Junta de Castilla y León
Consejería de Educación
Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial

UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO

Europa impulsa nuestro crecimiento

Programa Aula-Empresa. Actuación cofinanciada por el Fondo Social Europeo.
Programa Operativo FSE de Castilla y León 2014-2020

TÉCNICAS DE ELABORACIÓN Y SERVICIO DEL VINO DO LEÓN

AE-PUB-2019-176

CONTENIDOS:

- Elaboración de un vino de autor específico para el CIFP CIUDAD DE LEÓN.
- Charlas-ponencias sobre su experiencia como emprendedor en el mundo del vino.
-
- Visita a la bodega para la realización de tareas de: vendimia, cata de uvas, poda en verde, proceso de elaboración del vino, embotellado y etiquetado. Suscripción anual Profesional de software plan cloud, con acceso de los alumnos mediante clave de usuario temporal, en la opción Cloud se puede utilizar distintas bases de datos a las cuales puedan o no acceder distintos usuarios (alumnos) facilita la supervisión por parte del profesorado.
- Vendimia de uvas en el museo de variedades de uva.
- Cata de las diversas variedades de uvas vendimiadas en el CIFP CIUDAD DE LEÓN
- Visita a Bodega.
- Cata de vinos y espumosos elaborados en esta Bodega.

OBJETIVOS:

- Potenciar las relaciones entre el centro educativo y las empresas del entorno de hostelería, logrando un punto de encuentro.
- Mejorar la formación del alumnado a través de su inmersión en el mundo laboral y empresarial real.
- Promocionar los estudios de servicios en restauración, que a pesar de su gran inserción laboral, carecen de matrícula.
- Mejorar la empleabilidad de estos alumnos, a través de un mejor conocimiento de las diferentes opciones que ofrece el sector.
- Implicar a empresas del sector en la formación de nuestros alumnos, con el ánimo de lograr futuros acuerdos de formación dual.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

Los ciclos formativos de la familia de "servicios en restauración" elaborarán un vino con las variedades propias de la D.O. TIERRA DE LEÓN. Para ello participarán en las tareas propias de elaboración en campo y bodega, tutorizados y dirigidos por “BODEGAS PARDEVALLES”.