

INFORMACIÓN GENERAL DEL PROYECTO.

TÍTULO: “MONTILLA-MORILES: EL RESURGIR”.

RESUMEN.

El vino forma parte de nuestra cultura. Todas las civilizaciones lo llevan inherente activa o pasivamente, positiva o negativamente. Es un producto que está en auge y cada vez más son los consumidores que no sólo lo disfrutan sino que también se preocupan por entenderlo y formarse sobre su elaboración y atributos organolépticos.

Desde el punto de vista formativo, también aumenta el interés por su estudio. Tengo el enorme placer de pertenecer al Equipo Educativo del CFGS Vitivinicultura del I.E.S. Emilio Canalejo. Este Ciclo se encuentra en Montilla, localidad que pertenece a la comarca de Montilla-Moriles, la cual pertenece al Consejo Regulador Montilla-Moriles, bajo mi punto de vista una de las regiones más rica en todos los aspectos vitivinícolas y con más potencial a nivel mundial.

Para elaborar un buen vino hace falta una serie de condiciones, Montilla-Moriles las cumple sobremedida. Las bodegas junto al Consejo Regulador Montilla-Moriles están desarrollando numerosas acciones de promoción y desarrollo individual y en conjunto. Desde este Proyecto queremos colaborar a situar a Montilla-Moriles donde se merece. La gran capacidad de desarrollo y crecimiento que tiene la comarca no está aprovechado, por lo que un trabajo en equipo potenciará su economía y por tanto, la posibilidad de inserción laboral del alumnado, tanto del CFGS Vitivinicultura como el del Grado de Enología.

El gran objetivo del Proyecto que presento es trabajar conjuntamente Entidades públicas y privadas, así como Bodegas de diferentes lugares de la comarca. Para ello, en el Grupo de Trabajo participarán: I.E.S. Emilio Canalejo, Consejo Regulador Montilla-Moriles, Facultad de Educación (Universidad de Córdoba), ETSIAM (Universidad de Córdoba), Grupo Piedra, Bodegas Robles (Montilla), Bodegas Alvear (Montilla), Bodegas El Monte (Moriles), Bodegas Doblas (Moriles) y Bodegas el Pino (Montalbán).

El Proyecto tiene el apoyo total e incondicional por parte del Equipo Directivo del I.E.S. Emilio Canalejo con D. Manuel del Árbol como Director del mismo.

Los vinos de Montilla-Moriles son joyas naturales, elaborados con un sistema de crianza natural que son únicos a nivel mundial. También es cierto, que alcanzan mucha graduación y no todos los potenciales clientes los aceptan. Por ello, ya hay muchas Bodegas que están elaborando vinos jóvenes con baja graduación para este segmento de mercado, el cual será un potencial cliente de los vinos de mayor graduación.

Desde este Proyecto queremos ayudar a esta estrategia de mercado, para ello planteamos elaborar seis Vinos Innovadores involucrando a las Entidades y Empresas anteriormente mencionadas.

PALABRAS CLAVE

Trabajo en equipo garantía de éxito.

CONTEXTUALIZACIÓN Y OBJETIVOS.

CONTEXTUALIZACIÓN.

El trabajo en equipo es garantía de éxito. Cada miembro de éste aporta sus puntos fuertes y también es crítico y evalúa lo que cada miembro del equipo dona. Las críticas deben de ser un punto fuerte para mejorar, siendo también autocríticos. Siendo honestos, trabajando y asumiendo lo que se ha realizado mal, buscando siempre la excelencia, un Proyecto ha de tener éxito.

El equipo que formaremos el proyecto estará unido, cada miembro aportará todos los aspectos relacionados con su especialidad y opinará lo que estime oportuno para que el barco llegue a su destino.

Los primeros miembros del equipo (el orden no va relacionado con la importancia, todos los miembros tienen el mismo peso) son el CFGS Vitivinicultura. En este Ciclo se estudia todo lo relacionado con los procesos de Viticultura, Elaboración y Envasado del vino, así como su Comercialización y Sistemas de Gestión de Calidad. Son muchas las Bodegas de la comarca y fuera de ella que ya han podido experimentar el nivel de formación y grado de implicación de los alumnos. Bodegas Alvear, Bodegas Robles, Lagar Blanco, Bodegas Cruz Conde, Bodegas Navarro, Bodegas Robles, Bodegas El Monte ya cuentan con alumnado de nuestro centro; además de otras Bodegas a nivel nacional.

En segundo lugar, estaría el Consejo Regulador Montilla-Moriles, pieza clave del Proyecto. Enrique Garrido será el motor del equipo. Su gran experiencia en el sector del vino nos aportará muchos elementos claves y definitorios para alcanzar el éxito.

Otro miembro será la Universidad de Córdoba, es importante recordar que muchos alumnos/as que terminan el CFGS siguen sus estudios en ella. Por un lado, estará la Facultad de Educación, José Joaquín Ramos, se encargará de realizar un estudio sobre el proceso de aprendizaje de los alumnos en este Proyecto y contrastarlo con el aprendizaje actual. Por otro, participará ETSIAM, Rosa Gallardo, coordinará el asesoramiento técnico que el profesorado de este centro realicen en el contexto de este Proyecto a todos los miembros del equipo.

También contamos con una empresa alimentaria con una gran experiencia, Grupo Piedra. Enrique Garcés nos asesorará del gran y básico mundo del Marketing. "Los productos hay que saber venderlos, no por ser buenos y de calidad se venden solos", se lo repito hasta el aburrimiento a mis alumnos.

Y por último, contamos con las Bodegas. Agradecer la gran aceptación e implicación que han tenido en el Proyecto. He querido que participaran de diferentes zonas de la comarca para involucrar a una zona más amplia.

Con todos los miembros del equipo desarrollaremos seis Vinos Innovadores y posteriormente los presentaremos en Ferias Nacionales e Internacionales para darles difusión al producto elaborado y al Proyecto Dualiza.

Los vinos Innovadores son uno de los productos más buscado actualmente en el tradicional sector del vino. Éstos, son vinos que proponen nuevos parámetros, ya sean organolépticos o de presentación. Nos encontramos en un sector que crece constantemente y cambia, al que hay que adaptarse. Estos vinos nos ayudarán a abrir una línea de investigación que nos aportará datos técnicos muy importantes a nivel de investigación y de educación, ya que todo lo estudiado e investigado lo enseñaremos luego en las aulas. También nos ayudará a promocionar, junto con los vinos elaborados en el Proyecto, al Consejo Regulador Montilla-Moriles y por supuesto, las Bodegas que han participado.

Los beneficios producidos de la comercialización de los vinos elaborados en las cinco Líneas de Investigación irán íntegros a las Bodegas colaboradoras.

OBJETIVOS

- 1-Los alumnos/as habrán enfocado los objetivos formativos del Ciclo en una Bodega.
- 2-Interrelación continua y de calidad entre centro formativo y empresas.
- 3-Aplicación de la teoría en un entorno real y objetivo, ya que el alumno trabajará en equipo con todos los ámbitos del sector del vino.
- 4-Calidad máxima de los recursos usados, materia prima de calidad y maquinaria innovadora.
- 5-Trabajo en equipo de todas las Organizaciones implicadas en el sector del vino.
- 6-Propuesta innovadora que implica fielmente a las Bodegas y resto de Organismos.
- 7-Ayudará a promocionar a un Consejo Regulador, pilar básico de una comarca vitivinícola que potenciará su desarrollo.
- 8-Proyecto que promueve la investigación y difusión que ayudará al sector y a la educación.

PLAN DE TRABAJO.

DISEÑO Y METODOLOGÍA.

El Proyecto constará de cinco líneas de investigación, cada una marcada por la elaboración de un vino. Posteriormente se hará la presentación de éstos en una Feria Local, una Feria Nacional y en otra Feria Internacional, éstas serán debatidas por los miembros del Proyecto. Dependiendo de la asignación económica que se dote se planteará quiénes asistirán a las mismas. En cada una de ellas, asistirá un alumno, que saldrá del ganador del concurso de diseño y etiquetas que más adelante planteo. El Consejo Regulador Montilla-Moriles se

compromete a cedernos parte de su stand, en las ferias a las que asista, para la promoción y difusión del proyecto. Físicamente los miembros del equipo asistirán a una feria local, nacional y una internacional, en el capítulo de presupuesto se especifican.

1ª LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: “Vino tinto joven ecológico”-Bodegas Robles.

Los vinos ecológicos deben reunir una serie de requisitos muy claros aplicables a la tierra, uva, cultivo, viña y elaboración. En esta línea de investigación, el alumnado, ayudados por el resto del equipo, han de crear los protocolos a seguir considerando los requisitos mencionados amparados dentro de la Denominación Genérica “Agricultura Ecológica”.

2ª LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: “Vino blanco joven natural”-Bodegas Alvear.

Los vinos naturales son los obtenidos con la mínima intervención humana, tanto en el cultivo del viñedo como en la vendimia, así como en su elaboración. El alumnado debe de sentar muy bien las bases para una correcta elaboración de este tipo de vino. Han de reflejar muy bien el Agroecosistema de la zona, relacionando el equilibrio entre factores bióticos y abióticos, sin olvidarse del papel fundamental de los polifenoles como protectores naturales del vino y de la erosión como gran problema del agricultor actual.

3ª LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: “Cultivo en espaldera vs cultivo en vaso”-Bodegas Doblas.

En Montilla-Moriles hay Bodegas que ya han instaurado el cultivo en espaldera pero hay otras que son reticentes y continúan con cultivo en vaso. El alumnado elaborará un vino con cada tipo de cultivo en la misma zona y realizarán una comparación enológica y organoléptica de los vinos obtenidos.

4ª LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: “Vino blanco joven al que se ha sometido a la vid un estrés controlado hídrico y de infección por hongos”-Bodegas el Monte.

Los vinos dependen del Agroecosistema en el que se encuentren, influyen de una manera muy directa clima y suelo, pero también intervienen factores bióticos y abióticos que determinan el producto final. Someter a la planta a un estrés controlado le aporta muchos beneficios a corto y largo plazo. El alumnado someterá a la vid a un estrés hídrico y al producido por una pequeña infección de hongos, estudiando cómo afecta al producto final.

5ª LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: “Vino blanco criado sobre lías”-Bodegas El Pino.

Las lías son restos de levaduras muertas y otra serie de sustancias procedentes de las uvas que quedan en un depósito después de la fermentación. Aportan características organolépticas peculiares y favorecen la estabilización del vino. Los alumnos harán un seguimiento de dos meses a un vino criado en este ambiente.

Las cinco Líneas de Investigación estarán desarrolladas con un Sistema de Gestión de Calidad, Módulo que se imparte en segundo curso del CFGS Vitivinicultura. Este apartado lo desarrollarán el alumnado de segundo curso, permitiendo también el trabajo en equipo y la interrelación entre alumnado de primer y segundo curso.

MIEMBROS DEL EQUIPO DEL PROYECTO:

Juan José Gallego Martínez (profesor CFGS Vitivinicultura): Coordinador.

Alumnado del CFGS: participación activa, son los actores principales.

Profesores del CFGS: seguimiento y asesoramiento de los alumnos.

D. Enrique Garrido (Director Gerente Consejo Regulador Montilla-Moriles): asesoramiento.

D. José Joaquín Ramos (Profesor Ayudante Doctor Facultad de Educación. Universidad de Córdoba): seguimiento del proceso educativo.

Dña. Rosa Gallardo (Directora ETSIAM. Universidad de Córdoba): asesoramiento técnico.

D. Enrique Garcés (Director Comercial Grupo Piedra): asesoramiento marketing.

Bodegas colaboradoras del Proyecto: prestar ayuda docente y técnica y colaborar activamente en todas las actividades planteadas.

PLAN DE TRABAJO Y LÍNEA DE TIEMPO.

ABRIL-MAYO:

1-Recopilación de información, preparación y desarrollo de las líneas de investigación, preparación de material.

2-Los alumnos trabajarán en las líneas de investigación de acuerdo con las competencias de los módulos del Ciclo, supervisados por el Equipo Docente del CFGS Vitivinicultura.

3-Reuniones periódicas (según necesidades) del equipo.

JUNIO:

1-Revisión final de los protocolos por parte del Coordinador.

2-Trabajo en Bodega de los alumnos, compatibilizado con recopilación de material.

3-Reuniones periódicas (según necesidades) del equipo.

AGOSTO:

1-Recolección de la uva, el alumnado y el coordinador han de estar presentes para cumplir correctamente el protocolo diseñado.

2-Recopilación de datos para su estudio en campo y en laboratorio.

SEPTIEMBRE-DICIEMBRE:

1-Trabajo en Bodega del alumnado. Coincide con FCT del CFGS Vitivinicultura.

2-Según necesidades, el Coordinador los citará en el centro según requerimientos de los Protocolos.

3-Reuniones periódicas (según necesidades) del equipo.

2019 (Primer cuatrimestre):

Presentación del Proyecto

El alumnado que participará serán los alumnos de primero. Durante los meses de abril y mayo el trabajo realizado será coordinado por un profesor del ciclo de acuerdo con las competencias de cada módulo. En el mes de junio se hará lo mismo que los meses anteriores y trabajo en Bodega. De septiembre a diciembre, coincidiendo con la FCT (los alumnos de primero ya estarán en segundo) será un trabajo mayoritario en Bodega compatibilizado con los requerimientos surgidos en el transcurso del Proyecto. Los alumnos de segundo ayudarán (durante los meses de abril, mayo y junio) a sus compañeros desarrollando un Sistema de Gestión de Calidad además de un Plan de Viabilidad y un Plan de Marketing, ya que estos dos Módulos se imparten en segundo curso. Una vez más el trabajo en equipo será la base del Proyecto, alumnos de ambos cursos trabajando por un mismo objetivo.

Se planteará a los alumnos un “Concurso de Diseño de Botellas”, se seleccionarán cinco botellas (una por cada Línea de Investigación). Entre las seleccionadas saldrán los alumnos/as que formarán parte de la comitiva que asistirá a las Ferias propuestas para la Presentación y Difusión del Proyecto. El Jurado de los Concursos lo formarán los miembros del equipo y previamente se les presentarán las bases por escrito al alumnado.

LIMITACIONES

La gran limitación ante la que se encuentra el Proyecto es el tiempo, ya que no se pueden plantear vinos con crianza de más de tres meses ya que la finalización del mismo es en diciembre, no habiendo tiempo para poder plantear un vino con crianza.

TRANSVERSALIDAD

La finalidad del Proyecto es establecer un marco de acción en el que todas las actividades aportadas por todos los miembros del equipo puedan contribuir a alcanzar los objetivos propuestos.

EVALUACIÓN E IMPACTO

INTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Se usarán los siguientes:

1-Los profesores del Equipo Docente evaluarán la actitud y trabajo en equipo de los alumnos, así como su grado de implicación. Considerarán las competencias de los módulos del Ciclo.

2-D. José Joaquín Ramos (Facultad de Educación) valorará el proceso de aprendizaje.

3-D. Enrique Garrido (Consejo Regulador Montilla-Moriles) hará una valoración individual de cada alumno y en equipo de una forma global, considerando todos los parámetros evaluables del Proyecto.

4-Dña. Rosa Gallardo (ETSIAM) se encargará de evaluar los aspectos técnicos asimilados por el alumnado.

5-D. Enrique Garcés (Grupo Piedra) analizará todo lo relacionado con el marketing y su asimilación por parte del alumnado.

6-Evaluación por parte de las Bodegas de todos los parámetros evaluables en el Proyecto, desde asimilación de contenidos, grado de implicación y actuación en los procesos productivos de elaboración del vino.

7-Juan José Gallego (Coordinador del Proyecto) hará una memoria final de cada alumno y global del Proyecto.

RESULTADOS ESPERADOS

1-Demostrar que el trabajo en equipo es la base del éxito.

2-Máximo rendimiento relación FP-Bodega.

3-Adecuación máxima del programa a los objetivos marcados.

4-Trabajo en equipo entre tutores docentes y tutores laborales.

5-Aprendizajes en diferente entornos y apoyados por profesionales del sector de distintas áreas.

6-Trabajo en red entre instituciones y entidades participantes.

7-Proyecto innovador que aportará visión de futuro y capacidad de adaptación de los alumnos/as.

8-Gran envergadura del proyecto, creando un Grupo de Trabajo con centros, empresas, instituciones y alumnado.

9-Promover la investigación.

10-Mejorar la interrelación entre Bodegas y Centro FP.

11-Promocionar una zona con un enorme potencial enológico y económico.

BENEFICIARIOS

Los alumnos/as, Bodegas y Consejo Regulador Montilla-Moriles. Si conseguimos entre todos que esta comarca se encuentre donde se merece, los Técnicos en Vitivinicultura y los Enólogos tendrán grandes posibilidades laborales y de expansión. Además la zona desarrollará todo el potencial que tiene.

RELEVANCIA SOCIAL

Las posibilidades laborales se extienden al resto de habitantes de la zona. Un mayor envasado del vino, unido a un mejor marketing, incrementará sobremanera las ventas, generando empleo y riqueza en la zona.

DIFUSIÓN Y EXPLOTACIÓN

PLAN DE DIFUSIÓN

Un buen Proyecto sin saber difundirlo y vender sus características y atributos no deja de ser un buen Proyecto. Tiene que ser rentable y productivo y para ello se harán las siguientes acciones:

1-Se editará un libro en el que se recogerá todo lo sucedido durante el tiempo que ha durado.

2-Se presentará el libro y los vinos elaborados en:

-Ferias Locales: "Cata de Vino de Córdoba".

-Feria Nacional: FENAVIN.

-Feria Internacional: Londres o Burdeos.

Además, el Consejo Regulador Montilla-Moriles se compromete a llevar todo nuestro material y hacer su difusión a todos los eventos y ferias que asista.

3-Se Hará promoción del libro para que tenga la máxima repercusión del Proyecto, y por lo tanto, de Montilla-Moriles.

4- Se elaborara una Página Web del proyecto para la difusión del mismo.

TRANSFERIBILIDAD

Los resultados de este Proyecto se pueden desglosar en varios niveles respecto a la transferibilidad de los mismos. A nivel del Consejo Regulador Montilla-Moriles, la capacidad del mismo de apoyar e incentivar Proyectos Innovadores que suponen un impulso a la misma. A nivel de las Bodegas, aparte de la publicidad, el proceso de investigación genera datos que les serán de mucha utilidad en el futuro para la elaboración y desarrollo de nuevos vinos. Y a nivel del Centro Educativo para la mejora del proceso de enseñanza-aprendizaje, ya que permitirá mejorar los contenidos y ampliar las competencias del alumnado del Ciclo, formando así a profesionales altamente cualificados.

Por último, contemplamos la elaboración de un libro con toda la información del Proyecto y presentar los resultados del mismo en Instituciones y Entidades a nivel local y nacional.

También planteamos la creación de una Página Web del Proyecto.

PRESUPUESTO

Elaboración de material didáctico: edición de libros.....	3500 €
Gastos de botellas y etiquetas.....	2500 €
Trípticos informativos.....	1000 €
Display y material promocional.....	2000 €
Ordenadores portátiles.....	2200 €
Gastos de asistencia a Feria Local (dietas y desplazamientos).....	800 €
Gastos de asistencia a Feria Nacional (FANAVIM)(3 personas).....	2000 €
Gastos de asistencia a Feria Internacional (pendientes de decidir si será Londres o Burdeos).....	5000 €
Gastos de desplazamientos para seguimiento del alumnado.....	2000 €
Gastos de reuniones del Equipo del Proyecto.....	2000 €
Gastos elaboración Página Web.....	2000 €

El trabajo de investigación acaba en diciembre, quedaría el trabajo de difusión y promoción. Éste se realizará en el primer cuatrimestre del 2019 (como ya he comentado anteriormente). Para ello, una empresa externa realizará todo el proceso de captación de ayudas hasta diciembre 2018 y su posterior financiación en 2019.

Agradecer enorme y sinceramente la oportunidad que nos brinda Fundación Bankia de poder ilusionarnos con Proyectos de esta índole.

DATOS DE LAS ENTIDADES PARTICIPANTES

Datos de la persona designada para la gestión del proyecto

NOMBRE JUAN JOSÉ		APELLIDOS GALLEGO MARTÍNEZ	
NIF 30.803.179-S	EMAIL almanzor1973@hotmail.com		TELÉFONO 609758516
ENTIDAD IES EMILIO CANALEJO(MONTILLA)		PUESTO DE TRABAJO: PROFESOR CFGS VITIVINICULTURA	

Datos de los centros educativos participantes del proyecto

CENTRO EDUCATIVO 1

DENOMINACIÓN DEL CENTRO EDUCATIVO IES EMILIO CANALEJO		CÓDIGO CENTRO 14004828	PÚBLICO
DOMICILIO AV. TRABAJO SN			NIF S-411101F
C.P. 14550	LOCALIDAD MORILES		PROVINCIA MONTILLA
TELÉFONO 957699941		EMAIL centroeseco.es	
NOMBRE DE LA TITULACIÓN: . CFGS			
¿Es un ciclo autorizado en FP Dual? NO			
Número de alumnado en FP Dual durante el curso 16-17 en esta titulación 18			
OTRAS			
PERSONA DE CONTACTO JUAN JOSÉ GALLEGO MARTÍNEZ			
TELÉFONO 609758516		EMAIL almanzor1973@hotmail.com	

Datos de las empresas participantes del proyecto

EMPRESA 1

NOMBRE o RAZÓN SOCIAL: BODEGAS EL MONTE SL		CIF:
DOMICILIO CTRA MORILES-AGUILAR KM 1		
C.P. 14510	LOCALIDAD	

		MORILES	
PROVINCIA CÓRDOBA		PAÍS ESPAÑA	
TELÉFONO 957537103		WEB www.bodegaselmonte.com	
PERSONA DE CONTACTO: ANTONIO LÓPEZ			
TELÉFONO: 957537103		EMAIL:	
Número de alumnado en FP Dual durante el curso 16-17: 1 ALUMNO FP			
NOMBRE o RAZÓN SOCIAL: DOBLAS MARTOS SL		CIF:	
DOMICILIO C/ 28 DE FEBRERO, 25			
C.P. 14510		LOCALIDAD MORILES	
PROVINCIA CÓRDOBA		PAÍS ESPAÑA	
TELÉFONO 95753794		WEB www.bodegasdoblasmartos.com	
PERSONA DE CONTACTO: ANTONIO DOBLAS MARTOS			
TELÉFONO: 95753794		EMAIL:	
Número de alumnado en FP Dual durante el curso 16-17: 1 ALUMNO FP			
NOMBRE o RAZÓN SOCIAL: BODEGAS ROBLES SA		CIF:	
DOMICILIO CTRA CORDOBA-MALAGA KM447.5 MONTILLA Y DIRECC FISCAL : C/ GONGORA 10 CORDOBA			
C.P. 14008		LOCALIDAD CÓRDOBA	
PROVINCIA CÓRDOBA		PAÍS ESPAÑA	
TELÉFONO 957650063		WEB +34957653140	
PERSONA DE CONTACTO: FRANCISCO ROBLES / ROCIO MARQUEZ			
TELÉFONO: 957650063		EMAIL:	
Número de alumnado en FP Dual durante el curso 16-17: 2 ALUMNOS FP			
NOMBRE o RAZÓN SOCIAL: BODEGAS ALVEAR SL		CIF:	
DOMICILIO CALLE MARIA AUXILIADORA 1			
C.P. 14550		LOCALIDAD MONTILLA	
PROVINCIA CÓRDOBA		PAÍS ESPAÑA	
TELÉFONO 957650100		WEB WWW.ALVEAR.ES	
PERSONA DE CONTACTO: GEMA ALVEAR			
TELÉFONO:957650100		EMAIL:	
Número de alumnado en FP Dual durante el curso 16-17: NINGUNO			
NOMBRE o RAZÓN SOCIAL: BODEGAS EL PINO SL		CIF:	
DOMICILIO Calle Llano del Calvario, 25			
C.P. 14548		LOCALIDAD MNTALBÁN	
PROVINCIA CÓRDOBA		PAÍS ESPAÑA	
TELÉFONO 957310034		WEB www.bodegasdelpino.com	
PERSONA DE CONTACTO: MARCO DEL PINO			
TELÉFONO: 957310034		EMAIL:	
Número de alumnado en FP Dual durante el curso 16-17:			
NOMBRE o RAZÓN SOCIAL:		CIF:	

SUPERMERCADOS POPULARES, SLU	
DOMICILIO GABRIEL RAMOS BEJARANO, P- 119 – B, 1ª PLANTA OFICINA B	
C.P. 14014	LOCALIDAD CÓRDOBA
PROVINCIA CÓRDOBA	PAÍS ESPAÑA
TELÉFONO 957229222	WEB www.supermercadospiedra.com
PERSONA DE CONTACTO: ENRIQUE GARCÉS	
TELÉFONO:	EMAIL:
Número de alumnado en FP Dual durante el curso 16-17: 1 ALUMNO FP	

Datos de otras entidades participantes del proyecto

NOMBRE CONSEJO REGULADOR DE LAS DOP “MONTILLA-MORILES” Y VINAGRE DE MONTILLA-MORILES		FORMA JURÍDICA Corporación de Derecho Público sin ánimo de lucro
CIF Q-1471007-C	DOMICILIO AVDA. JOSE PADILLO DELGADO S/N	
C.P. 14550	LOCALIDAD MONTILLA	
PROVINCIA CÓRDOBA		PAÍS ESPAÑA
TELÉFONO 957652110	WEB Web: www.montillamoriles.es	
PERSONA DE CONTACTO: ENRIQUE GARRIDO		
TELÉFONO:		EMAIL:
NOMBRE FACULTAD DE CIENCIAS EDUCACIÓN. UNIVERSIDAD CÓRDOBA		FORMA JURÍDICA
CIF	DOMICILIO AV. MENENDEZ PIDAL SN	
C.P. 14001	LOCALIDAD CÓRDOBA	
PROVINCIA CÓRDOBA		PAÍS ESPAÑA
TELÉFONO:	WEB CIENCIASEDUCACION.ES	
PERSONA DE CONTACTO: JOSÉ JOAQUÍN RAMOS		
TELÉFONO:		EMAIL:
NOMBRE ETSIAM. UNIVERSIDAD CÓRDOBA		FORMA JURÍDICA
CIF	DOMICILIO AV. RABANALES SN	
C.P.14015	LOCALIDAD CÓRDOBA	
PROVINCIA CÓRDOBA		PAÍS ESPAÑA
TELÉFONO	WEB ETSIAM.ES	
PERSONA DE CONTACTO: ROSA GALLARDO		
TELÉFONO:		EMAIL:

Composición del equipo de proyecto

Indicad quiénes sois los miembros más relevantes en el proyecto, indicando nombre y apellidos, la entidad a la que representáis, y las funciones que desempeñáis en el desarrollo del proyecto.

Nombre y apellidos	DNI	email	Entidad	Funciones y contribución al el proyecto
JUAN JOSÉ GALLEGO MARTÍNEZ			IES EMILIO CANALEJO	COORDINADOR
			CONSEJO	ASESOR

<u>ENRIQUE GARRIDO</u>			<u>REGULADOR MONTILLA.MORILES</u>	
<u>ROSA GALLARDO</u>			<u>ETSIAM</u>	<u>COORDINACIÓN ASESORAMIENTO TÉCNICO</u>
<u>JOSÉ JOAQUÍN RAMOS</u>			<u>FACULTAD EDUCACIÓN</u>	<u>SEGUIMIENTO PROCESO EDUCATIVO</u>
<u>ENRIQUE GARCÉS</u>			<u>GRUPO PIEDRA</u>	<u>ASESOR MARKETING</u>
<u>ANTONIO LÓPEZ</u>			<u>BODEGAS EL MONTE</u>	<u>TUTOR LABORAL</u>
<u>ANTONIO DOBLAS</u>			<u>BODEGAS DOBLAS</u>	<u>TUTOR LABORAL</u>
<u>GEMA ALVEAR</u>			<u>BODEGAS ALVEAR</u>	<u>TUTORA LABORAL</u>
<u>MARCO DEL PINO</u>			<u>BODEGAS EL PINO</u>	<u>TUTOR LABORAL</u>
<u>ROCIO MARQUEZ</u>			<u>BODEGAS ROBLES</u>	<u>TUTORA LABORAL</u>



Avda. José Padillo Delgado s/n
14550 Montilla, Córdoba
Tel. 957 652110
Fax 957 652407
consejo@montillamoriles.es

MONTILLA-MORILES	
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONSEJO REGULADOR	
REGISTRO GENERAL	
ENTRADA	27 FEB 2018
RECEPCION	HOUAS
96	
SALIDA	
☒	

CARTA DE APOYO

Montilla, 27 de febrero de 2018

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas "Montilla-Moriles" y "Vinagre de Montilla-Moriles", manifiesta su interés en apoyar el Proyecto Dualiza denominado : "MONTILLA-MORILES: EL RESURGIR", que llevan a cabo al Equipo Educativo del CFGS Vitivinicultura del I.E.S. Emilio Canalejo (Montilla), junto con bodegas de la zona, así como la Facultad de Educación (Universidad de Córdoba), ETSIAM (Universidad de Córdoba).

Dejo manifiesto a través de este documento, que el Consejo Regulador apoya el mencionado proyecto por considerarlo un aporte importante para promocionar el sector vitivinícola de la zona así como la Denominación de Origen "Montilla-Moriles", además que promueve la investigación y difusión que ayudará al sector y a la educación.


MONTILLA-MORILES
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Enrique Garrido Giménez
Director-Gerente del C.R.D.O.P. "Montilla-Moriles"
y "Vinagre de Montilla-Moriles".

