

Enologia

1a Edició**Codi:** 22I008**Tipologia:** Curs subvencionat**Crèdits:** 0.00**Idioma:** Català**Data d'inici:** 24/04/2023**Data darrera sessió presencial:** 07/06/2023**Data de finalització:** 07/06/2023

Horari: Dilluns, dimecres i 2 dissabtes 2 classes PRESENCIALS i 10 classes EN LÍNIA de 19 a 21,30 h 2 dissabtes en format PRESENCIAL de 9 a 14 h (pendent de confirmar el lloc)

Lloc de realització: sessions presencials al Parc Científic i Tecnològic de la UdG i la resta mitjançant videoconferència amb la plataforma ZOOM

Places: 30

Preus i descomptes

Preu: 0 €

[Informació beques](#)

Presentació

Les especialitats sectorials s'adrecen a accions formatives dirigides a la formació de les persones treballadores amb la finalitat de desenvolupar formació d'interès general per a un determinat sector i per a satisfer necessitats específiques de formació d'aquest.

Aquesta acció formativa està subvencionada al 100% pel Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya i el Ministerio de Trabajo y Economía Social

Tenen prioritat per participar en els programes de formació regulats en aquesta Ordre, sens perjudici del que s'estableixi en les respectives convocatòries:

- a) Les persones treballadores ocupades pertanyents als col·lectius següents: Persones treballadores de petites i mitjanes empreses, dones, persones afectades i víctimes del terrorisme i de la violència de gènere, majors de 45 anys, persones treballant amb baixa qualificació i persones amb discapacitat.
- b) Persones aturades: dones, joves, persones amb discapacitat, persones afectades i víctimes del terrorisme i de la violència de gènere, de llarga durada, majors de 45 anys i persones amb risc d'exclusió social, d'acord amb el previst en cada cas per les prioritats establertes en la política nacional d'ocupació i en l'Estratègia Europea d'Ocupació.
- c) Les persones cuidadores no professionals que atenen a les persones en situació de dependència, a què fa referència la base 12.1.d

Nota: la consideració de persona treballadora ocupada o desocupada ve determinada per la situació laboral en què es trobi a l'inici de la formació. La participació de les persones aturades en les accions formatives pot ser, com a màxim, del 30% respecte del total de persones formades en el conjunt del programa de formació.

Objectius

Objectiu general

Conèixer els principals conceptes relacionats amb l'enologia i la producció del vi

Objectius específics

Capacitar als participants per escollir amb criteri els vins

Iniciar-se en la cultura del vi, sistemes d'elaboració, varietats, zones amb denominació d'origen

Sortides professionals

L'enòleg és una figura elemental en un celler de vins, ja que és la persona que interpreta la personalitat, l'essència i la qualitat dels diferents vins.

A qui s' adreça

Els programes de formació sectorials, d'especialitats de l'oferta de formació no formal, constituïts per accions formatives dirigides a la formació de les persones treballadores amb la finalitat de desenvolupar formació d'interès general per a un determinat sector i per a satisfer necessitats específiques de formació d'aquest.

Dirigit a totes aquelles persones que vulguin obtenir coneixement sobre el món del vi i tot el seu entorn gastronòmic.

Requisits d'admissió

Si estàs en actiu

Annex1

Fotocòpia del DNI en vigor

Fotocòpia de la última nòmina on aparegui el *Núm. de Seguretat Social del treballador*, *Núm. de Seguretat Social de l'empresa* i *CIF de l'empresa*

Si ets autònom

Annex1

Fotocòpia del DNI en vigor

Fotocòpia de l'últim rebut d'autònom

Si estàs en situació d'ERTO

Annex1

Fotocòpia del DNI en vigor

Fotocòpia del comunicat de l'empresa conforme s'aplica l'Expedient de Regulació Temporal d'Ocupació

Fotocòpia d'algun document on aparegui el Núm. d'afiliació a la Seguretat Social

Fotocòpia de la última nòmina on aparegui la següent informació: *Núm. de Seguretat Social del treballador*, *Núm. de Seguretat Social de l'empresa* i *CIF de l'empresa*

Si estàs a l'atur

Annex1

Fotocòpia del DNI en vigor

Fotocòpia del DARDO actualitzat (document d'inscripció de sol·licitud de treball al Servei Públic d'Ocupació de Catalunya)

Fotocòpia d'algun document on aparegui el Núm. d'afiliació a la Seguretat Social

Cal residir o treballar a Catalunya

Pla d'estudis

Enologia

1. El raïm com a matèria primera

- 1.1. Varietats bàsiques d'Espanya
- 1.2. Varietats bàsiques de la resta del món

2. Diferents tipus de vi i etiquetatge

- 2.1. Coneixement del vi i els seus maridatges
- 2.2. Un vi per a cada plat
- 2.3. Elaboració de vins joves
- 2.4. Elaboració de vins blancs
- 2.5. Elaboració de vins rosats
- 2.6. Elaboració de vins negres
- 2.7. Maceració carbònica, joves, joves amb fusta
- 2.8. Criances i reserves
- 2.9. Elaboració de vins especials
- 2.10. Denominació d'origen
- 2.11. Denominació d'origen d'Espanya
- 2.12. Grans zones vinícoles de la resta del món

3. Composició del vi

- 3.1. Composició del vi
- 3.2. Qualitats gustatives

4. El cultiu de la vinya, anatomia i cicle de vida

5. Influències del sòl i del clima en la vinya i el seu fruit

6. Les diferents criances i les seves particularitats

7. La compra del vi

- 7.1. La compra del vi
- 7.2. La seva conservació
- 7.3. El seu servei

8. Tast de vi

- 8.1. Etapes del tast
- 8.2. El tast del va venir

Titulació

Pel Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya i la Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació.

- Certificat d'assistència, per als alumnes que han assistit al 75% de la formació o superior a aquest percentatge, però no són avaluats com aptes.

- Certificat d'aprofitament, quan l'alumne ha assistit a més del 75% de la formació i és apte.

Sistema avaluació

- 75% d'assistència obligatòria
- Examen tipus test
- La puntuació final aconseguida s'expressarà en termes d'Apte/ No Apte.

Quadre docent

Direcció

Coordinació

Professorat

Ferran Vila

Sommelier. Assessor de projectes gastronòmics. Millor sommelier d'Espanya 2022.

President Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany

President de l'Associació Gastro-Cultural "7 de vi"

Director del Gin&Tonic FESTIVAL EXPERIENCE Casino de Peralada.

Director del Curs Tècnic Cerverser - Fundació Universitat de Girona.

- (2014-Actualment) Coopropietari assessorament, Formació i Direcció d'Empreses Vila Pujol SL
- (2010-2016) Coopropietari Autèntics Líquids S.C.P. Palol de Revardit. Girona
- (1997-Actualment) Coopropietari del RESTAURANT LA BANYETA .Palol de Revardit. Girona
- (1997-Actualment) Sumellier i Maitre Restaurant La Banyeta. Palol de Revardit. Girona

*La direcció es reserva el dret de modificar l'equip docent, si fos necessari, per garantir el nivell de qualitat i categoria professional.

Entitats promotores

Ministerio de Trabajo y Economía Social



Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació



Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya



Enologia

Inici curs: 24/04/2023

Data darrera sessió presencial: 07/06/2023

Fi curs: 07/06/2023

Data tancament acta avaluació: 07/06/2023

Calendari

Data	Lloc	Inici matí	Fi matí	Inici tarda	Fi tarda
24/4/2023	Presencial Aula 2 Ed Giroempren, PciT			19:00	21:30
26/4/2023	Zoom			19:00	21:30
3/5/2023	zoom			19:00	21:30
8/5/2023	zoom			19:00	21:30
10/5/2023	zoom			19:00	21:30
15/5/2023	zoom			19:00	21:30
17/5/2023	zoom			19:00	21:30
24/5/2023	zoom			19:00	21:30
27/5/2023	Presencial Rest. La Banyeta Carretera Girona-Banyoles, Km 11, 17843 Palol de Revardit, Girona	09:00	14:00		
29/5/2023	zoom			19:00	21:30
31/5/2023	zoom			19:00	21:30
3/6/2023	Presencial Rest. La Banyeta Carretera Girona-Banyoles, Km 11, 17843 Palol de Revardit, Girona	09:00	14:00		
5/6/2023	Zoom			19:00	21:30
7/6/2023	Presencial Aula 2 Ed Giroempren, PciT			19:00	21:30