

SEGUNDA EDICIÓN

Diploma
**GESTIÓN DE EMPRESAS VITIVINÍCOLAS
Y DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA**

Online. Clases teóricas y catas
18 octubre 2022 - 10 marzo 2023

Los 360° del vino

Curso transversal para profundizar en el mundo del vino de la mano de profesionales destacados del sector. Desde la cultura vitivinícola y la enología, hasta las nuevas lógicas de negocio que actúan en mercados nacionales e internacionales.

El diploma se complementa con un programa de catas sensoriales por regiones vinícolas de todo el mundo.

Beneficios del programa

- Conocerás las claves y cifras del sector.
- Aprenderás a gestionar una empresa vitivinícola (bodegas, cooperativas, distribuidoras de vino, vinotecas, establecimientos especializados, supermercados y grandes superficies).
- Especialización en marketing vitivinícola.
- Enoturismo.

¿A quién va dirigido?

- Profesionales y empresarios del sector del vino que buscan conocer nuevas alternativas de crecimiento y sostenibilidad en su empresa y departamento.
- Profesionales o estudiantes del turismo y enoturismo.
- Estudiantes de grados universitarios o ciclos formativos interesados en acceder al sector.
- Profesionales de la restauración y hostelería, tanto en marketing como en servicios, sala incluida.
- Comerciales de vinotecas, grandes superficies o establecimientos especializados.
- Aficionados al sector vitivinícola.

Metodología

- Catas y clases online en directo y en español.
- Horario: martes y viernes de 18 a 20.30 horas.
- El profesor responsable de cada módulo entregará los materiales de las clases y, al final de cada uno, el alumno realizará un trabajo.
- Las catas serán los viernes de semanas alternas y los vinos los recibirán en su domicilio en un novedoso sistema de LIEC Agroalimentaria S.L.
- Trabajo final obligatorio para obtener el certificado.

Contenido* *El programa puede sufrir cambios.

Módulo 1: Viticultura

1. Introducción: Geografía e historia de la viticultura.
2. Estructura de la viticultura en España, Europa y el mundo.
3. La vid y su cultivo.
 - Botánica y ampelografía. Las variedades y patrones de la vid.
 - El medio ambiente vitícola: clima y suelo.
 - La vid y su ciclo: morfología, ciclos y composición y maduración de la uva.
 - El cultivo de la vid. Aspectos técnicos y económicos:

plantación; sistemas de conducción; poda y operaciones en verde; fertilización, riego y manejo del suelo; alteraciones de la vid y defensa; vendimia.

Módulo 2: Enología y conocimientos de vinos del mundo

1. Madurez y sanidad de la uva. Influencia y control.
2. Los sulfitos en la elaboración del vino.
3. Análisis de vinos.
4. Microbiología enológica y fermentaciones.
5. Vinificación de los vinos: blanco, rosado y tinto.
6. Garantía de la calidad higiénica.
7. Crianza del vino.
8. Vinos espumosos.
9. Estabilización y embotellado.
10. Diseño de bodegas.
11. Seguridad laboral y prevención de riesgos.
12. Repercusión ambiental de las bodegas.
13. Cifras del mercado del vino.
14. Legislación nacional e internacional enológica y vinícola.

Módulo 3: Gestión financiera en la industria vitivinícola

1. La importancia de las finanzas en la gestión empresarial.
2. La estructura del capital.
3. El coste de oportunidad del capital.
4. Cálculo de los flujos de caja.
5. Valoración de empresas y proyectos.
6. Modelo financiero de una PYME.

Módulo 4: Mercado, consumidor y experiencia de consumo. Internacionalización de la PYME

1. El mercado del vino como sector y sus subsectores.
2. Comportamiento del consumidor y experiencia de consumo.
3. El proceso de decisión de compra, variables que influyen en el consumo. Tendencias y retos.
4. Marketing en la industria vitivinícola.
5. Investigación del mercado, inteligencia comercial.
6. Adaptándonos al nuevo marketing viral.
7. Comercio exterior.
8. Promoción internacional.
9. Apertura de nuevos mercados.

Módulo 1: Viticultura



José Ramón Lissarrague
Profesor de Viticultura, Director y consultor de Gestión Integral de Viticultura S.L.



Pedro Junquera
Consultor de Gestión Integral de Viticultura S.L.

Módulo 3: Gestión financiera en la industria vitivinícola



José Luis Gómez del Peso
Profesor del Departamento de Economía de la Empresa, UC3M

Módulo 4: Mercado, consumidor y experiencia de consumo. Internacionalización de la PYME



Marta Sanz Mayo
Directora de Marketing y Relaciones Públicas en Hilton Madrid

Módulo 2: Enología y conocimientos de vinos del mundo



Fernando Zamora
Catedrático de la Universidad Rovira i Virgili



José Hidalgo
Consultor Vitivinícola



Pablo Ossorio
Director Oenoconsulting Ossorio y Ossorio S.L.



Rafael del Rey
Director General del OeMv (Observatorio Español del Mercado del Vino) y de la Fundación para la Cultura del Vino



Carmen Ruiz López
Responsable de calidad de LIEC Agroalimentaria S.L.



Iñigo Torres Andrés
Director General del Grupo de Empresas Vinícolas de Rioja (GRUPO RIOJA)



Victoria Moreno Arribas
Investigadora del Consejo Superior de Investigaciones científicas CSIC

Catas



José Carlos Rodríguez
Sumiller, formador y comunicador del vino



Carlos Delgado
Periodista, escritor, y crítico enogastronómico del diario *El País*



Luis Paadín
Divulgador y escritor enogastronómico



José Luis Murcia
Periodista especializado en el sector agroalimentario



Javier Fernández Piera
Profesor. Educador de vino en la Universidad Francisco de Vitoria



Isabel Mijares
Enóloga y crítica de vinos



José Peñín
Consultor y escritor vitivinícola. Fundador de la Guía Peñín

Dirección Técnica



Vicente Sánchez Migallón
Expresidente de la Union Internationale des Oenologues y CEO de Pomona Keepers S.L.

Dirección Académica



José Manuel Montero
Profesor asociado del Departamento de Economía de la empresa de la UC3M y consultor de RRHH y estrategia

Tiempo de estudio

18 octubre 2022 -
10 marzo 2023

Metodología

100% online
Español

Inscripción

Cuota: 1.900€

