre ENS/181/2012](#) [Ordre ENS/181/2012](#), de 22 de juny, per la qual es creen diversos preus públics per a la matrícula dels cicles formatius de grau superior impartits en els centres dependents del Departament d'Ensenyament (DOGC núm. 6159,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



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Educació

# 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)

