



ACTUALITZACIÓ VITIVINÍCOLA PART III

Destinataris per ordre de preferència:

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

Places: **10**

Objectius:

- Actualitzar coneixements sobre comercialització i logística en la indústria alimentària.
- Actualitzar coneixements sobre estabilització, criaça i envasament.
- Actualitzar coneixements sobre indústries derivades
- Actualitzar coneixements sobre gestió de la qualitat ambiental en la Indústria alimentària.

DATES I HORARIS	LLOC	PONENTS	CONTINGUTS
10/09/2019 de 15 a 19 hores 11/09/2019 de 15 a 19 hores	IES Felanitx	Josep Maria Nata <i>Químic, enòleg, especialista en licors, destil·lats i aiguardents.</i>	INDÚSTRIES DERIVADES Valorització de subproductes vinícoles. Control de processos de destil·lació vínica. Elaboració del vinagre. Elaboració de begudes espirituoses. Elaboració de vins aromatitzats, aperitius, licors, aiguardents i altres (cervesa).
13/09/2019 de 15 a 18 hores		Javi Pons <i>Especialista en</i>	COMERCIALITZACIÓ I LOGÍSTICA EN LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA Programació de l'aprovisionament



		<i>comercialització de vins</i>	Control de la recepció, expedició i emmagatzematge. Comercialització de productes Promoció de productes Aplicacions informàtiques
16/09/2019 de 9 a 13 hores 18/09/2019 de 9 a 13 hores		Xisca Armero <i>Vinyòvol de celler Armero i Adrover (DO Pla i Llevant)</i>	GESTIÓ DE LA QUALITAT AMBIENTAL EN LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA Aplicació d'un sistema de gestió de la qualitat. Elaboració dels registres de la qualitat. Control dels vessaments, residus i emissions generades. Utilització eficient dels recursos. Aplicació d'un sistema de gestió ambiental.
05/10/2019 de 9 a 14 hores 19/10/2019 de 9 a 14 hores 26/10/2019 de 9 a 14 hores		Luís Armero <i>Enòleg de celler Armero i Adrover (DO Pla i Llevant)</i>	ESTABILITZACIÓ, CRIANÇA I ENVASAMENT Planificació de l'estabilització Organització de la clarificació Control de la filtració Control de estabilització tartàrica i condicionament final Control dels processos de cria Organització de l'envasament. Elaboració de vins escumosos, dolços, generosos i licorosos

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 **02/09/19 al 08/09/2019**.

Llistat d'admesos: es publicarà el dia **09/09/2019**

Confirmació: al portal del personal <http://portaldelpersonal.caib.es> (formació dels docents > confirma cursos), de **del 9 al 11 de setembre 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 d'octubre2019** al correu: formacioservepip@gmail.com amb l'assumpte del correu: **ACTUALITZACIÓ VITIVINÍCOLA PART III.**

Assistència mínima 85%.