ESCOLA GALEGA DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

FICHA DA ACTIVIDADE FORMATIVA
FC26127

1. DATOS DA ACTIVIDADE

NOME: O control da calidade comercial de bebidas alcohólicas e bebidas derivadas desalcoholizadas. Procesos produtivos. Normativa e control da etiquetaxe

CONVOCATORIA: AUTONOMICO, 1ª convocatoria

GRUPO: Consellería de Medio Rural

ÁREA: Consellería de Medio Rural

CUALIFICACIÓN:	APROVEITAMENTO	**PLAN:**	F. FINALISTAS	**HORAS:**	25
ADMINISTRACIÓN:	AUTONÓMICA	**ESTADO:**	CONVOCADO	**ANO:**	2026
MOD.IMPARTICIÓN:	PRESENCIAL	**TIPOLOXÍA:**	ESPECÍFICO	**EDICIÓNS:**	1

DATA MATRÍCULA: Do 19/02/2026 - 09:00h ao 25/02/2026 - 14:00h

2. DESCRICIÓNS

DESCRICIÓN CURSO

Formación de persoal dependente da Consellería do Medio Rural que realiza controis de calidade de bebidas alcohólicas e bebidas derivadas desalcohólizadas, en concreto de viños e derivados do viño, sidras e cervexas. Esta formación é precisa polos cambios normativos nas distintas materias e polos novos produtos que se comercializan.

DESTINATARIOS

En primeiro lugar persoal técnico da DX. da PAC e do Control da Cadea Alimentaria, persoal inspector e técnicos dos servizos provinciais de Industrias, Calidade e Cadea Agroalimentaria, persoal técnico de AGACAL (Área de Calidade Alimentaria) e Inspectores de Consumo. .
A continuación persoal técnico que preste servizos nas oficinas rurais e nos entes dependentes da Consellería do Medio Rural.
En caso de vacantes persoal ao servizo da administración xeral da comunidade autónoma de Galicia, das entidades públicas instrumentais e da administración institucional.

PROGRAMA

Día 20 de maio: O control da calidade comercial dos produtos vitivinícolas e derivados. Procesos productivos e normativa
10:00- 10:05.- Presentación e entrega de documentación
10:05-12:00.- Procesos produtivos dos produtos vitivinícolas.
12:00-14:00.- Procesos produtivos das bebidas derivadas do viño e produtos desalcoholizados a base de viño.

16:00-18:00.-Normativa específica de produtos vitivinícolas.

Día 21 de maio: Normativa dos produtos vitivinícolas
10:00-11:30.- Normativa específica de produtos vitivinícolas.
11:30-14:00.-Etiquetado e casos prácticos.

Día 27 de maio: Normativa bebidas derivadas do viño e produtos desalcoholizados
10:00-14:00.-Normativa específica das bebidas derivadas do viño e produtos desalcoholizados a base de viño.
16:00-18:00.-Etiquetado e casos prácticos.

Día 28 de maio: O control de calidade das cervexas
10:00-12:00.- As cervexas: Composición, características e procesos produtivos das cervexas.
12:00-13:00.- Normativa das cervexas
13:00-14:00.- Etiquetado e casos prácticos.

Día 3 de xuño: O control de calidade das sidras e produtos similares.
10:00-12:00.- As sidras: Composición, características e procesos produtivos das sidras.
12:00-13:00.- Normativa das sidras
13:00-14:30.- Etiquetado e casos prácticos de sidras e produtos similares.
14:30-15:00.- Exame

CRITERIOS DE SELECCIÓN

Criterios xerais da EGAP, segundo a Resolución do 10 de maio de 2023, pola que se fan públicas as bases e as condicións xerais de participación nas actividades formativas (DOG núm 96, do 23 de maio de 2023).

3. DATOS EDICIÓNS

SANTIAGO

LOCALIDADE: Santiago de Compostela		**INICIO / FIN:** 20/05/2026 a 03/06/2026
NUM. PRAZAS: 30	**ESTADO:** NORMAL - (DIPLOMAS EM.)	**DATA EXAME:** 03/06/2026 ás 14:30h

DOCENTES NOMEADOS

María José Graña Caneiro

ANTONIO TROITIÑO LOPEZ

Mª DE LOS ANGELES MUIÑOS CASTRO

ANTONIO VELILLA DE LA LOMA

Elva González Vidal

Lois Alfaya González

Jesús Javier Armenteros del Olmo

LUGAR DE REALIZACIÓN DO EXAME

AULA 10: O día 20 de maio de 10:00 a 14:00. O día 20 de maio de 16:00 a 18:00. Os días 21 e 27 de maio de 10:00 a 14:00. O día 27 de maio de 16:00 a 18:00. O día 28 de maio de 10:00 a 15:00. O día 03 de xuño de 10:00 a 15:00. EGAP, Rúa Madrid, 2-4, CP15707, SANTIAGO DE COMPOSTELA