

Programa de Cursos

INCAVI 2011

Centre de Formació Permanent



INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

L'Institut Català de la Vinya i el Vi, mitjançant el Centre de Formació Permanent, vol aconseguir amb les activitats programades per al 2011, els objectius que se li van encomanar des de la seva creació:

- ▶ Organitzar cursos i activitats d'especialització i de reciclatge de tècnics en matèria de viticultura i d'enologia, en col·laboració amb les universitats i altres centres de recerca.
- ▶ Impartir cursos als professionals de sectors afins (restauradors, comerç especialitzat,...) i consumidors sobre el coneixement i el bon ús dels vins,

Amb les activitats programades, el sector té l'oportunitat de trobar formació i informació sobre aspectes necessaris per la innovació en matèria vitícola, enològica i empresarial, així com una via per la difusió de la qualitat, la singularitat i diversitat dels vins de Catalunya

El programa d'activitats de l'INCAVI, es compon de cursos de **Durada:** variable i jornades o sessions tècniques de **Durada:** limitada que es complementen i formen una estructura de conjunt, per quant abasten els diferents àmbits en els quals es desenvolupa l'acció vitivinícola. Per tant, els interessats poden dur a terme les diferents activitats segons la seva disposició personal.

Aquest catàleg d'activitats no és una relació exhaustiva. L'INCAVI està sempre obert a contemplar qualsevol activitat addicional que, nascuda per iniciativa d'entitats, organitzacions i d'altres institucions, representi un increment de les possibilitats del coneixement i de la innovació en el sector vitivinícola.

Les activitats es desenvolupen normalment a les dues Estacions de Viticultura i Enologia (Vilafranca del Penedès i Reus), a l'Escola Mercè Rossell i Domenech (Espiells-Sant Sadurní d'Anoia) i a l'àmbit de les Universitats col·laboradores. En la mesura del possible i a petició d'organitzacions del sector (Consells Reguladors, Associacions professionals, Sindicats, ...) els cursos es podrien realitzar, a demanda, en les seues d'altres organitzacions i institucions, i sempre que les condicions ho permetin.

Un punt a part és el conjunt de cursos de tast de vins i caves, dirigits particularment a enòfils i consumidors. Aquests cursos es realitzen amb la col·laboració del sector i de col·lectius com enòlegs i sommeliers i, sempre estan oberts a dur-se a terme en qualsevol nucli urbà de Catalunya i tantes vegades al mes amb un nombre mínim d'inscripcions. Així mateix aquests cursos s'ofereixen a col·lectius professionals i cívics que vulguin adquirir el coneixement de la qualitat dels productes catalans i poden ser realitzats en els seus locals socials.

Un any més, es compta amb la col·laboració de les Universitats catalanes, per avalar els programes formatius així com facilitar el professorat més adient i especialitzat. L'INCAVI troba en la Universitat Rovira i Virgili i en l'Associació Catalana d'Enòlegs un fort nucli de professionals especialitzats que són fonamentals per col·laborar en les accions tècniques especialitzades.

L'INCAVI també ofereix la possibilitat de realitzar, de forma parcial, els cursos de Formació Professional impartida a l'Escola Mercè Rossell i Domènech, quan no es pugui realitzar tot el cicle formatiu. L'oferta s'organitzaria en mòduls professionals (assignatures) o, fins i tot, unitats formatives (temes concrets). Els cicles formatius de Formació Professional que s'imparteixen són: Cicle Formatiu de Grau Superior en Vitivinicultura i Cicle Formatiu de Grau Mig en Oli d'Oliva i Vins. Informació addicional es pot trobar a www.incavi.cat

NORMES

- ▶ L'edat mínima serà de 18 anys.
- ▶ La **Inscripció**: a cada curs, jornada tècnica o seminari, serà definitiva a l'arribada de la corresponent sol·licitud i del **Pagament**: dels drets d'**Inscripció**.
- ▶ L'import de la matrícula, en cas d'anul·lació de la **Inscripció**., serà restituint sempre i quan es faci constar 15 dies abans de l'inici del curs, jornada tècnica o seminari.
- ▶ L'INCAVI podrà procedir a anul·lar qualsevol activitat, cas que no s'arribin a cobrir les places establertes, comunicant-ho una setmana abans del seu inici i reemborsant els drets d'**Inscripció**: dels participants.
- ▶ Els certificat d'aprofitament o d'assistència serà atorgat als alumnes que hagin superat les proves oportunes i/o acreditin una assistència del 80% de les classes.

COL·LABOREN

- ▶ ACC1Ó
- ▶ Agència Catalana de Seguretat Alimentària
- ▶ Associació Catalana d'Enòlegs
- ▶ Associació Vinícola Catalana
- ▶ Caixa Penedès
- ▶ CeRP Tecnologia d'Aliments (UAB)
- ▶ Fundació Rovira i Virgili
- ▶ Institut del Cava
- ▶ Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària
- ▶ Organisation International de la Vigne et du Vin
- ▶ URV. Facultat d'Enologia
- ▶ UPC. Escola Superior d'Agricultura de Barcelona
- ▶ CR. Denominació d'Origen Empordà
- ▶ UdG. Escola Politècnica Superior

	Lloc:	pàgina
CURSOS:		
Viticultura, enologia i tecnologia d'elaboració de vins i caves	Vilafranca del Penedès	5
Intensiu de viticultura, enologia i anàlisi sensorial	Figueres	6
Màrqueting estratègic per al sector de vins	Vilafranca del Penedès / Reus	7
Anàlisi sensorial de vins i caves	Vilafranca del Penedès	8
English for winemakers	Espiells – Sant Sadurní d'Anoia	9
Producció vitivinícola ecològica	Espiells – Sant Sadurní d'Anoia	10
CURSOS DE TAST :		
Iniciació al tast de vins i caves de Catalunya	Barcelona	11
Tast de vins de les diferents denominacions d'origen catalanes. Vins blancs i caves	Reus	12
Iniciació al tast de vins	Reus	13
Tast de vins de les diferents denominacions d'origen catalanes. Vins rosats i negres	Reus	14
Tast de vins i maridatge	Tarragona	15
Iniciació al tast de vins	Tarragona	16
JORNADES I SESSIONS TÈCNIQUES DE DIFUSIÓ I TRANSFERÈNCIA DE TECNOLOGIA:		
Actualització de la normativa vitivinícola en vinyes i cellers	Espiells – Sant Sadurní d'Anoia	17
El projecte d'un celler	Reus	18
Internet i la comercialització de vins i caves	Espiells – Sant Sadurní d'Anoia	19
Seguretat i riscos a la vinya i al celler	Espiells – Sant Sadurní d'Anoia	20
Jornades de difusió i transferència vitivinícola	Vilafranca del Penedès / Reus / Espiells – Sant Sadurní d'Anoia	21
SIMPOSI I CONFERÈNCIES INTERNACIONALS:		
Simposi Internacional: microbiologia i seguretat alimentària del vi "MicroSafetiWine 2011"	Vilafranca del Penedès	23

Objectius formatius: Donar els coneixements sobre les pautes tècniques per a la producció de raïm i la valoració de les seves característiques i qualitat; les tècniques d'elaboració de vins i caves; els processos fermentatius i bioquímics que es produeixen durant les vinificacions; la tecnologia de realització de les pràctiques enològiques; les tècniques analítiques per al control de qualitat i la investigació dels productes vitivinícoles.

Contingut:

- ▶ Viticultura i tècniques de producció
- ▶ La verema, vinificació i instal·lacions enològiques.
- ▶ Microbiologia enològica
- ▶ Bioquímica de les fermentacions.
- ▶ Clarificació, estabilització i cria de Vins
- ▶ Elaboració de caves i altres vins escumosos
- ▶ Anàlisi fisicoquímica de vins
- ▶ Legislació, Seguretat alimentària i Impacte ambiental

Dates: del 17 gener a l'1 d'abril 2011

Horari: de 18h a 21h

Durada: 165 h (teòriques, pràctiques i visites a cellers)

Límit de places: 20 persones

Inscripció: on line: www.incavi.cat

E.mail: incavi.vilafranca@gencat.cat

Preu: 1015 €

Pagament: Transferència bancària

FINS A 10 DIES ABANS DE L'INICI DEL CURS

EN ESPERA DE LA CONFIRMACIÓ PER PART DE L'INCAVI

Lloc: Estació de Viticultura i Enologia

Adreça: Pl. Àgora, 2 – Pol. Industrial Domenys II -08720 Vilafranca del Penedès

Telèfon contacte: 938900211

Requisits: Per accedir al curs és necessari acreditar el nivell de coneixements fins el batxillerat, similar o estar desenvolupant tasques d'elaboració en celler.

Responsable acadèmic: Margarita Vilavella

Responsable administratiu: Lúdia Malivern

Objectius formatius: Donar els coneixements sobre les pautes tècniques per a la producció de raïm i la valoració de les seves característiques i qualitat; les tècniques d'elaboració de vins i caves; els processos fermentatius i bioquímics que es produeixen durant les vinificacions; la tecnologia de realització de les pràctiques enològiques; les tècniques analítiques per al control de qualitat i la investigació dels productes vitivinícoles.

Contingut:

- ▶ Viticultura i tècniques de producció
- ▶ El celler i instal·lacions enològiques.
- ▶ Tecnologia de la vinificació
- ▶ Microbiologia enològica i tecnologia de la fermentació
- ▶ El vi i la seva composició.
- ▶ Criança, clarificació, estabilització i embotellat
- ▶ Elaboració de vins de licor.
- ▶ Legislació, Seguretat alimentària i Impacte ambiental
- ▶ Anàlisi sensorial dels vins i identificació dels seus defectes

Dates: abril 2011
Horari: de 17h a 20h
Durada: 72 h (teòriques, pràctiques)
Límit de places: 20 persones
Inscripció: on line: www.incavi.cat
E.mail: incavi.vilafranca@gencat.cat
Preu: 430 €

Telèfon contacte inscripcions: 938900211

Pagament: Transferència bancària

FINS A 10 DIES ABANS DE L'INICI DEL CURS

EN ESPERA DE LA CONFIRMACIÓ PER PART DE L'INCAVI

Lloc: Escola Professional

Adreça: Figueres

Telèfon contacte: 938900211

Requisits: Per accedir al curs és necessari acreditar el nivell de coneixements fins el batxillerat, similar o estar desenvolupant tasques d'elaboració en celler

Responsable acadèmic: Santiago Mínguez

Responsable administratiu: Lúdia Malivern

Objectius formatius: Proporcionar informació sobre el marc econòmic i normatiu, i les pautes del màrqueting estratègic per a les petites i mitjanes empreses, dins un context internacional.

Contingut:

- ▶ Màrqueting i activitat comercial
- ▶ Estratègies d'empresa

Organitzat en col·laboració amb:

- ▶ Centre Especial de Recerca. Planta de Tecnologia dels Aliments.
- ▶ Organització Internacional de la Vinya i el Vi (OIV)

Dates: 5,7,12,14,19,21,26 i 28 d'abril i 3,5,10,12,17,19,24 i 26 de maig 2011

Horari: de 16h a 19h (dimarts i dijous)

Durada: 45 h

Límit de places: 20 persones

Inscripció: on line: www.incavi.cat

E.mail: incavi.vilafranca@gencat.cat

Preu: 935 €

Pagament: Transferència bancària

FINS A 10 DIES ABANS DE L'INICI DEL CURS

EN ESPERA DE LA CONFIRMACIÓ PER PART DE L'INCAVI

Lloc: Vilafranca del Penedès

Vilafranca o Reus (en funció de la demanda)

Telèfon contacte: 938900211

Requisits: Es podran matricular els professionals d'empreses vitivinícoles que comptin amb experiència acreditada en el sector i els que hagin cursat els mòduls d'ensenyament professional en Viticultura i Enologia.

Responsable acadèmic: Santiago Mínguez

Responsable administratiu: Lúdia Malivern

Objectius formatius: Desenvolupar les aptituds sensorials personals i la metodologia per a la valoració organolèptica dels vins i caves. Aplicació dels coneixements en la degustació dels vins.

Contingut:

- Anàlisi sensorial de vins i caves: Els components del vi i la seva repercussió sensorial. Fisiologia dels sentits que intervenen en l'anàlisi sensorial. Llindars de sensibilitat.
- La praxis de l'anàlisi sensorial: Degustació analítica. Anàlisi sensorial descriptiu. L'anàlisi sensorial com a control de qualitat. Pràctiques d'anàlisi sensorial.

Dates: de l'1 al 21 de juny 2011

Horari: de 18h a 21h

Durada: 45 h (teòriques, pràctiques)

Límit de places: 16 persones

Inscripció: on line: www.incavi.cat

E.mail: incavi.vilafranca@gencat.cat

Preu: 545 €

Pagament: Transferència bancària
FINS A 10 DIES ABANS DE L'INICI DEL CURS
EN ESPERA DE LA CONFIRMACIÓ PER PART DE L'INCAVI

Lloc: Estació de Viticultura i Enologia

Adreça: Pl. Àgora, 2 – Pol. Domenys II - 08720 Vilafranca del Penedès

Telèfon contacte: 938900211

Requisits: Per accedir al curs cal haver realitzat prèviament el Curs de Viticultura, Enologia i Tecnologia d'Elaboració de Vins i Caves, o els Mòduls d'ensenyament professional en Viticultura i Enologia

Responsable acadèmic: Margarita Vilavella

Responsable administratiu: Lúdia Malivern

Objectius formatius: Integració d'eines per poder desenvolupar una correcta comunicació oral i escrita en els temes vitivinícoles.

Contingut:

- Terminologia. Varietats de raïm. El conreu. L'elaboració i producció. Consideracions orgàniques, mediambientals.

Dates: del 15 de març al 12 de maig 2011

Horari: de 16h a 19h (dímarts i dijous)

Durada: 50 hores

Límit de places: 16 persones

Inscripció: on line: www.incavi.cat

E.mail: espiells.incavi@gencat.cat

Preu: 400 €.

Pagament: Transferència bancària

FINS A 10 DIES ABANS DE L'INICI DEL CURS.

EN ESPERA DE LA CONFIRMACIÓ PER PART DE L'INCAVI

Lloc: Escola Mercè Rossell i Domènech.

Barri d'Espiells s/n. 08770 Sant Sadurní d'Anoia.

Telèfon contacte: 938911412

Requisits: Prova prèvia de nivell mínim INTERMEDIATE

Responsable acadèmic: Xavier Vidal

Responsable administratiu: Anna Torné

Objectius formatius: Donar els coneixements sobre les pautes tècniques per a la producció de raïm i vi ecològic, en les diferents tipologies Informar sobre les seves particularitats diferenciades per a la fertilització, la protecció sanitària, els condicionaments durant la vinificació, els tractaments autoritzats, la normativa i legislació que li afecta.

Contingut:

- ▶ Marc administratiu de la producció vitivinícola ecològica
- ▶ Pràctiques vitícoles
- ▶ Lluita contra plagues i malalties
- ▶ Enologia ecològica
- ▶ Biodinàmica
- ▶ Comercialització

Dates: del 16 de maig al 8 de juny 2011

Horari: 17h a 20h (de dilluns a dijous)

Durada: 45 hores

Límit de places: 30 persones

Inscripció: on line: www.incavi.cat

E.mail: espiells.incavi@gencat.cat

Preu: 450 €

Pagament: Transferència bancària

FINS A 10 DIES ABANS DE L'INICI DEL CURS.

EN ESPERA DE LA CONFIRMACIÓ PER PART DE L'ESCOLA

Lloc: Escola Mercè Rossell i Domènech. Barri d'Espiells s/n.
08770 Sant Sadurní d'Anoia.

Telèfon contacte: 938911412

Responsable acadèmic: Carme Domingo, Enric Bartra.

Responsable administratiu: Anna Torné

Objectius formatius: Iniciació en el desenvolupament de les aptituds sensorials personals per a la valoració organolèptica dels vins i caves. Apreciació sensorial dels vins.

Contingut:

- Anàlisi sensorial de vins i caves: els components del vi i el cava i la seva repercussió sensorial. Fisiologia dels sentits que intervenen en l'anàlisi sensorial. Practiques d'anàlisi sensorial.

Dates: de gener a desembre (un cop al mes)

Horari: de 20h a 22h (dilluns, dimarts i dimecres)

Durada: 6 h

Límit de places: 24 persones

Preu: 60 €

Lloc: Sala de les Cotxeres del Palau Robert

Adreça: Passeig de Gràcia, 107
08008 Barcelona

Telèfon contacte: 938900211 (Pilar Bertran)

Informació i matriculació: www.incavi.cat

Responsable acadèmic: Salvador Rovira

Responsable administratiu: Pilar Bertran

Objectius formatius: Desenvolupar les aptituds sensorials personals i la metodologia per a la valoració organolèptica dels vins. Aplicació dels coneixements en la degustació dels vins.

Contingut:

- Característiques i degustació de vins de diferents zones. Consolidar i ampliar les tècniques de degustació, aplicant-les als vins de les diferents denominacions d'origen. Conèixer les principals característiques de cada zona així com els factors enològics i vitícoles que incideixen i defineixen els tipus de vins propis de cada denominació d'origen.

Dates: 7,9,14 i 16 de març 2011

Horari: de 19h a 21:30h

Durada: 10 h

Límit de places: 14 persones

Preu: 130 €

Lloc: Estació de Viticultura i Enologia

Adreça: Passeig Sunyer, 4-6
43202 Reus (Baix Camp)

Telèfon contacte: 977328332 Fax. 977331655

E.mail: incavi.reus@gencat.cat

Inscripció i tramitació acadèmica: www.fundacio.urv.cat/formacio

Nota: Aquest curs te el reconeixement de 1,5 crèdits de lliure elecció de la URV

Responsable acadèmic: Xoán Elorduy / Montserrat Nadal

Responsable administratiu: Fundació URV

Objectius formatius: Desenvolupar les aptituds sensorials personals i la metodologia per a la valoració organolèptica dels vins i caves. Aplicació dels coneixements en la degustació dels vins.

Contingut:

- ▶ Anàlisi sensorial de vins i caves: els components del vi i la seva repercussió sensorial. Llindars de sensibilitat. Fisiologia dels sentits que intervenen en l'anàlisi sensorial. Degustació analítica i aplicada. Practiques d'anàlisi sensorial.

Dates: 6,8,13 i 15 de juny de 2011

Horari: de 19h a 21:30h

Durada: 10 h.

Límit de places: 14 persones

Preu: 130 €

Lloc: Estació de Viticultura i Enologia

Adreça: Passeig Sunyer, 4-6
43202 Reus (Baix Camp)

Telèfon contacte: 977328332 Fax. 977331655

E.mail: incavi.reus@gencat.cat

Inscripció i tramitació acadèmica: www.fundacio.urv.cat/formacio

Responsable acadèmic: Xoán Elorduy / Montserrat Nadal

Responsable administratiu: Fundació URV

Objectius formatius: Desenvolupar les aptituds sensorials personals i la metodologia per a la valoració organolèptica dels vins. Aplicació dels coneixements en la degustació dels vins.

Contingut:

- ▶ Característiques i degustació de vins de diferents zones: consolidar i ampliar les tècniques de degustació, aplicant-les als vins de les diferents regions vitivinícoles. Conèixer les principals característiques de cada zona així com els factors enològics i vitícoles que incideixen i defineixen els tipus de vins propis de cada regió.

Dates: 21,23,28 i 30 de novembre 2011

Horari: de 19h a 21:30h

Durada: 10 h

Límit de places: 14 persones

Preu: 130 €

Lloc: Estació de Viticultura i Enologia

Adreça: Passeig Sunyer, 4-6
43202 Reus (Baix Camp)

Telèfon contacte: 977328332 Fax. 977331655

E.mail: incavi.reus@gencat.cat

Inscripció i tramitació acadèmica: www.fundacio.urv.cat/formacio

Nota: Aquest curs te el reconeixement de 1,5 crèdits de lliure elecció de la URV

Responsable acadèmic: Xoán Elorduy / Montserrat Nadal

Responsable administratiu: Fundació URV

Objectius formatius: Aprofundir en el coneixement de tècniques de vinificació especials i particulars de diferents vins i zones geogràfiques.

Ampliar el coneixement sobre els factors enològics i vitícoles que incideixen directament en la qualitat dels vins

Contingut:

- ▶ Vins d'alta expressió aromàtica.
- ▶ El roure i els vins de Criança.
- ▶ Els vins dolços i de licor.
- ▶ Maridatge de vins i menjars.
- ▶ Introducció als conceptes bàsics del maridatge i l'harmonia entre plats i vins.

Dates: 1,4,8 i 11 de febrer 2011

Horari: de 18h a 20:30h

Durada: 10 h.

Límit de places: 24 persones

Preu: 130 €

Lloc: Facultat d'Enologia

Adreça: c/ Marcel·lí Domingo, s/n Campus Sescelades. Tarragona

Telèfon contacte: 977327411 - Raquel Ramos

E.mail: raquel.ramos@fundacio.urv.cat

Inscripció i tramitació acadèmica: www.fundacio.urv.cat/formacio

Nota: Aquest curs te el reconeixement de 1,5 crèdits de lliure elecció de la URV

Responsable acadèmic: Xoán Elorduy / Montserrat Nadal

Responsable administratiu: Fundació URV

Objectius formatius: Desenvolupar les aptituds sensorials personals i la metodologia per a la valoració organolèptica dels vins i caves. Aplicació dels coneixements en la degustació dels vins.

Contingut:

- ▶ Anàlisi sensorial de vins i caves: els components del vi i la seva repercussió sensorial. Llindars de sensibilitat. Fisiologia dels sentits que intervenen en l'anàlisi sensorial. Degustació analítica i aplicada. Pràctiques d'anàlisi sensorial.

Dates: 25,28 d'octubre i 1,4 de novembre 2011

Horari: de 18h a 20:30h

Durada: 10 h.

Límit de places: 24 persones

Preu: 130 €

Lloc: Facultat d'Enologia

Adreça: c/ Marcel·lí Domingo, s/n Campus Sescelades. Tarragona

Telèfon contacte: 977327411 - Raquel Ramos

E.mail: raquel.ramos@fundacio.urv.cat

Inscripció i tramitació acadèmica: www.fundacio.urv.cat/formacio

Nota: Aquest curs te el reconeixement de 1,5 crèdits de lliure elecció de la URV

Responsable acadèmic: Xoán Elorduy / Montserrat Nadal

Responsable administratiu: Fundació URV

Objectius formatius: Actualització de la normativa de transport, declaracions i registres dels cellers tenint en consideració les novetats legislatives. Aplicació de la normativa a la casuística dels cellers.

Contingut:

- ▶ El Registre Vitivinícola de Catalunya (RVC)
- ▶ Tràmits administratius de viticultors i cellers
- ▶ Traçabilitat del vi i derivats
- ▶ Impostos especials

Dates: 31 de gener, 1, 2 i 3 de febrer de 2011

Horari: 17h a 20h

Durada: 12 hores (quatre dies)

Límit de places: 16 persones

Inscripció: on line: www.incavi.cat

E.mail: espiells.incavi@gencat.cat

Preu: 90€.

Pagament: Transferència bancària

FINS A 10 DIES ABANS DE L'INICI DEL CURS.

EN ESPERA DE LA CONFIRMACIÓ PER PART DE L'INCAVI

Lloc: Escola Mercè Rossell i Domènech. Barri d'Espiells s/n.
08770 Sant Sadurní d'Anoia.

Telèfon contacte: 938911412

Responsable acadèmic: Benjamí Mercader

Responsable administratiu: Anna Torné

Objectius formatius: Orientar sobre les possibilitats d'engegar un projecte d'elaboració de vi o cava des d'un punt de vista tècnic i legal

Contingut:

- ▶ Posta en marxa d'un celler. Requeriments tècnics i legals d'una instal·lació. Disseny d'una planta d'elaboració de vi.
- ▶ Reforma d'un celler en producció. Alternatives de producció. Ajuts a les reformes o a les noves instal·lacions.

Dates: 13 i 14 d'abril de 2011
Horari: 17h a 21h
Durada: 8 hores (dos dies)
Límit de places: 30 persones
Inscripció: on line: www.incavi.cat
E.mail: incavi.vilafranca@gencat.cat
Preu: 60 €
Pagament: Transferència bancària
FINS A 10 DIES ABANS DE L'INICI DEL CURS.
EN ESPERA DE LA CONFIRMACIÓ PER PART DE L'INCAVI

Lloc: Estació de Viticultura i Enologia
Passeig Sunyer, 4-6
43202 Reus

Telèfon contacte: 977328332

Responsable acadèmic: Xoán Elorduy

Responsable administratiu: Xon Bermusell

Objectius formatius: Ensenyar com aprofitar les noves eines de comunicació comercial que ens ofereix Internet per a la comercialització dels vins i caves d'un celler

Contingut:

- ▶ Perquè ens interessa estar a Internet?
- ▶ Escolta i comunica't amb els teus clients
- ▶ Exprimeix el teu blog o la teva pàgina web
- ▶ Exemple pràctic d'una campanya on-line

Dates: 6 i 7 d'abril de 2011

Horari: 17h a 21h

Durada: 8 hores (dos dies)

Límit de places: 25 persones

Inscripció: on line: www.incavi.cat

E.mail: espiells.incavi@gencat.cat.

Preu: 60 €

Pagament: Transferència bancària

FINS A 10 DIES ABANS DE L'INICI DEL CURS.

EN ESPERA DE LA CONFIRMACIÓ PER PART DE L'INCAVI

Lloc: Escola Mercè Rossell i Domènech. Barri d'Espiells s/n.
08770 Sant Sadurní d'Anoia.

Telèfon contacte: 938911412

Responsable acadèmic: Bartomeu Pavia

Responsable administratiu: Anna Torné

Objectius formatius: Informar sobre els riscos laborals del treball a la vinya i en un celler convencional i establir les mesures d'autoprotecció d'acord amb la normativa.

Contingut:

- Riscos laborals a la vinya.
- Riscos laborals en un celler.
- Avaluació de riscos laborals.

Dates: 27 d'abril, 4 i 11 de maig de 2011

Horari: 17h a 20h

Durada: 9 hores (tres dies)

Límit de places: 30 persones

Inscripció: on line: www.incavi.cat

E.mail: espiells.incavi@gencat.cat

Preu: 60€

Pagament: Transferència bancària

FINS A 10 DIES ABANS DE L'INICI DEL CURS.

EN ESPERA DE LA CONFIRMACIÓ PER PART DE L'ESCOLA

Lloc: Escola Mercè Rossell i Domènech. Barri d'Espiells s/n.
08770 Sant Sadurní d'Anoia.

Telèfon contacte: 938911412

Responsable acadèmic: Benjamí Mercader

Responsable administratiu: Anna Torné

Amb aquestes sessions es comença una nova modalitat de difusió i transferència de tecnologia cap al sector vitivinícola. Aquesta activitat està organitzada conjuntament i de manera molt activa amb el sector, particularment amb la Associació Catalana d'Enòlegs i als agents tecnològics i científics i universitats de Catalunya, amb els quals es vol formar una plataforma que permeti que els respectius esforços tinguin més transcendència al sector.

Per altra part, serà un bon punt de trobada per recaptar informació i facilitar la coordinació científica i tècnica a Catalunya.

Objectius:

Establir un for tècnic per difondre i transferir al sector vitivinícola els aspectes tècnics que puguin incrementar la qualitat i la competitivitat dels seus productes

Informar dels resultats de les línies portades a terme per l'INCAVI i per altres institucions i organitzacions de R+D+I, amb possibilitats de tenir repercussió sobre la innovació del sector.

Presentar al sector les tesis de doctorat, projectes de suficiència investigadora i treballs final de carrera presentades a les universitats catalanes, relacionades amb el sector vitivinícola.

Obtenir informació sobre les necessitats sectorials i el grau d'assoliment aconseguit amb les activitats de R+D+I.

27 de gener

Els llevats, fermentació i control de la segona fermentació.

- Tecnologia de la implantació i control de llevats i bacteris en primera i segona fermentació.
- Control i avaluació de la fermentabilitat dels vins base.
- Factors de producció de carbamat d'etil

EVE-Vilafranca del
Penedès

24 de febrer

La implantació racional de la vinya

- Sòl, clima i qualitat
- Zonificació de la DO Montsant
- Zonificació del Penedès i del Cava

EVE-Reus

31 de març

La *Vitis vinifera* a Catalunya

- Les varietats minoritàries i en fase de recuperació a Catalunya
- Col·leccions ampelogràfiques existents a Catalunya
- Les varietats experimentals foranies. Estat actual i legislació aplicable.

Escola Mercè Ros-
sell i Domènech

- 28 d'abril **Prevençió de l'evolució dels vins blancs i rosats joves**
- Treballs d'experimentació sobre el Xarel·lo
 - Oxidabilitat de les aromes dels vins blancs
 - Els vins rosats.
- EVE- Vilafranca del Penedès
- 26 de maig **Sòl, clima i vinya**
- Implantació de tècniques de xarxes de monitorització i control de la vinya i del celler
 - Caracterització enològica dels vins de les DO Tarragonines
 - Interacció de l'aigua i del portaampelt
- EVE-Reus
- 30 de juny **La seguretat alimentària dels vins comercialitzats a Catalunya**
- Visió actual de la seguretat alimentària del vi.
 - Nivell de contaminants en els vins comercialitzats a Catalunya
 - Implantació de les APCC en celler
- EVE- Vilafranca del Penedès
- 27 d'octubre **La sostenibilitat en el celler**
- Auditoria de sostenibilitat en celler.
 - Construccions sostenibles.
 - Estalvi i eficiència energètica
- Escola Mercè Rossell i Domènech

Organització amb: Associació Catalana d'Enòlegs
 DAR- Subdirecció General d'Innovació Rural
 Universitats catalanes i centres de la Xarxa TECNIO

Horari: de 18 h a 20 h

Límit de places: 40 persones

Inscripció: Gratuïta per "on line": www.incavi.cat

E.mail: incavi.vilafranca@gencat.cat

Lloc: Incavi-Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès
 Persona de Contacte: Lidia Malivern (Tel. 93.890.02.11)

Incavi-Estació de Viticultura i Enologia de Reus
 Persona de contacte: Xoan Elorduy (Tel. 977.32.83.32)

Incavi-Escola Mercè Rossell i Domènech
 Persona de contacte: Xavier Vidal (Tel. 93.891.14.12)

Objectius: El Simposi té com objectiu facilitar el coneixement dels avanços científics, les novetats tècniques, la difusió i transferència de coneixements i tecnologia, la comunicació d'idees, en l'àmbit concret de la microbiologia i biotecnologia enològica. Així mateix es pretén estudiar els lligams entre els fongs de la vinya i les repercussions dels microorganismes d'interès enològic i la qualitat alimentària del vins en sentit ampli i particularment els que afecten a la seguretat alimentària del sector vitivinícola.

El simposi vol contemplar qualsevol tema que des del punt de vista vitícola, microbiològic i enològic en general pugui afectar a la seguretat alimentària i, en conseqüència, a les decisions en la cadena de comercialització.

Aquest Simposi, torna a Vilafranca del Penedès, després de la seva edició a Itàlia.

Continguts:

- ▶ Microbiologia del sol i de la vinya. Efectes sobre la qualitat i seguretat alimentària
- ▶ Biodiversitat i aplicació de nous llevats i bacteris d'interès enològic: Schizosaccharomyces, Torulospora,
- ▶ La biotecnologia al servei de la qualitat i seguretat alimentària: genòmica, metabolòmica i proteòmica.
- ▶ Tecnologia de l'aplicació dels microorganismes en fermentacions: coinoculació, implantacions seqüencials, llevats immobilitzats, ...
- ▶ Prevenció i control en celler de poblacions microbianes perjudicials: tècniques de control d'implantació, efectes qualitius, factors condicionants.
- ▶ Contaminats del vi: biològics, químics, ambientals, ... El seu origen i control
- ▶ Al·lèrgenicitat: legislació i sistemes de control

Organització: UAB, URV, UdLL, INCAVI, ACSA

Per més informació consultar la web: <http://wine.uab.cat>

Dates: 16 i 17 de novembre 2011

Horari: 9h a 18h

Drets d'Inscripció: 160 €

Inscripció al web: <http://wine.uab.cat>

Lloc: Vilafranca del Penedès

Telèfon contacte: 938900211

E.mail: microsafetywine@uab.cat

Centres:

ESTACIÓ DE VITICULTURA I ENOLOGIA

Pl. Àgora, 2-3 – Pol. Domenys II
08720 Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)
Tel. 938900211 - Fax. 938900354
incavi.vilafranca@gencat.cat

ESTACIÓ DE VITICULTURA I ENOLOGIA

Passeig Sunyer, 4-6
43202 Reus (Baix Camp)
Tel. 977328332 - Fax. 977331655
incavi.reus@gencat.cat

ESCOLA DE VITICULTURA I ENOLOGIA “MERCÈ ROSSELL I DOMENECH”

Barri d'Espiells
08770 Sadurní d'Anoia
Tel. 938911412 – Fax. 938912088
espiells.incavi@gencat.cat

WEB: www.incavi.cat



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural**