



Certificats professionals

Escoles Agràries

Elaboració de vins i licors (INAH0109)

Sant Sadurní d'Anoia, del 4 de novembre de 2024 al 30 d'abril de 2025

Presentació i objectius

Aquest curs permet obtenir un **certificat professional*** per desenvolupar l'activitat professional en grans, mitjanes i petites empreses implicades en l'elaboració i envasament del vi, l'aiguardent i els licors.

L'objectiu del curs és capacitar en les operacions d'elaboració, criaça i envasament de vins, aiguardents, licors i altres productes derivats d'acord amb les normes de qualitat, manipular la maquinària i els equips corresponents i efectuar el seu manteniment de primer nivell.

Possibles llocs de feina al finalitzar la formació: elaborador/a de vins, vinagres, cava, licors; operador/a de màquines d'envasar begudes; envasador/a; treballador/a d'elaboració begudes alcohòliques; cellerer/a.

Requisits de participació

El requisit mínim és tenir acreditat el títol d'ESO/EGB/FP1/BUP.

Altres títols per accedir: FP de grau mitjà, equivalents o superiors.

És necessari estar inscrit a l'Oficina de Treball com a demandant d'ocupació (encara que s'estigui en actiu).

Professorat

Experts i professionals del sector.

Realització

Lloc: Centre de formació professional integrada del sector vitivinícola

EA de Viticultura i Enologia
Mercè Rosell i Domènech

Calendari: del 4 de novembre de 2024 al 30 d'abril de 2025

Horari: de dilluns a divendres de 15.00 a 20.00h

Durada: 600 h

Inscripcions

Us hi podeu inscriure mitjançant el següent [FORMULARI](#)

Coordinador: Joan Solé Sendra

Per a més informació:
eaespiellscursos@gencat.cat
[Web Escola Espiells](#)

Cost del curs: sense cost

Hi col·labora



Agència Pública
de Formació i Qualificació
Professionals
de Catalunya

Més informació: agricultura.gencat.cat



Certificats professionals

Escoles Agràries

Elaboració de vins i licors (INAH0109)

Programa

Mòdul 1

- ENVASAMENT I CONDICONAMENT DE BEGUDES (60 hores).
 - Preparació del vi, filtrat, envasament, tapat i etiquetat.

Mòdul 2

- MATÈRIES PRIMERES I INSTAL·LACIONS DE CELLER (110 hores).
 - UF0931: Matèries primeres en l'elaboració de vins (30 hores).
 - UF0932: Instal·lacions i materials de celler (80 hores).

Mòdul 3

- OPERACIONS DE VINIFICACIÓ (170 hores).
 - UF0933: Processos fermentatius (90 hores).
 - UF0934: Estabilització i criança de vins (80 hores).

Mòdul 4

- VINIFICACIONS ESPECIALS (90 hores).
 - Elaboració de vins escumosos i altres vins especials.

Mòdul 5

- DESTIL·LERIA- LICORERIA (90 HORES).
 - Elaboració de licors i altres begudes espirituoses.

Mòdul de pràctiques

- FORMACIÓ PRÀCTICA EN CENTRES DE TREBALL (80 HORES).
 - MP0194: Mòdul de pràctiques professionals no laborals.

* Els **certificats professionals** són titulacions oficials amb validesa estatal que permeten obtenir els coneixements, les habilitats i les aptituds per desenvolupar una activitat professional d'acord amb les exigències del mercat de treball actual.