

El Procés d'Enologia i el Tast

3a Edició

Codi: 23i037

Tipologia: Curs subvencionat

Crèdits: 0.00

Idioma: Català

Data d'inici: 18/03/2024

Data darrera sessió presencial: 29/04/2024

Data de finalització: 29/04/2024

Horari: Dilluns, dimecres i un dimarts de 19 a 21,30 h. Els dissabtes de 9 a 14 h 5 classes presencials. Els dies 18 de març i 13, 20, 27 i 29 d'abril 8 classes en línia a través de la plataforma ZOOM el dimarts 2 d'abril i els dilluns i dimecres 3, 8, 10, 15, 17, 22 i 24 d'abril

Lloc de realització: sessions presencials mirar el calendari i la resta mitjançant videoconferència amb la plataforma ZOOM

Places: 25

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 quaranta-cinc anys, persones treballadores 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 quaranta-cinc anys i persones amb risc d'exclusió social, d'acord amb el que preveu 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 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

Identificar els diferents tipus de vi, les composicions i l'etiquetatge
Analitzar les fermentacions i acabats dels vins
Realitzar un tast de vi identificant els aspectes que intervenen

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.

Les persones treballadores al servei de les administracions públiques NO poden participar en les accions formatives sectorials.

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

Requisits d'admissió

Persones treballadores en entitats públiques

Les persones treballadores al servei de les administracions públiques NO poden participar en les accions formatives sectorials.

Si estàs en actiu

[Annex1](#)

Fotocòpia del DNI en vigor

Fotocòpia de l'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 segons 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 l'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

El Procés d'Enologia i el Tast

1. Tipus de vi i etiquetatge

Distinció de criteri a l'elecció de vins

- Tipus de vi i composició
- Etiquetatge

2. Operacions de vinificació

Anàlisi del procés de la fermentació del vi

- Característiques de qualitat i higiene
- Fermentació de mosts, elaboració d'acord amb els manuals de procediment
- Operacions de recollida, depuració i abocament de residus protegint el medi ambient

3. Tast de vi

Aplicació dels assaigs de tast

- Tipus de tast
- Metodologia
- Resultats de l'anàlisi sensorial

Titulació

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

- Certificat d'assistència al curs El Procés d'Enologia i el Tast, per l'alumne que HA ASSISTIT al 75% de la formació o superior a aquest percentatge, però NO són avaluats com APTES.

- Certificat d'aprofitament al curs El Procés d'Enologia i el Tast, quan l'alumne HA ASSISTIT a més del 75% de la formació i ÉS APTA a l'examen final.

Sistema avaluació

- 75% d'assistència obligatòria
- És obligatori assistir a totes les sessions presencials.
- 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.

Coopropietari assessorament, Formació i Direcció d'Empreses Vila Pujol SL (2014-Actualment)

Coopropietari Autèntics Líquids S.C.P. Palol de Revardit. Girona (2010-2016)

Coopropietari del RESTAURANT LA BANYETA .Palol de Revardit. Girona (1997-Actualment)

Sumellier i Maitre Restaurant La Banyeta. Palol de Revardit. Girona (1997-Actualment)

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

Entitats col·laboradores

Vinsvidart



Celler Santllop



Casa Anamaria Hotel & Villas



ECCOCIVI CELLER



Entitats promotores

Ministerio de Trabajo y Economía Social



Consorti per a la Formació Contínua de Catalunya



Generalitat de Catalunya
**Consorti per a la Formació Contínua
de Catalunya**

El Procés d'Enologia i el Tast

Inici curs: 18/03/2024

Data darrera sessió presencial: 29/04/2024

Fi curs: 29/04/2024

Data tancament acta avaluació: 02/05/2024

Calendari

Data	Lloc	Inici matí	Fi matí	Inici tarda	Fi tarda
18/3/2024	Presencial aula 4 al PciT			19:00	21:30
2/4/2024	Zoom			19:00	21:30
3/4/2024	Zoom			19:00	21:30
8/4/2024	Zoom			19:00	21:30
10/4/2024	Zoom			19:00	21:30
13/4/2024	Presencial visita a Celler ECCOCI WINE	09:00	14:00		
15/4/2024	Zoom			19:00	21:30
17/4/2024	Zoom			19:00	21:30
20/4/2024	Presencial visita a Hotel Casa Anamaria	09:00	14:00		
22/4/2024	Zoom			19:00	21:30
24/4/2024	Zoom			19:00	21:30
27/4/2024	Presencial a un Celler Sant Llop	09:00	14:00		
29/4/2024	Presencial aula 4 PciT			19:00	21:30