



# ACTUALITZACIÓ VITIVINÍCOLA PART II

## Destinatari per ordre de preferència:

- 1r. Professorat d'FP que imparteix els mòduls del cicle d'**INA31**.
- 2n. Professorat que hagi participat al 85% de la formació "Actualització vitivinícola Part II"
- 3r. Professorat de la família professional d'**AGA**.

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

**Places:** 15

DATES	HORARI	LLOC	PONENT	CONTINGUTS
2 de febrer	9 a 14 hores	IES Felanitx	Felip Gelabert Vidal	Legislació de la Viticultura
16 de febrer			M. Àngel Frau Caldentey	Legislació de la Vinicultura
23 de febrer			Joan Mora	<b>Anàlisi de most</b> - Grau probable per refractometria i per aerometria - pH i acidesa total - Nitrogen assimilable <b>Anàlisi de vi.</b> - Diòxid de sofre lliure i total - Grau alcohòlic - pH i acidesa total - Acidesa volàtil - Sucres residuals - Color i polifenols totals - Àcid màlic i làctic per cromatografia de paper - Control microbiològic d'embotellat: llevats, bacteris lactis i bacteris acètics - Estabilitat del vi: estabilitat proteica i estabilitat tartàrica
9 de març				
16 de març	9 a 13 hores			

**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 **15/01/19 al 27/01/2019**.

**Llistat d'admesos:** es publicarà el dia **28/01/2019**

**Confirmació:** al portal del personal <http://portaldelpersonal.caib.es> (formació dels docents > confirma cursos), de **del 28 al 30 de gener 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 **30 d'abril de 2019** al correu:

[formacioserveipip@gmail.com](mailto:formacioserveipip@gmail.com) amb l'assumpte del correu:

**ACTUALITZACIÓ VITIVINÍCOLA II**

**Assistència mínima 85%.**