



UNIVERSITAT  
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV  
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

# Diploma de Postgrau Interuniversitari en Gestió d'Empreses Vitivinícoles

**WIN.EBS** THE WINE  
BUSINESS  
SCHOOL

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



El sector vitivinícola cada vegada més, demanda personal qualificat per gestionar adequadament les seves empreses, enfrontades a un entorn altament competitiu i una economia globalitzada. El gran nombre de productes de qualitat i prestigi, així com les diferents denominacions d'origen amb les que comptem a Catalunya, ens avalen per aconseguir que l'èxit d'aquests productes s'adeqüin al seu potencial. Aquest programa pretén donar resposta a aquesta necessitat, tant pel que fa a la gestió de l'empresa vitivinícola com al coneixement del producte que vertebra aquestes empreses.

## Fitxa Tècnica

---

### Cal destacar:

Diploma de postgrau interuniversitari amb la Universitat de Vic.

Les classes presencials van d'octubre de 2016 a juny de 2018.

### Codi:

EGEVIA-M2-2017-2

### Títol al que dóna dret:

Diploma de Postgrau

### Adreçat a:

- Titulats universitaris i professionals amb experiència en el sector vitivinícola que vulguin aprofundir els seus coneixements i potenciar les seves habilitats directives.
- Titulats universitaris i professionals amb potencial per accedir a posicions directives a curt termini.
- Persones emprenedores que volen preparar-se per incorporar-se professionalment al sector vitivinícola.

### Objectius:

Professionalitzar el sector vitivinícola, oferint una formació eminentment pràctica i centrada en la millora de la gestió empresarial: internacionalització, recerca de nous mercats i innovació, tot això des de una doble vessant: la gestió i la viticultura.

### Itinerari formatiu:

Aquest Diploma de Postgrau està dissenyat per poder cursar els seus mòduls com cursos d'extensió universitària, obtenint en finalitzar-los, un certificat d'aprofitament.

[Gestió i Organització Vitivinícola](#)

### Sortides professionals:

Direcció i gestió d'empreses del sector vitivinícoles, tant elaboradores, distribuïdores com comercialitzadores Departaments financers, comercials, màrqueting, persones i operacions de d'Empreses del sector vitivinícoles, tant elaboradores, distribuïdores com comercialitzadores.

### Dates:

del 20/10/2017 al 31/10/2018

### Horari:

Divendres de 16 a 20.30 h i dissabtes de 9 a 14 h.

### Ubicació:

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

### Impartició:

presencial

**Durada:**  
30 ECTS

**Preu:**  
2500

**Direcció:**  
Olga Busto Busto  
Xavier Fumanal Cuadrat

**Coordinació acadèmica:**  
Pedro Cabanillas Amboades

**Docents:**  
Montserrat Nadal Roquet-Jalmar  
Joan Miquel Canals Bosch  
Fernando Zamora Marin  
M. Assumpta Mateos Fernández  
Nicolas André Louis Rozes  
Albert Mas Barón  
Pedro Cabanillas Amboades  
Christophe Marquet  
Antonio Giuliadori  
Judith Gran Serrano  
Xavier Fumanal Cuadrat  
Jordi Rojas Donada  
Antoni Viladomat Vers  
Montserrat Mestres Solé  
Josep Albertí Pradera  
Xavier Ybargüengoitia Millet  
Enric Bartra Sebastian  
Ruth Troyano Puig

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

**Telèfon de contacte:**  
977 77 99 64

**Més informació:**  
Aquest curs compleix els requisits per ser bonificat a través de la [Fundació Tripartita](#) (FTFE). Per a més informació podeu contactar amb Pilar Álvarez: [bonificacio.tripartita@fundacio.urv](mailto:bonificacio.tripartita@fundacio.urv).

## **Programa**

---

**Mòdul:** Disseny i planificació estratègica

**ECTS:** 3

**Durada:** 22 h.

**Contingut:**

## 1. Context sectorial i entorn competitiu en transició

- Economia vitivinícola
  - Els mercats agraris
  - Anàlisi del sector agrari
  - El sector vitivinícola a Catalunya i Espanya
  - Marc institucional pel sector vitivinícola
- Entorn de la UE
  - Model vitivinícola europeu
  - La Política Agrícola Comú (PAC) – Antecedents , Objectius i principis
  - La Agenda 2000
  - Instruments financers : el FEOGA (Fons Europeu d'Orientació i Garantia Agrícola)
  - La PAC i la ampliació de la UE
- Entorn internacional
  - Mercats mundials : comerç interior i exterior
  - Mecanismes de regulació de mercats
  - Principals zones de producció : Europa , Amèrica , Oceania , Àsia i Nord Amèrica.
- Entorn legal
  - Legislació internacional, comunitària i estatal
  - Dret vitivinícola : la nova llei del vi
  - Fiscalitat d'empreses vitivinícoles
  - Propietat industrial: Patents, marques, Denominacions d'Origen
  - Seguretat i qualitat alimentària: certificacions

## 2. Estratègia i creixement empresarial

- L'empresa en el context del sistema econòmic
- Anàlisi estratègic: estructura competitiva i anàlisi intern
- Formulació de l'estratègia
- Models organitzatius
- Adequació organitzativa
- Implantació de l'estratègia
- Control i seguiment de l'estratègia

**Mòdul:** Màrqueting i comercialització. Joc de Simulació

**ECTS:** 2

**Durada:** 36 h.

**Contingut:**

## 1. Màrqueting. Claus de l'èxit i referents

- Orientació de les empreses
- Claus de l'èxit i errades més comuns
- On juguem.
- Perquè venc o no
- Models referents. Les 15 Ps.

## 2. Model de negoci

- Referents a mida
- Estratègies empreses vitivinícoles
- Plans de màrqueting més adients
- Formulació estratègica: valor – segmentació –posicionament
- Casos pràctics

## 3. Propostes de valor i pricing

- Què presentem al mercat
- Què valoren els consumidors
- Què valoren els distribuïdors
- Consells en aplicació i decisions de prez

## 4. Comunicació, impulsó i distribució

- Plans de Comunicació eficaços
- Estructura de plans de comunicació a curt o llarg termini
- Casos pràctics
- Publicitat i relacions públiques
- Imatge i branding
- Altres models de comunicació
- Models de distribució.

## 5. Postvenda, promocions i relacions

- Relacions amb clients
- Fidelització
- Promocions de vendes
- Influència

## 6. Consells útils

- Volem fer diners o fer vi?
- Casos de treball
- Plans de màrqueting: grans empreses, petites empreses
- Plans de màrqueting: nous mercats

- Oportunitats i *networking*
- Influència

#### 7. Joc de simulació

- Investigació de mercats
- Creació de marques
- Creació de proposta de valor i missatges
- Treball en equip
- Medis de comunicació
- Joc de Simulació: Fem un Tastavins?

**Mòdul:** Màrqueting internacional, branding i màrqueting digital

**ECTS:** 1,5

**Durada:** 27 h.

**Contingut:**

1. Disseny d'una estratègia d'internacionalització pel sector de vins i caves

- Segmentació adequada del mercat
- Definir estratègia de desenvolupament de negoci a nivell internacional
- Posicionament en preu en funció dels costos operatius
- Exemples reals

2. Optimització dels recursos de trade màrqueting a nivell internacional

- Prospecció dels actors claus en la Distribució
- Selecció dels canals de retail
- Aprendre eines de negociació pel canal retail export
- Casos pràctics

3. Introducció al Marketing Digital

- Desmentim mites. Res és fàcil. I menys el marketing digital
- Diferències principals amb el marketing tradicional: el ROI els canals

4. L'estratègia DIGITAL

- Així, què vull fer a internet?
- La Ultra-Segmentació: la base de tot plegat
- L'embut de conversió i El mundo al revés: "l'embut capgirat": cal prendre-s'ho amb Calma.
- L'iceberg d'internet: els CMS's + Responsive Design, o com es veu la meva botiga en dispositius mòbils

- Plugins varis que fan gairebé massatges! Des dels més enfocats al CRO fins als complementaris per a la correcta gestió del meu ecommerce: Transport, sistemes de pagament, seguretat...

5. I un cop ja sé què he de fer... com ho faig perquè em trobin?

- Què he de fer per què google ens trobi i surti jo el primer? SEO local i SEO bàsic
- I tot depèn de google?... A la xarxa cada dia hi ha més opcions per a donar-se a conèixer. Altres formes de generar trànsit
  - Emailmarketing
  - SEM
  - Marketing de continguts
  - Xarxes Socials B2C, principalment Facebook
  - Publicitat segmentada
- El marketing de continguts de qualitat.

6. Introducció a l'analítica WEB. Els KPI's

**Mòdul:** Direcció d'equips i habilitats directives

**ECTS:** 3

**Durada:** 23 h.

**Contingut:**

1. Direcció de persones i d'equips

- Aprofundir en les claus de l'èxit
- Mapa de competitivitat
- Rols i tasques del comandament
- Conèixer més a les persones
- Innovem en la gestió

2. Desenvolupament de competències

- Saber transmetre millor
- Saber dir les coses. Assertivitat
- Saber donar ordres
- Saber persuadir amb eficàcia
- Saber rebre i emetre crítiques

3. Lideratge en temps de transformació

- El comportament de les persones dins de les organitzacions
- Treball en equip



- Liderar en temps de canvi
- Gestió del temps

#### 4. Lideratge en temps de transformació

- El comportament de les persones dins de les organitzacions
- Treball en equip
- Liderar en temps de canvi
- Gestió del temps

#### 5. El líder eficaç

- Estils de lideratge
- Factors decisius per a assolir objectius
- Competències de coaching
- Enfortiment del feedback

#### 6. Gestió de situacions conflictives

- Resolució de conflictes
- Gestió de crisi corporativa
- Negociacions complexes

**Mòdul:** Gestió d'aprovisionaments, logística i distribució

**ECTS:** 2

**Durada:** 18 h.

**Contingut:**

#### 1. Aprovisionament

- Organització de l'aprovisionament dins l'empresa
- Principis bàsics d'aprovisionament (punt de comanda, lead time...)
- Diferents tipus d'aprovisionament
- MRP
- Principals components d'una bodega i característiques d'aprovisionament de cadascuna
- Avaluació de proveïdors
- KPIs bàsics d'aprovisionament

#### 2. Aprovisionament

- Control de recepcions
- Organització interna
- Control d'expedicions
- Diferents sistemes d'estanteries (dinàmiques, drive in...)

- Maquinaria: trilaterals, preparadores, trans-elevadors,...
- Etiquetatge: EAN13, DUM14, EAN 128
- RFID
- Sistemes de Piking per veu, pick to voice,...
- SGA i exemples
- KPIs bàsics de magatzem

### 3. Distribució:

- Estils de distribució i avantatges i inconvenients (distribuïdor, client final)
- Agències externes (cotitzacions) i autònoms vs personal propi de transport
- Exportació: documentacions (CMR, BL, DA500)
- Visió d'incoterms i cotitzacions de contenidors
- Mètodes de trincatge de carrega (bosses de aire,...)
- Sistemes de seguiment de flota de vehicles (controls de temperatura, localització)
- KPIs bàsics de distribució

**Mòdul:** Gestió financera

**ECTS:** 3

**Durada:** 27 h.

**Contingut:** 1 Gestió econòmic-financera i sistemes d'informació per a la direcció

- La realitat empresarial i el seu entorn. Factors de canvi.
- Introducció a la comptabilitat
- Anàlisi de Balanços i comptes d'explotació
- Gestió pressupostària i tresoreria
  - La previsió d'ingressos i despeses
  - La confecció del pressupost i el pla de tresoreria
  - El control pressupostari
  - Fonts de finançament
  - Negociació bancària
  - La gestió dels excedents de tresoreria
  - Avaluació de les alternatives d'inversió
  - Anàlisi de costos
  - Determinació del cost de productes i serveis
  - El control i la reducció de costos

## 2 Gestió fiscal

- Procediments tributaris d'aplicació al sector
- Obligacions formals a nivell fiscal de les empreses i dels empresaris
- Impostos: Societats, IVA, IRPF
- Actuacions en casos d'inspeccions tributàries i fiscals

**Mòdul:** Viticultura

**ECTS:** 2,5

**Durada:** 24,5 h.

**Contingut:**

### 1. Introducció.

- Història de la vinya i extensió actual del cultiu a nivell superfície mundial.
- Models actuals de viticultura.
- Classificació sistemàtica de les vitàcies
- Característiques de les principals varietats portaempelts.

### 2. Edafologia y climatologia vitícoles

- Paràmetres climàtics; Diagrames, classificacions climàtiques vitícoles
- Components el sòl: components orgànics i inorgànics
- Propietats físiques i químiques del sòl.

### 3. El cicle biològic de la vinya

- Cicle vegetatiu. El plor, la brostada, creixement dels òrgans verds, creixement de la baia, agostament.
- Cicle reproductor. La floració i quallat. El verol i formació de la llavor. Maduració fenòlica i aromàtica. Determinació de la data de verema.

### 4. Plantació d'una vinya

- Estudis previs a la plantació
- Disseny i traçat de la plantació: densitat i marc de plantació. Sistemes de Plantació
- Sistemes de conducció: sistemes verticals i horitzontals. Materials per implantar l'emparrat
- Pràctiques vitícoles

### 5. Protecció sanitària

- Plagues i malalties

- Viticultura convencional
- Viticultura de protecció Integrada,
- Viticultura ecològica
- Viticultura biodinàmica

**Mòdul:** Enologia

**ECTS:** 3

**Durada:** 29,5 h.

**Contingut:**

1. La verema, criteris de qualitat. La maduresa industrial i maduresa fenòlica, mesura de la sanitat.

- Composició del raïm, controls de maduresa. Sistemes de verema i transport del raïm.
- Recepció i tractament de la verema, principals transformacions prefermentatives en elaboració de blancs i negres.

2. Composició química del vi, principals paràmetres i rangs habituals en mostos i vins. Additius i coadjuvants emprats en enologia.

- Determinacions claus en la caracterització del vi y paràmetres de qualitat.
- Els conservants emprats en enologia: el diòxid de sofre, àcid sòrbic, àcid ascòrbic.
- Principals coadjuvants: additius de clarificació i d'estabilització fisicoquímica i microbiològica.

3. La microbiologia del vi: fermentació alcohòlica i malolàctica.

- La fermentació alcohòlica. Microorganismes implicats i metabolòmica del procés.
- La fermentació malolàctica. Descripció el procés i principals bacteris implicats.

4. Elaboració de vins blancs i rosats. Procés tradicional i noves tendències.

- L'obtenció del most i la seva clarificació
- Paràmetres crítics en la fermentació i diferents metodologies emprades.
- Limpidesa del vi: estabilització proteica i tartàrica.

## 5. Elaboració de vins negres.

- Els vins joves i els vins de maceració carbònica.
- La maceració com a estratègia de extracció de color i polifenols als vins de criança.
- Els compostos fenòlics en relació amb les sensacions organolèptiques.
- Tècniques prefermentatives i aspectes principals relatius al procés d'elaboració.

## 6. Envel·liment i criança dels vins negres

- El roure. Origen botànic i geogràfic.
- La bóta i els elements que intervenen en la cessió de gustos i aromes.
- Estratègies d'envel·liment segons el perfil sensorial dels vins.
- Alternatives tecnològiques

## 7. Vinificacions especials

- Els vins dolços naturals. Els vins rancis
- Els vins generosos.
- Els vins botrytitzats. Els vins de gel.

## 8. Elaboració de vins escumosos: procés d'elaboració. Mètode tradicional: trets diferencials en el vi base, segona fermentació, criança, aclarida i degorjament.

- Principals metodologies d'elaboració de vins escumosos.
- Elaboració d'escumosos pel mètode tradicional: el cava, trets característics en comparació amb el champagne.
- La cinètica de la segona fermentació i els factors que afecten.
- La criança i clarificació en el mètode tradicional. Expedició: degorjament, tipologies de vins i conservació.

**Mòdul:** Anàlisi sensorial

**ECTS:** 3

**Durada:** 28,5 h.

**Contingut:**

### 1. Mecànica del tast, aspectes principals.

- Els sentits emprats en el tast
- Condicionants en l'anàlisi sensorial
- La seqüència d'una degustació

### 2. Fisiologia dels sentits i la seva interconnexió.

- La vista, l'olfacte i el gust
- Interacció entre els sentits

3. Principals aromes i la seva potenciació, en funció del tipus de vins. Identificació i localització en vins.

- Principals aromes que es troben en vins blancs i la seva evolució durant l'envelliment.
- Principals aromes que es troben en vins rosats i la seva evolució durant l'envelliment.
- Principals aromes que es troben en vins negres i la seva evolució durant la cria i l'envelliment.

4. Principals defectes i el seu origen.

- Defectes d'origen del raïm malmès
- Defectes microbiològics.
- Les contaminacions per envàs.

5. Subjectivitat en la degustació; importància de la memòria i de la referència.

- Minimització de la subjectivitat.
- Utilització de test de discriminació: tast triangular, tast per parelles.

6. Descripció de vins; fitxes de tast descriptives i l'anàlisi descriptiu quantitatiu.

- El tast escrit, oral i comercial.
- Utilització de fitxes en el tast de vins blancs, rosats, negres i escumosos de diferents varietats i orígens.

7. Tast i caracterització dels vins de les principals zones vitivinícoles espanyoles

**Mòdul:** Cultura vitivinícola

**ECTS:** 3

**Durada:** 28,5 h.

**Contingut:**

1. El vi al llarg de la història.

- Origen del vi en la història humana
- Aspectes socials del vi.

## 2. El vi com a aliment.

- Metabolisme del alcohol en el cos humà
- Vi i salut.
- La paradoxa francesa. Efectes del consum moderat vi.

## 3. Principals regions vitivinícoles del món: tendències.

- Principals tipologies de vins.
- Els majors productors: Espanya, França, Itàlia. Característiques generals de cada país. Reptes d'exportació.
- El nou món i la seva acció exportadora: Sud Amèrica, Austràlia, Sudàfrica.

## 4. Els sommeliers en el sector vitivinícola.

- Formadors d'opinió, comunicadors.
- Integració dels sommeliers dins el sector.
- El servei dels vins: Temperatura, copes, ampolles, utilitatge.
- La decantació dels vins.
- Gestió, conservació i evolució dels vins al celler.

## 5. Maridatges: gastronomia i vi.

- Criteris per a la combinació: afinitat i contrast.
- Semàntica del maridatge.
- El maridatge molecular.

## 6. La comunicació en el sector vitivinícola, un repte del segle XXI

- Què hi ha darrera d'una ampolla?
- Anàlisi de les tipologies de comunicació
- L'enoturisme. Anàlisi de diferents projectes, alternatives.

## 7. Tast i caracterització dels vins de les principals zones vitivinícoles mundials.

**Mòdul:** Certificacions i seguretat alimentària

**ECTS:** 1

**Durada:** 10 h.

**Contingut:** 1. Qualitat de producte

- Sistemes de certificació del Consorci d'Inspecció i Control per al

compliment del plec de condicions de les Denominacions d'Origen  
Protegides

- Desenvolupament i anàlisi de casos pràctics.

## 2. Qualitat en la gestió

- ISO 9001:2015. Nou enfocament en la gestió de processos, basada en l'avaluació del risc i els resultats.
- Anàlisi de les millores de la versió 9001:2015 respecte a antigues versions de la norma

## 3. Seguretat alimentària en Celler.

- Pre-requisits per a l'anàlisi i control de punts crítics en un Celler (HACCP)
- Sistemes de gestió de la Seguretat alimentària: ISO 22000, BRC, IFS, GLOBAL GAP, EURENGAP I FSCC 22000

**Mòdul:** Tutoria

**ECTS:** 3

**Durada:** 9 h.

**Contingut:** .

**Mòdul:** Pràctiques (sortides de camp)

**Durada:** 30 h.

**Contingut:** .



Amb la col·laboració de la Wine Business School.

**Fundació URV. Centre de Formació Permanent**

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)