



Elaboració, control i tast de vins escumosos

Curs 2024-2025
Esdeveniment 300
10 hores - 10 places
Mallorca
Presencial



CFINFP-IB

21 d'octubre a 2 de novembre de 2024



Línia estratègica

PQ 2428 5 Actualització tècnica i professional



Destinataris

1. Professorat d'FP en actiu de la família professional d'Indústries Alimentàries (INA) de l'IES Binissalem.
2. Professorat d'FP en actiu de la família professional d'INA de la resta de centres de Mallorca.
3. Altres professors de Formació Professional 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 5 participants.



Objectius

Identificar els diferents vins escumosos i descriure les seves característiques.
Reconèixer els mètodes d'elaboració i els paràmetres de control dels vins escumosos.



Continguts

Classificació i característiques dels vins escumosos.
Característiques dels raïms.
Processos d'elaboració dels diferents escumosos.
Mètodes de control.
Nocions de tast.



Metodologia

Introducció teòrica i participació activa a les activitats proposades.
A les dades personals, deixau un Gmail corporatiu de centre, que s'emprarà per al Classroom de la formació i, a Observacions, indiqueu els mòduls que impartiu.



Transferència

Realitzar, aplicar i entregar l'aplicació didàctica segons 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 del CFINFP (amb la inscripció a la formació, el participant accepta les condicions).



Lloc

IES Binissalem i Classroom



Horari

21 i 22 d'octubre de 16h a 19:30h

23 d'octubre de 16h a 19h



Inscripció

Podeu fer la inscripció de dia 27 de setembre a dia 6 d'octubre de 2024 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 CFINFP-IB.

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 9 d'octubre de 2024. 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 CFINFP-IB. 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 10 a dia 16 d'octubre de 2024 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: Una vegada confirmada l'assistència, si una persona no pot assistir a la formació ha de notificar-ho al coordinador, per correu electrònic, abans de l'inici de l'activitat. En cas contrari, les sol·licituds que aquesta persona faci per participar a altres formacions, durant el mateix curs escolar, passaran al final de la llista de sol·licituds.

PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS: la tramitació d'una sol·licitud d'inscripció a una activitat formativa implica el següent tractament de dades personals: <http://www.formacioinnovacio.cat/documents/ProtDades.pdf>.



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 i superació de les taques 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 30 dies naturals des de l'enviament del correu electrònic per presentar una reclamació al servei organitzador, si s'escau.



Coordinació i informació

Carme Rodríguez assessor3@cfinfp.cat



Formador

Andreu Oliver Tril



Llicenciat en Ciències Químiques per la Universitat de les Illes Balears (1998) i llicenciat en Enologia per la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona (2000).

El primer treball en el camp de l'enologia, fou a la verema de l'any 2000 al celler Albet i Noya, de la DO Penedès. D'aleshores ençà ha seguit vinculat a aquest món, agafant el lideratge del celler familiar de Can Majoral d'Algaida dins la DO Pla i Llevant. Actualment, compagina la feina d'enòleg a Can Majoral amb l'assessorament a altres projectes vitivinícoles com el celler Es Verger d'Esporles, i el celler Ses Rotes d'Esporles.

Àrea: FP. Indústries alimentàries Modalitat: Curs (Formació per àmbits)



**Cofinanciado por
la Unión Europea**



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL
Y DEPORTES