

# Elaboració, anàlisi i control de kombutxes

Curs 2023-2024  
Esdeveniment 218  
10 hores - 15 places  
Mallorca  
Presencial



**CFINFP-IB**

16 de març a 7 d'abril de 2024



## Línia estratègica

PQ 2024 7 Actualització tècnica i/o de col·lectius específics



## Destinataris

1. Professorat d'FP en actiu de la família professional de Química de l'IES Josep Maria Llompart.
2. Professorat d'FP en actiu de la família professional de Sanitat de l'IES Josep Maria Llompart.
3. Professorat d'FP en actiu de la família professional d'Indústries alimentàries de l'IES Binissalem.
4. Altres professors de Formació Professional en actiu dels centres de Mallorca que puguin aplicar els continguts de la formació a l'aula i ho demostrin mitjançant una aplicació didàctica.
5. Altres professors de Formació Professional que puguin fer una aplicació didàctica relacionada amb la formació.

### REQUISITS:

Tots els participants han d'indicar el correu corporatiu de centres.



## Criteris de selecció

Si el nombre de sol·licituds supera el de places oferides, els criteris de selecció seran, per aquest ordre:

1. L'ordre de preferència que figura a l'apartat de destinataris.
2. Professorat de centres sostinguts amb fons públics.
3. L'ordre d'inscripció.

La realització d'aquesta activitat resta subjecta a un mínim de 12 participants.



## Objectius

Aprendre el mètode d'elaboració dels kombutxes.  
Conèixer el valor nutricional dels kombutxes.  
Estudiar els diferents sistemes de control de qualitat de la seva producció.



## Continguts

Concepte de kombutxa.  
Valor nutricional del kombutxa.  
Anàlisi del kombutxa (sucres, fermentació).  
Sistemes de control de qualitat del kombutxa: pH, acidesa, aportació d'oxigen.



## Metodologia

Introducció teòrica i participació activa a les activitats proposades.  
A les dades personals, deixau un Gmail corporatiu de centre, que s'emprarà per al Classroom de la formació i, a Observacions, indiqueu els mòduls que impartiu.



## Transferència

Realitzar, aplicar i entregar l'aplicació didàctica segons model establert.

Els continguts treballats a la formació s'han de lligar al mòdul que imparteix el participant aquest curs escolar en el seu centre.

Les aplicacions didàctiques seran publicades al web de la Conselleria d'Educació i Universitats (amb la inscripció a la formació, el participant accepta les condicions).



## Lloc

Antonio Nadal Destil·leries i Classroom



## Horari

16 i 23 de març de 9h a 14h



## Inscripció

Podeu fer la inscripció de dia 19 de febrer a dia 4 de març de 2024 de la manera següent:

1. Entrau al Portal del personal <https://www.caib.es/pfunciona>. El professorat que no disposi de compte d'usuari, no podrà accedir al Portal del Personal. Al menú principal de l'esquerra trobareu Formació dels DOCENTS. Cliqueu Sol·licitud cursos i seleccionau CFINFP-IB.

2. Us sortirà la llista de totes les activitats. Cliqueu a l'apartat INSCRIU-TE de l'activitat i emplenau tots els camps del formulari de la sol·licitud. Actualitzau les dades d'acord amb la vostra situació actual si s'escau, especialment el centre de destinació, el correu electrònic i el telèfon (millor un mòbil) ja que seran les dades de contacte per gestionar la inscripció i la llista d'espera.

3. La llista d'admesos provisional es publicarà dia 7 de març de 2024. Podreu consultar si heu estat admesos cercant aquesta activitat al Portal del personal, al menú de l'esquerra Formació dels DOCENTS, Sol·licitud cursos seleccionant CFINFP-IB. La llista d'espera, si s'escau, es publicarà també a la mateixa pàgina.

4. Una vegada que hagi sortit la llista, si estau admesos, cal confirmar la vostra assistència de dia 8 a dia 14 de març de 2024 a l'apartat Confirma cursos, dins del menú Formació dels DOCENTS. La no confirmació dins aquest termini implicarà la pèrdua de plaça.

5. La llista d'admesos s'actualitza automàticament en confirmar la inscripció.

6. Si les places no s'han cobert amb els confirmats es telefonarà a les persones que estiguin a la llista d'espera per estricte ordre de preferència, fins que s'ocupin les places lliures.

**IMPORTANT:** Una vegada confirmada l'assistència, si una persona no pot assistir a la formació ha de notificar-ho al coordinador, per correu electrònic, abans de l'inici de l'activitat. En cas contrari, les sol·licituds que aquesta persona faci per participar a altres formacions, durant el mateix curs escolar, passaran al final de la llista de sol·licituds.

**PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS:** la tramitació d'una sol·licitud d'inscripció a una activitat formativa implica el següent tractament de dades personals: <http://www.formacioinnovacio.cat/documents/ProtDades.pdf>.



## Avaluació i certificació

Assistència mínima obligatòria del 85% de les sessions presencials.

Les faltes d'assistència a les hores de formació presencial, no es justificaran en cap cas.

Realització de les tasques obligatòries.

Entrega de l'aplicació didàctica en el format i termini establerts.

Una vegada finalitzat el procés de certificació, l'activitat es tancarà.

En aquest moment us enviarem un correu electrònic a l'adreça que heu posat a la vostra sol·licitud.

Si heu certificat, podreu veure la formació al vostre portal, apartat Formació dels docents, Activitats internes.

Si no la podeu veure, és que no la teniu certificada.

Us podeu posar en contacte amb el servei organitzador per a qualsevol aclariment.

Disposau d'un termini de 90 dies naturals des de l'enviament del correu electrònic per presentar una reclamació al servei organitzador, si s'escau.



## Coordinació i informació

Carme Rodríguez [assessor3@cfinfp.cat](mailto:assessor3@cfinfp.cat)



## Formador

## Josep Maria Natta March



Llicenciat en Ciències Químiques per la UIB, Màster Universitari de Nutrició Humana i Qualitat dels aliments, Doctor en Ciència i Tecnologia química per la UIB.

Fa més de 20 anys que és responsable de producció i qualitat de l'empresa Antonio Nadal Destil·leries i gestiona l'àrea enològica del Celler Tianna Negre.

En l'àmbit de la docència, és professor associat del Departament de Química de la UIB des del 2018. Des del 2020 també exerceix com a professor del Postgrau en l'Elaboració de Begudes Destil·lades i Licors, a la Fundació Universitat Rovira i Virgili i, com a professor tutor d'assignatures del grau de Química i del grau de Ciències Ambientals, a la UNED.

Destaca la seva faceta com a escriptor i coautor dels llibres "El Palo de Mallorca, una curiosa beguda" (2007) i "Les herbes de Mallorca" (2016).

**Àrea: FP. Química    Modalitat: Formació per àmbits**

**Formació finançada pel Ministeri d'Educació, Formació Professional i Esports i cofinançada pel Fons Social Europeu en el Marc Financer Pluriennal 2021-2027 (FSE Plus)**



**Cofinanciado por  
la Unión Europea**

