

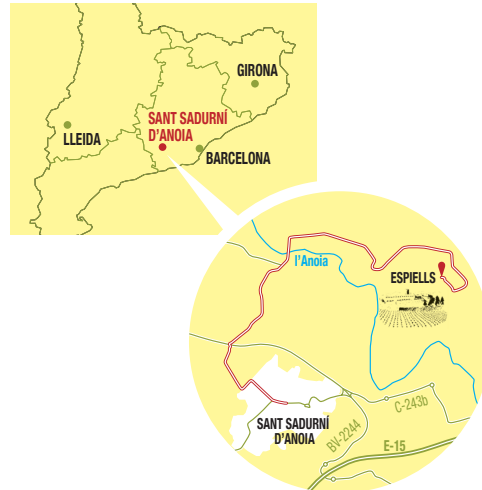
## ESCOLA AGRÀRIA DE VITICULTURA I ENOLOGIA MERCÈ ROSSELL I DOMÈNECH

L'Escola d'Espiells ha format al llarg de més de 25 anys el personal tècnic dels cellers i les empreses del sector vitivinícola i de les almàsseres. Els formem professionalment com a cellerers i moliners perquè puguin dur a terme les operacions d'extracció, elaboració i envasament d'olis i vins, i també fer-se càrrec de la maquinària i els equipaments de producció i el manteniment de primer nivell.

Les instal·lacions per la docència consten de 5 hectàrees de vinya, 100 oliveres celler propi, laboratoris, almàssera i sales tècniques.



## ESCOLA AGRÀRIA DE VITICULTURA I ENOLOGIA MERCÈ ROSSELL I DOMÈNECH



### ESCOLA AGRÀRIA DE VITICULTURA I ENOLOGIA MERCÈ ROSSELL I DOMÈNECH

Barri d'Espiells, s/n  
08770 SANT SADURNÍ D'ANOIA  
Telèfon 938911412

@escolaespiells  
[www.facebook.com/escola-espiells](http://www.facebook.com/escola-espiells)

Connecta't:



Segueix-nos:



 Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural

CICLE FORMATIU

## OLIS D'OLIVA I VINS

GRAU MITJÀ



 Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural



## OBJECTIUS DEL CICLE

El Cicle Formatiu de Grau Mitjà d'Elaboració d'Olis d'Oliva i Vins té com a objectiu la capacitat de l'alumnat per treballar en almàsseres o cellers, tot formant-los per dur a terme les operacions d'extracció, elaboració i envasament d'olis i vins, i també per utilitzar la maquinària i els equips corresponents i fer-ne un manteniment de primer nivell.



## FORMACIÓ EN CENTRES DE TREBALL

Aquest mòdul de 350 hores facilita a l'alumnat un apropament a la seva futura professió. Es tracta d'una experiència molt enriquidora que es fa possible gràcies a la col·laboració de les empreses del sector que cada any acullen alumnes en pràctiques i que faciliten la inserció laboral.

## MÒDULS PROFESSIONALS

- Matèries primeres en la indústria oleícola, vinícola i d'altres begudes
- Extracció d'olis d'oliva
- Elaboració de vins
- Principis de manteniment electromecànic
- Condicionament d'olis d'oliva
- Elaboració d'altres begudes i derivats
- Anàlisi sensorial
- Venda i comercialització de productes alimentaris
- Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- Formació i orientació laboral
- Empresa i empenedoria
- Formació en centres de treball
- Crèdit de síntesi

## REQUISITS D'ACCÉS

- Graduat en ESO
- Prova d'accés als cicles formatius
- Títol de FP1 (qualsevol especialitat)
- Tenir aprovat el 2n de BUP

## LLOCS DE TREBALL

- Elaborador/a d'oli
- Elaborador/a de vins, caves, sidra i altres begudes i derivats
- Elaborador/a de begudes no alcohòliques i carbòniques
- Mestre d'almàssera i extractora i refinament d'olis d'oliva
- Operador/a en la fabricació de greixos
- Operador/a de secció d'embotellament i/o envasat
- Auxiliar de laboratori en almàsseres i cellers
- Auxiliar de control de qualitat en almàsseres i cellers
- Comercial d'almàsseres i cellers

## ACCÉS A ALTRES CICLES FORMATIUS

El títol d'Olis d'Oliva i Vins permet l'accés directe a qualsevol altre cicle formatiu de grau mig, mitjançant la convalidació de les unitats formatives i els mòduls comuns.

El títol de Tècnic Mig en Olis d'Oliva i Vins permet l'accés als estudis de graus superiors per mitjà d'una prova d'accés.

## DURADA

- 2.000 hores
  - Formació a l'escola: 1.650 hores
  - Formació en centres de treball: 350 hores