



ACTUALITZACIÓ

VITIVINÍCOLA

PART I

Destinataris per ordre de preferència:

- 1r. Professorat del CFGS Vitivinicultura **INA31**
- 2n. Professorat de la **família professional d'agrària (AGA)**

Places: **15**

Ponents;

**Joan Rosselló, José M. Escolona i Jaume Vadell -
Docents a la UIB**

Andreu Oliver - Enòleg

Jesús Martínez - Tècnic en seguretat alimentària

Objectius: Introduir les diferents realitzacions professionals relatives a mòduls del CFGS en Vitivinicultura.

DATES	HORARI	LLOC	PONENT	CONTINGUTS
10 d'octubre	9 a 14 hores	IES Felanitx	José Escalona	Fisiologia de la vinya. Materials vegetals: varietats i patrons de vinya. Disseny i establiment de vinya. Conducció, poda i operacions en verd. Reg de la vinya. Protecció de la vinya.
11 d'octubre			Jaume Vadell	Caracterització dels sòls de les DO de Mallorca. Maneig del sol
			Joan Rosselló	Factors ambientals que influeixen que en la capacitat enològica del raïm. Propagació de la vinya, importància de la selecció clonal.
20 d'octubre	9 a 12 hores		Jesús Martínez	Seguretat alimentària al celler i tractament del raïm.
11 de gener	9 a 14 hores	Celler Ca'n Majoral Algaida	Andreu Oliver	Vinificacions
18 de gener				Vinificacions



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B DIRECCIÓ GENERAL
/ FORMACIÓ
PROFESSIONAL
I FORMACIÓ
PROFESSORAT

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



Inscripció: al portal del personal <http://portaldelpersonal.caib.es> (formació dels docents > sol·licitud cursos > DG de F. Professional i F. del Professorat > Inscriu-te), del **27/09/18 al 03/10/2018**.

Llistat d'admesos: es publicarà el dia **04/10/2018**

Confirmació: al portal del personal <http://portaldelpersonal.caib.es> (formació dels docents > confirma cursos), de **del 4 al 7 d'octubre ambdós inclosos**.

Llista d'espera: En cas d'haver-hi places vacants es contactarà amb els interessats.

Els participants hauran **d'aplicar a l'aula** un dels continguts de la formació i **lliurar una APLICACIÓ DIDÀCTICA** de l'activitat realitzada dins l'aula com a màxim el **31 de març 2019** al correu: formacioserveipip@gmail.com amb l'assumpte del correu: **ACTUALITZACIÓ**

VITIVINÍCOLA

Assistència mínima 85%.