

# Formació

## Escoles Agràries

### Curs d'optimització del procés d'embotellat i tapat per a cellers. Modalitat presencial

Sant Sadurní, Del 19 de maig al 2 de juny de 2021

#### Presentació i objectius

Curs destinat a les persones professionals del sector del vitivinícola interessades en aprofundir en la seva formació al voltant del procés de tapat i embotellat del vi tranquil, que esdevé crítica i mereix d'una atenció acurada ja que pot comprometre la feina feta a la vinya i al celler, i exigeix d'una formació molt específica. La formació resulta doncs un aspecte clau i per tant cal oferir cursos focalitzats en els diferents aspectes del *packaging* i procés global d'envasat dels productes vitivinícoles, de la ma de ponents de primera categoria d'empreses capdavanteres als seus àmbits de treball.

Aquest curs tractarà els aspectes claus de l'envasat i tapat del vi tranquil, de les opcions de la tanca polimèrica cilíndrica, suro, microgranulat i rosca, així com la importància de l'ampolla de vidre.

#### Requisits de preinscripció i matriculació

**Preinscripció:** Les preinscripcions es poden fer fins el dia dimecres 12/05/21. Es confirmarà la plaça i forma/termini de pagament de la matrícula mitjançant un correu electrònic. La preinscripció NO garanteix la plaça.

**Matriculació:** El primer dia de classe cal portar la següent documentació: fotocòpia del DNI, fotocòpia de la nòmina o rebut d'autònoms, fotocòpia de la targeta de la Seguretat Social (targeta sanitària) i resguard bancari del pagament. No es considerarà vàlida la matrícula fins a haver fet el pagament de l'import del curs per via bancària.

#### Professorat

Vegi's el revers d'aquest cartell

#### Realització

**Lloc:**

EA Mercè Rossell i  
Domènec

**Calendari:**

Dies 19, 26 de maig  
i 2 de juny de 2021

**Horari:**

15:00 a 19:00 h  
(pausa 15 minuts)

**Durada del curs:**

12 h

#### Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi fins en el següent [FORMULARI](#)

Per més informació: [eaespiellscursos@gencat.cat](mailto:eaespiellscursos@gencat.cat)

**Coordinador/a:**

Pep Escudero, telèfon 93 891 14 12  
a/e: [jaescudero@gencat.cat](mailto:jaescudero@gencat.cat)

**Cost del curs:**

Dret d'inscripció: 32 €

**Certificat del curs:**

Es considera que l'alumne té dret de certificat de curs amb un 80% d'assistència a les classes



Mascareta obligatòria i declaració responsable

La realització de les sessions presencials al calendari del curs, queda condicionada a les mesures establertes en matèria de salut pública per la COVID-19.

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)



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



Fons Europeu Agrícola  
de Desenvolupament Rural:  
Europa inverteix en les zones rurals

Pla Anual de  
formació agrària



# Formació

## Escoles Agràries

### Curs d'optimització del procés d'embotellat i tapat per a cellers

## Programa

### Sessió 1: Introducció, aspectes claus i opció tap polimèric, dc 19 de maig

- 15:00 - 15:15 h **Presentació.**  
*Ponent: Pep Escudero (E.A.Viticultura i Enol.- Dpt. Agricultura Generalitat Catalunya)*
- 15:15 - 17:00 h **Introducció procés tapat, aspectes clau.**  
**Tecnologies de tancament i la seva influència en la qualitat del vi**  
*Ponent: Marta Arranz ( WQS specialist España - Vinventions)*
- 17:15 - 19:00 h **L'opció de tapar amb tanca cilíndrica polimèrica.**  
**Cas de Nomacorç.**  
*Ponent: Marta Arranz ( WQS specialist España - Vinventions)*

### Sessió 2: L'ampolla de vidre i opció tap de suro, dc 26 de maig

- 15:00 - 17:00 h **Embotellar i tapar l'ampolla de vidre amb èxit.**  
**Punts importants a tenir en compte i bones pràctiques amb vidre.**  
*Ponent: Anna Rius (Cap de Qualitat - Verallia Montblanc)*
- 17:15 - 19:00 h **El tap de suro.**  
**El suro i el tapat del vi.**  
*Ponent: Josep Maria Casellas (Dpt Comerical- Amorim Cork)*

### Sessió 3: L'opció tap de rosca i opció tap microgranulat. dc 2 de juny

- 15:00 - 17:00 h **El tapat amb sistemes de rosca.**  
**Cas de Guala.**  
*Ponent: Imma Resino (Quality & Food Safety Manager- Guala Closures Group)*
- 17:15 - 19:00 h **El tap cilíndric microgranulat.**  
**Cas de DIAM.**  
*Ponent: Jaume Notó (Discosaga- Diam Bouchage SAS)*