

Docència: aprendre a menar vinyes i a elaborar vi

El ventall de possibilitats de formació a què poden optar les persones interessades en temes agroalimentaris, concretament en temes de vi i vinya, és adequat i té diversos nivells ajustables a perfils o necessitats diferents.

Text > **JESÚS FRANCÉS ORTEGA**, doctor en enginyeria agroalimentària, professor de la Universitat de Girona i director de la Càtedra del Vi i de l'Oli de l'Empordà de la Universitat de Girona

Fotos > **JOSEP M. DACOSTA**

Si parlem de formació reglada des del Departament d'Educació i també des del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (Escola Agrària de l'Empordà a Monells i Escola Agrària i Forestal de Santa Coloma de Farners), hi ha un ampli ventall de formació bàsica en instituts amb els cicles formatius de grau mitjà o superior en temes relacionats amb tecnologia agronòmica, medi rural, tecnologia alimentària, gastronomia, processos i qualitat en la indústria alimentària, cuina, serveis en restauració, forneria, pastisseria i confiteria, vi i oli, etc. Podem trobar aquestes temàtiques en instituts, escoles agràries i escoles d'hostaleria arreu de les comarques gironines. També és important destacar, en el tema que ens ocupa, que l'Institut de Llançà ofereix un cicle formatiu de grau mitjà sobre el vi i l'oli.

Pel que fa a la formació universitària agroalimentària, la Universitat de Girona (UdG) ofereix un grau en enginyeria agroalimentària (GEA) des de fa més de trenta anys, un grau en innovació i seguretat alimentària (GINSA) (antic segon cicle de tecnologia dels aliments) i un màster en biotecnologia agroalimentària. En les tres titulacions universitàries s'imparteixen ensenyaments per menar vinyes i iniciar-se en l'elaboració tècnica del vi, amb assignatures com ara fructicultura (viticultura), enologia, ecologia i en-



>> Pau Albó, enòleg del Celler Cooperatiu d'Espolla i professor d'enologia a la Universitat de Girona.

ginyeria ambiental, protecció vegetal, regs, microbiologia, química analítica, bioquímica dels productes biotecnològics (vi, cervesa, iogurt), tecnologies de processos en les agroindústries i tecnologia culinària, entre d'altres.

Hi ha una demanda important de titulats en el sector de la indústria ali-

mentària, que a Catalunya és un sector molt potent. Els graus universitaris en enginyeria agroalimentària i en innovació i seguretat alimentària de l'Escola Politècnica Superior de la Universitat de Girona són estudis amb una gran relació amb el món empresarial, ja que estan contínuament en contacte amb



>> Jesús Francés Ortega, el primer a l'esquerra, en la presentació de la beca Eduard Puig Vayreda a la Universitat de Girona.

les empreses (cellers), organitzen visites de formació de l'alumnat i possibiliten la realització de pràctiques en empreses del sector. Molts dels enginyers i enginyeres i dels tecnòlegs i tecnòlogues que treballen a les cooperatives, els cellers o les empreses relacionades amb la producció, la gestió i la comercialització de vinyes i productes agroalimentaris (vi) han estudiat aquestes titulacions a l'EPS-UdG. A més, els estudis de GEA permeten assolir el títol d'assessor en gestió integrada de plagues (RD 1311/2012), que és molt utilitzat pel personal tècnic que es dedica o dedicarà a la gestió de vinyes.

Per aprofundir més en el coneixement de temes relacionats amb l'elaboració del vi, la Universitat de Girona ofereix el màster de biotecnologia alimentària, que gaudeix d'un gran prestigi i que està acreditat amb l'excel·lència per l'Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU), amb un enfocament professionalitzador. Si es vol continuar ampliant coneixements, o es requereix un reciclatge sobre temes de viticultura i enologia, es poden fer cursos d'especialització de diferent nivell en formació continuada de la Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació (FUdGIF). També algunes càtedres de

Hi ha una important demanda de titulats en el sector de la indústria alimentària, que a Catalunya és un sector molt potent

la UdG han ofert i ofereixen cursos de viticultura, olivicultura, elaiotècnia, enologia bàsica i altres cursos a demanda del sector.

Finalment, hi ha tot un ventall de cursos, jornades, xerrades, tallers, tasts, debats, exposicions, fires, cursos i maridatges d'activitats sobre el vi i la vinya realitzats per diferents entitats públiques i privades: administracions, consells reguladors de denominacions d'origen, clubs, cooperatives i cellers, associacions culturals, ajuntaments, consells comarcals, la Diputació de Girona, departaments de la Generalitat (com ara el PATT del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació), consorcis,

fundacions privades, escoles agràries, l'IRTA, l'Institut Català del Suro, museus, escoles d'hostaleria, hotelers, restaurants, indústries de càtering, confraries, càtedres universitàries, el Campus Alimentació i Gastronomia de la UdG... que permeten estar informats i tenir coneixements sobre el món de la vinya i el vi en el sentit més ampli.

La qüestió és que tota aquesta oferta o aquest ventall d'activitats arribi al màxim nombre de persones interessades. A més a més, arreu de Catalunya també es poden trobar moltes activitats de formació universitària i tècnica (que no es poden duplicar), i en destaca el grau d'enologia de la Universitat Rovira i Virgili i totes les activitats i projectes portats a terme per l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) a tot el territori i també a les comarques gironines. L'equilibri i la dosificació són la millor combinació perquè les activitats perdurin en el temps i siguin de qualitat. La Universitat de Girona, la nostra, la de quilòmetre zero, és present a tot el territori gironí amb un gran programa d'activitats i també amb formació continuada de cursos especialitzats, sol·licitats per totes les institucions i entitats que hem esmentat anteriorment.