

Elaboració de destil·lats

Curs 2021-2022
Esdeveniment 17044
10 hores - 10 places
Autonòmic
Presencial



Servei de Planificació i Participació 5 a 19 de febrer de 2022



Línia estratègica

PQ 2024 7 Actualització tècnica i/o de col·lectius específics



Destinataris

1. Professorat d'FP en actiu de la família professional d'Indústries alimentàries de l'IES Binissalem i de la resta de centres.
2. Professorat d'FP en actiu de les famílies professionals d'Agrària, Química i Hoteleria i turisme.
3. Altres professors d'FP en actiu que puguin fer una aplicació didàctica relacionada amb la formació.

REQUISITS:

Tots els participants han d'indicar el correu corporatiu de centre.



Criteris de selecció

Si el nombre de sol·licituds supera el de places oferides, els criteris de selecció seran, per aquest ordre:

1. L'ordre de preferència que figura a l'apartat de destinataris.
2. Professorat de centres sostinguts amb fons públics.
3. L'ordre d'inscripció.

La realització d'aquesta activitat resta subjecta a un mínim de 8 participants.



Objectius

Conèixer els diferents destil·lats i el seu procediment d'elaboració.
Identificar les matèries primeres més utilitzades.
Identificar els principals paràmetres analítics de control de qualitat dels destil·lats.
Aplicar la normativa reguladora.



Continguts

Definició de les begudes destil·lades.
Matèries primeres més utilitzades per a cada tipus de destil·lats.
Procés d'elaboració dels diferents tipus de begudes destil·lades.
Destil·lació a pressió atmosfèrica i destil·lació al buit.
Tècniques de producció.
Control de qualitat dels destil·lats.
Normativa que regeix l'elaboració de destil·lats.



Metodologia

Introducció teòrica i participació activa a les activitats proposades.
A les dades personals, deixau un Gmail corporatiu de centre, s'emprarà per al Classroom de la formació, i a observacions, indiqueu el mòdul que imparteix.
En cas de canvis de normativa relacionats amb la crisi de la Covid-19, es podran reprogramar les sessions

presencials com a presencials per videoconferència.

En les sessions presencials s'han de mantenir les mesures de seguretat establertes.



Transferència

Realitzar, aplicar i entregar l'aplicació didàctica segons el model establert.

Els continguts treballats a la formació s'han de lligar al mòdul que imparteix el participant aquest curs escolar en el seu centre.

Les aplicacions didàctiques seran publicades al web de la Conselleria d'Educació i Formació Professional (amb la inscripció a la formació, el participant accepta les condicions).



Lloc

Fàbrica Antonio Nadal Destil·leries i Classroom



Horari

5 i 12 de febrer de 9h a 14h.



Inscripció

Podeu fer la inscripció de dia 10 a dia 20 de gener de 2022 de la manera següent:

1. Entrau al Portal del personal <https://www.caib.es/pfunciona>. El professorat que no disposi de compte d'usuari, no podrà accedir al Portal del Personal. Al menú principal de l'esquerra trobareu Formació dels DOCENTS. Cliqueu Sol·licitud cursos i seleccionau D.G. DE PRIMERA INFÀNCIA, INNOVACIÓ I COMUNITAT EDUCATIVA.

2. Us sortirà la llista de totes les activitats. Cliqueu a l'apartat INSCRIU-TE de l'activitat i emplenau tots els camps del formulari de la sol·licitud. Actualitzau les dades d'acord amb la vostra situació actual si s'escau, especialment el centre de destinació, el correu electrònic i el telèfon (millor un mòbil) ja que seran les dades de contacte per gestionar la inscripció i la llista d'espera.

3. La llista d'admesos provisional es publicarà dia 25 de gener de 2022. Podreu consultar si heu estat admesos cercant aquesta activitat al Portal del personal, al menú de l'esquerra Formació dels DOCENTS, Sol·licitud cursos seleccionant D.G. DE PRIMERA INFÀNCIA, INNOVACIÓ I COMUNITAT EDUCATIVA. La llista d'espera, si s'escau, es publicarà també a la mateixa pàgina.

4. Una vegada que hagi sortit la llista, si estau admesos, cal confirmar la vostra assistència de dia 26 de gener a dia 2 de febrer de 2022 a l'apartat Confirma cursos, dins del menú Formació dels DOCENTS. La no confirmació dins aquest termini implicarà la pèrdua de plaça.

5. La llista d'admesos s'actualitza automàticament en confirmar la inscripció.

6. Si les places no s'han cobert amb els confirmats es telefonarà a les persones que estiguin a la llista d'espera per estricte ordre de preferència, fins que s'ocupin les places lliures.

IMPORTANT: si una persona confirma i no participa en l'activitat sense una causa justificada, les sol·licituds de participació en altres activitats formatives del mateix curs escolar seran les darreres que es tindran en compte.

PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS: la tramitació d'una sol·licitud d'inscripció a una activitat formativa implica el següent tractament de dades personals: <https://www.caib.es/govern/rest/arxiu/4784452>.



Avaluació i certificació

Assistència mínima obligatòria del 85% de les sessions presencials.

Les faltes d'assistència a les hores de formació presencial, no es justificaran en cap cas.

Realització de les tasques obligatòries.

Entrega de l'aplicació didàctica en el format i termini establerts.

Una vegada finalitzat el procés de certificació, l'activitat es tancarà.

En aquest moment us enviarem un correu electrònic a l'adreça que heu posat a la vostra sol·licitud.

Si heu certificat, podreu veure la formació al vostre portal, apartat Formació dels docents, Activitats internes.

Si no la podeu veure, és que no la teniu certificada.

Us podeu posar en contacte amb el servei organitzador per a qualsevol aclariment.

Disposau d'un termini de 90 dies des de l'enviament del correu electrònic per presentar una reclamació al servei organitzador, si s'escau.



Coordinació i informació

Diana Caballero dcaballero@formaciofp.eu

Josep Maria Natta March

Llicenciat en Química per la UIB (1989).

El 1990 començà a treballar a Antonio Nadal Destil·leries, i va crear el departament de Control de Qualitat a la fàbrica, 5 anys després assumí la direcció de la fabricació dels licors. El 2007 inauguraren una plantació d'herbes aromàtiques que s'utilitzen per fabricar les "Herbes de Mallorca". Posteriorment es centrà en la millora dels processos de destil·lació i d'extracció a la fàbrica.

L'any 2004 va assumir l'àrea enològica i el laboratori del Celler Tianna Negre.

La seva tasca docent començà el 2018 a la UIB, com a professor associat del departament de Química (àrea d'Enginyeria Química). Des del 2020 exerceix com a professor del Postgrau en l'Elaboració de Begudes Destil·lades i Licors, a la Fundació Universitat Rovira i Virgili, i com a professor tutor d'assignatures del grau de Química i del grau de Ciències Ambientals, a la UNED.

Ha impartit nombrosos cursos de formació i conferències sobre licors i destil·lats. Destaquen conferències impartides a: Espai Mas Marroch – Celler de Can Roca; Ateneu científic, literari i artístic de Maó; Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech (Sant Sadurní d'Anoia); Universitats Rovira i Virgili (Tarragona); Universitat de les Illes Balears.

També ha publicat nombrosos articles sobre licors i destil·lats, a revistes especialitzades.

Àrea: FP. Indústries alimentàries **Modalitat:** Formació per àmbits

Formació finançada pel Ministeri d'Educació i Formació Professional

