



UNIVERSITAT  
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV  
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

# Técnicas de Producción Vitivinícola

**WIN.EBS** THE WINE  
BUSINESS  
SCHOOL

**U** UNIVERSITAT DE VIC  
UNIVERSITAT CENTRAL DE CATALUNYA



## Ficha Técnica

---

**Coorganiza:**

**Dirigido a:**

Profesionales del sector vitivinícola que quieran adquirir conocimientos prácticos sobre las principales técnicas vitívolas y enológicas que se desarrollan en una bodega.

**Código:**

CTEPVEA-I3-2022-6

**Título al que da derecho:**

Certificado de Aprovechamiento

**Objetivos:**

Comprender los aspectos técnicos vitícolas fundamentales, así como los diferentes procesos enológicos que intervienen en la elaboración de vinos. Entender los elementos claves en el control de la trazabilidad y la seguridad alimentaria. Profundizar en el conocimiento del análisis sensorial aplicado a la cata de vinos, descubriendo las principales regiones vitivinícolas de España y del mundo. Comprender el impacto y la influencia de la vitivinicultura desde la vertiente histórica, gastronómica y de la salud.

**Competencias profesionales:**

**Salidas profesionales:**

**Itinerario formativo:**

**Coordinación académica:**

Pedro Cabanillas Amboades

**Docentes:**

Joan Miquel Canals Bosch

Fernando Zamora Marin

M. Assumpta Mateos Fernández

Nicolas André Louis Rozes

Albert Mas Barón

Pedro Cabanillas Amboades

**Duración:**

15,5 ECTS

**Impartición:**

presencial

**Idiomas en que se imparte:**

Español, Catalán

**Fechas:**

del 04/03/2022 al 31/10/2022

**Horario:**

Divendres de 16 a 20.30 h i dissabtes de 9 a 14 h.  
Les classe presencials finalitzen a finals de juny de 2022.

**Ubicació:**

Sede de la Wine Business School Vilafranca del Penedès C/Amàlia Soler, 29. 08720-Vilafranca del Penedès.

**Mapa de situació:****Precio:**

1670

**Becas y facilidades de pago:****Contacto FURV:**

Raquel Ramos - [raquel.ramos@fundacio.urv.cat](mailto:raquel.ramos@fundacio.urv.cat)

**Teléfono de contacto:****Programa**

---

**Módulo:** VITICULTURA

**ECTS:** 2,5

**Duración:** 25 h.

**Contenido:**

## 10.1. Introducción

- o Historia de la viña y extensión actual del cultivo a nivel superficie mundial.
- o Modelos actuales de viticultura.
- o Clasificación sistemática de las Vitáceas
- o Características de las principales variedades portainjertos.

## 10.2. Edafología y climatología vitícolas

- o Parámetros climáticos; Diagramas, clasificaciones climáticas vitícolas
- o Componentes el suelo: componentes orgánicos e inorgánicos
- o Propiedades físicas y químicas del suelo.

## 10.3. El ciclo biológico de la vid

- o Ciclo vegetativo. El llanto, la brostada, crecimiento de los órganos verdes, crecimiento de la baya, agostamiento.
- o Ciclo reproductor. La floración y cuajado. El envero y formación de la semilla. Maduración fenólica y aromática. Determinación de la fecha de vendimia.

## 10.4. Plantación de un viñedo

- o Estudios previos a la plantación

- o Diseño y trazado de la plantación: densidad y marco de plantación. Sistemas de Plantación
- o Sistemas de conducción: sistemas verticales y horizontales. Materiales para implantar el emparrado

#### 10.5. prácticas vitícolas

- o Poda en verde. Objetivos y formas de realización
- ¿ La poda de invierno. Poda de formación y de producción. Tipo de poda: corta, larga y mixta.
- ¿ Fertilización del viñedo. Macro y micronutrientes. Necesidades de elementos minerales
- ¿ El Riego en la viña. Necesidades hídricas. Métodos de riego

#### 10.6. protección sanitaria

- o Plagas y enfermedades
- o Viticultura convencional
- o Viticultura de protección integrada,
- o Viticultura Ecológica
- o Viticultura Biodinámica

**Módulo:** ENOLOGÍA

**ECTS:** 3

**Duración:** 29 h.

**Contenido:**

#### 11.1. La vendimia: criterios de calidad

- o Composición de la uva, controles de madurez. Sistema de vendimia y transporte de la uva.
- o Recepción y tratamiento de la vendimia, principales transformaciones prefermentativas en elaboraciones blancos y negros. La previsión de ingresos y gastos.

#### 11.2. Composición química del vino, principales parámetros y rangos habituales en mostos y vinos. Aditivos y coadyuvantes utilizados en enología.

- o Determinaciones claves en la caracterización del vino y parámetros de calidad.
- o Los conservantes utilizados en enología: el dióxido de azufre, ácido sórbico, ácido ascórbico.
- o Principales coadyuvantes: aditivos de clarificación y de estabilización fisicoquímica y microbiológica.

11.3. La microbiología del vino: fermentación alcohólica y maloláctica.  
o La fermentación alcohólica. Microorganismos implicados y metabolómica del proceso.  
o La fermentación maloláctica. Descripción el proceso y principales bacterias implicadas.

11.4. Elaboración de vinos blancos y rosados. Proceso tradicional y nuevas tendencias.  
o La obtención del mosto y su clarificación.  
o Parámetros críticos en la fermentación y diferentes metodologías utilizadas.  
o Limpieza del vino: estabilización proteica y tartárica.

11.5. Elaboración de vinos negros.  
o Los vinos jóvenes y los vinos de maceración carbónica.  
o La maceración como estrategia de extracción de color y polifenoles en los vinos de crianza.  
o Los compuestos fenólicos en relación a las sensaciones organolépticas.  
o Técnicas prefermentativas y aspectos principales relativos al proceso de elaboración.

11.6. Envejecimiento y crianza de los vinos negros.  
o El roble. Origen botánico y geográfico.  
o La bota y los elementos que intervienen en la cesión de gustos y aromas.  
o Estrategias de envejecimiento según el perfil sensorial de los vinos.  
o Alternativas tecnológicas.

11.7. Vinificaciones especiales  
o Los vinos dulces naturales. Los vinos rancios  
o Los vinos generosos.  
o Los vinos botrytizados. Los vinos de hielo.

11.8. Elaboración de vino espumosos: proceso de elaboración.  
Método tradicional: rasgos diferenciales en el vino base, segunda fermentación, crianza, clarificación y degüelle.  
o Principales metodologías de elaboración de vinos espumosos.  
o Elaboración de espumosos por el método tradicional. El cava: rasgos característicos en comparación con el champagne.  
o La cinética de la segunda fermentación y los factores que afectan.  
o La crianza y clarificación en el método tradicional. Expedición: degüelle, tipología de vinos y conservación.

11.9. Gestión fiscal  
o Procedimientos tributarios de aplicación al sector

- o Obligaciones formales a nivel fiscal de las empresas y de los empresarios
- o Impuestos: Sociedades, IVA, IRPF
- o Actuaciones en casos de inspecciones tributarias y fiscales

**Módulo:** ANÁLISIS SENSORIAL

**ECTS:** 3

**Duración:** 27,5 h.

**Contenido:**

12.1. Mecánica de la cata, aspectos principales.

- o Los sentidos empleados en la cata
- o Condicionantes en el análisis sensorial
- o La secuencia de una degustación

12.2. Fisiología de los sentidos y su interconexión.

- o La vista, el olfato y el gusto
- o Interacción entre los sentidos

12.3. Principales aromas y su potenciación, en función del tipo de vinos. Identificación y localización en vinos.

- o Principales aromas que se encuentran en vinos blancos y su evolución durante el envejecimiento.
- o Principales aromas que se encuentran en vinos rosados *rosados* y su evolución durante el envejecimiento.
- o Principales aromas que se encuentran en vinos tintos y su evolución durante la crianza y el envejecimiento.

12.4. Principales defectos y su origen.

- o Defectos de origen de la uva dañado
- o Defectos microbiológicos.
- o Las contaminaciones por envase.

12.5. Subjetividad en la degustación, importancia de la memoria y de la referencia.

- o Minimización de la subjetividad.
- o Utilización de test de discriminación: cata triangular, cata por parejas.

12.6. Descripción de vinos; fichas de cata descriptivas y el análisis descriptivo cuantitativo.

12.7. La cata escrito, oral y comercial.

- o Utilización de fichas en la cata de vinos blancos, rosados, tintos y espumosos de diferentes variedades y orígenes.

## 12.8. Cata y caracterización de los vinos de las principales zonas vitivinícolas españolas

**Módulo:** CULTURA VITIVINÍCOLA

**ECTS:** 3

**Duración:** 28,5 h.

**Contenido:**

13.1. El vino a lo largo de la historia.

- o Origen del vino en la historia humana
- o Aspectos sociales del vino.

13.2. El vino como alimento.

- o Metabolismo del alcohol en el cuerpo humano
- o Vino y salud.
- o La paradoja francesa. Efectos del consumo moderado vino.

13.3. Principales regiones vitivinícolas del mundo: tendencias.

- o Principales tipologías de vinos.
- o Los mayores productores: España, Francia, Italia. Características generales de cada país. Retos de exportación.
- o El nuevo mundo y su acción exportadora: Sur América, Australia, Sudáfrica.

13.4. Los sommeliers en el sector vitivinícola.

- o Formadores de opinión, comunicadores.
- o Integración de los sumilleres dentro del sector.
- o El servicio de los vinos: Temperatura, copas, botellas, utillaje.
- o La decantación de los vinos.
- o Gestión, conservación y evolución de los vinos en la bodega.

13.5. Maridajes: gastronomía y vino.

- o Criterios para la combinación: afinidad y contraste.
- o Semántica del casamiento.
- o El maridaje molecular.

13.6. La comunicación en el sector vitivinícola, un reto del siglo XXI

- o ¿Qué hay detrás de una botella?
- o Análisis de las tipologías de comunicación
- o El enoturismo. Análisis de diferentes proyectos, alternativas.

13.7. Cata y caracterización de los vinos de las principales zonas vitivinícolas mundiales.

**Módulo:** CERTIFICACIONES Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

**ECTS:** ,5

**Duración:** 4,5 h.

**Contenido:**

14.1. Calidad de producto

o Sistemas de certificación del Consorcio de Inspección y Control para el cumplimiento del pliego de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas

o Desarrollo y análisis de casos prácticos.

14.2. Calidad en la gestión

o ISO 9001: 2015. Nuevo enfoque en la gestión de procesos, basada en la evaluación del riesgo y los resultados.

o Análisis de las mejoras de la versión 9001: 2015 con respecto a antiguas versiones de la norma

14.3. Seguridad alimentaria en Bodega.

o Pre-requisitos para el análisis y control de puntos críticos en una Bodega (HACCP)

o Sistemas de gestión de la Seguridad alimentaria: ISO 22000, BRC, IFS, GLOBAL GAP, EURENGAP Y FSCC 22000

**Módulo:** ENOTURISMO

**ECTS:** ,5

**Duración:** 5,5 h.

**Contenido:**

14.1. El enoturismo ... ¿cómo hacerlo?

o Diseño del producto enoturístico.

o Análisis práctico de experiencias enoturísticas: California, Cataluña, Burdeos, China

o Comercialización y marketing de los proyectos enoturísticos

**Módulo:** VISITAS

**ECTS:** 3

**Duración:** 30 h.

**Contenido:** pendiente de concretar fechas



**Módulo:** TUTORÍAS

**Duración:** 9 h.

**Contenido:** Seguimiento del proceso de aprendizaje del estudiante.

**Fundación URV. Centro de Formación Permanente**

Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS

Tel.: 977 779 950 Fax: 977 310 113

[formacio@fundacio.urv.cat](mailto:formacio@fundacio.urv.cat)

[www.fundacio.urv.cat/formacio](http://www.fundacio.urv.cat/formacio)