



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



Fitxa Tècnica

Codi:

EGEVIEA-M4-2020-5

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 d'una doble vessant: la gestió i la viticultura.

Informació addicional:**Dates:**

del 17/10/2020 al 25/10/2021

Horari:

Divendres de 16 a 20.30 h i dissabtes de 9 a 14 h.
Les classe presencials finalitzen a finals de juny de 2020.

Calendari del curs:**Ubicació:**

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

Impartició:

presencial

Durada:

30 ECTS

Preu:

2900

Ajusts o beques a la matrícula:**Direcció:**

Olga Busto Busto

Coordinació acadèmica:

Pedro Cabanillas Amboades

Docents:

Joan Miquel Canals Bosch
Fernando Zamora Marin
M. Assumpta Mateos Fernández
Nicolas André Louis Rozes
Albert Mas Barón
Pedro Cabanillas Amboades
Christophe Marquet
Antonio Giuliodori
Judith Gran Serrano
Xavier Fumanal Cuadrat
Jordi Rojas Donada
Antoni Viladomat Vers
Montserrat Mestres Solé
Josep Albertí Pradera
Xavier Ybargüengoitia Millet
Enric Bartra Sebastian
Sergi Colet Villar
Manuel Colmenero Larriba
Lluís Tolosa Planet
Anna Vicens Rubiola
Alicia Estrada Alonso

Contacte:

Raquel Ramos - raquel.ramos@fundacio.urv.cat

Més informació:

Les classes presencials finalitzen el mes de juny.

Aquest curs compleix els requisits per ser bonificat mitjançant la [Fundación Estatal para la Formación en el Empleo](#). (FUNDAE). Per a més informació podeu adreçar-vos a: bonificacio@fundacio.urv.cat.

Formulari d'inscripció:**Programa**

Mòdul: EMPRESA I ORGANITZACIÓ

ECTS: 2

Durada: 19,5 h.

Contingut:

- 1.1 Economia vitivinícola
 - o Els mercats agraris
 - o Anàlisi del sector agrari
 - o El sector vitivinícola a Catalunya i Espanya

o Marc institucional pel sector vitivinícola

1.2. Entorn de la UE

o Model vitivinícola europeu

o La Política Agrícola Comú (PAC) – Antecedents , Objectius i principis

o La Agenda 2000

o Instruments financers : el FEOGA (Fons Europeu d'Orientació i Garantia Agrícola)

o La PAC i la ampliació de la UE

1.3 Entorn internacional

o Mercats mundials : comerç interior i exterior

o Mecanismes de regulació de mercats

o Principals zones de producció : Europa , Amèrica , Oceania , Àsia i Nord Amèrica.

1.4 Entorn legal

o Legislació internacional, comunitària i estatal

o Dret vitivinícola : la nova llei del vi

o Fiscalitat d'empreses vitivinícoles

o Propietat industrial: Patents, marques, Denominacions d'Origen

o Seguretat i qualitat alimentària: certificacions

1.5. Estratègia i creixement empresarial

o L'empresa en el context del sistema econòmic

o Anàlisis estratègic: estructura competitiva i anàlisi intern

o Formulació de l'estratègia

o Models organitzatius

o Adequació organitzativa

o Implantació de l'estratègia

o Control i seguiment de l'estratègia

Mòdul: MÀRQUETING I MODELS DE NEGOCI

ECTS: 2

Durada: 24 h.

Contingut:
2.1. Màrqueting. Claus de l'èxit i referents
o Orientació de les empreses

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

2.2. Model de negoci

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

2.3. Propostes de valor i pricing

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

2.4. Comunicació, impulsió i distribució

- o Plans de Comunicació eficaços
- o Estructura de Plans de Comunicació a curt o llarg termini
- o Casos pràctics
- o Publicitat i Relacions Públiques
- o Imatge i Branding
- o Altres models de comunicació
- o Models de Distribució.

2.5. Postvenda, promocions i relacions

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

2.6. Consells útils

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

Mòdul: JOC DE SIMULACIÓ. ACTIVITAT TASTAVINS

ECTS: ,5

Durada: 7 h.

Contingut:

- o Investigació de mercats
- o Creació de Marques
- o Creació de Proposta de Valor i Missatges
- o Treball en equip
- o Medis de Comunicació
- o Joc de Simulació: Fem un Tastavins

Mòdul: MÀRQUETING INTERNACIONAL I BRANDING

ECTS: 2

Durada: 18 h.

Contingut:

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

Mòdul: MÀRQUETING DIGITAL

ECTS: 1

Durada: 15 h.

Contingut:

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

Mòdul: DIRECCIÓ D'EQUIPS I HABILITATS DIRECTIVES

ECTS: 2

Durada: 24 h.

Contingut:	<p>6.1. Direcció de persones i d'equips</p> <ul style="list-style-type: none"> o Aprofundir en les claus de l'èxit o Mapa de competitivitat o Rols i tasques del comandament o Conèixer més a les persones o Innovem en la gestió <p>6.2. Desenvolupament de competències</p> <ul style="list-style-type: none"> o Saber transmetre millor o Saber dir les coses. Assertivitat o Saber donar ordres o Saber persuadir amb eficàcia o Saber rebre i emetre crítiques <p>4.3 Lideratge en temps de transformació</p> <ul style="list-style-type: none"> o El comportament de les persones dins de les organitzacions o Treball en equip o Liderar en temps de canvi o Gestió del temps <p>6.3. Lideratge en temps de transformació</p> <ul style="list-style-type: none"> o El comportament de les persones dins de les organitzacions o Treball en equip o Liderar en temps de canvi o Gestió del temps <p>6.4. El líder eficaç</p> <ul style="list-style-type: none"> o Estils de lideratge o Factors decisius per a assolir objectius o Competències de <i>coaching</i> o Enfortiment del <i>feedback</i> <p>6.5. Gestió de situacions conflictives</p> <ul style="list-style-type: none"> o Resolució de conflictes o Gestió de crisi corporativa o Negociacions complexes
Mòdul:	CADENA DE VALOR A LA INDÚSTRIA DE VI (APROVISIONAMENTS I LOGÍSTICA)
ECTS:	2
Durada:	13,5 h.
Contingut:	

7.1. Aprovisionament

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

7.2. Logística

- o Control de recepcions
- o Organització interna
- o Control d'expedicions
- o Diferents sistemes d'estanteries (dinàmiques, drive in...)
- o Maquinaria: trilaterals, preparadores, trans-elevadors,...
- o Etiquetatge: EAN13, DUM14, EAN 128
- o RFID
- o Sistemes de Piking per veu, pick to voice,...
- o SGA i exemples
- o KPIs bàsics de magatzem

7.3. Distribució

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

Mòdul: GESTIÓ ECONÒMICA I FINANCERA

ECTS: 2

Durada: 19 h.

Contingut:

- 8.1. La realitat empresarial i el seu entorn. Factors de canvi.
- o Introducció a la comptabilitat
- o Anàlisi de Balanços i comptes d'explotació

o 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

8.2. Analítica de costos

- o Determinació del cost de productes i serveis
- o El control i la reducció de costos

8.3. Gestió fiscal

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

Mòdul: CONFERÈNCIES

ECTS: 1

Durada: 15 h.

Contingut:
Estratègies i transformació (Xavier Ybargüengoitia)
Noves formes de distribució (Alícia Estrada)
Legal i Jurídic: permisos, llicències i obligacions (Assessors Rius&Rius)

Mòdul: VITICULTURA

ECTS: 2,5

Durada: 25 h.

Contingut:
10.1. Introducció
o Història de la vinya i extensió actual del cultiu a nivell superfície mundial.

- o Models actuals de viticultura.
- o Classificació sistemàtica de les vitàcies
- o Característiques de les principals varietats portaempelts.

1O.2. Edafologia y climatologia vitícoles

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

1O.3. El cicle biològic de la vinya

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

1O.4. Plantació d'una vinya

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

1O.5. Pràctiques vitícoles

- o Poda en verd. Objectius i formes de realització
- ¿ La poda d'hivern. Poda de formació i de producció. Tipus de poda: curta, llarga i mixta.
- ¿ Fertilització del vinyer. Macro i micronutrients. Necessitats d'elements minerals
- ¿ El Reg a la vinya. Necessitats hídriques. Mètodes de reg

1O.6. Protecció sanitària

- o Plagues i malalties
- o Viticultura convencional
- o Viticultura de protecció Integrada,
- o Viticultura Ecològica
- o Viticultura Biodinàmica

Mòdul:	ENOLOGIA
ECTS:	3
Durada:	29 h.
Contingut:	

11.1. La verema: criteris de qualitat

- o Composició del raïm, controls de maduresa. Sistemes de verema i transport del raïm.

- o Recepció i tractament de la verema, principals transformacions prefermentatives en elaboració de blancs i negres. La previsió d'ingressos i despeses

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

- o Determinacions claus en la caracterització del vi y paràmetres de qualitat.

- o Els conservants emprats en enologia: el diòxid de sofre, àcid sòrbic, àcid ascòrbic.

- o Principals coadjuvants: additius de clarificació i d'estabilització fisicoquímica i microbiològica.

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

- o La fermentació alcohòlica. Microorganismes implicats i metabòlica del procés.

- o La fermentació malolàctica. Descripció el procés i principals bacteris implicats.

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

- o L'obtenció del most i la seva clarificació

- o Paràmetres crítics en la fermentació i diferents metodologies emprades.

- o Limpidesa del vi: estabilització proteica i tartàrica.

11.5. Elaboració de vins negres.

- o Els vins joves i els vins de maceració carbònica.

- o La maceració com a estratègia de extracció de color i polifenols als vins de criança.

- o Els compostos fenòlics en relació amb les sensacions organolèptiques.

- o Tècniques prefermentatives i aspectes principals relatius al procés d'elaboració.

11.6. Envel·liment i criança dels vins negres

- o El roure. Origen botànic i geogràfic.

- o La bóta i els elements que intervenen en la cessió de gustos i aromes.

- o Estratègies d'envel·liment segons el perfil sensorial dels vins.

- o Alternatives tecnològiques

11.7. Vinificacions especials

- o Els vins dolços naturals. Els vins rancis

- o Els vins generosos.

o Els vins botrytitzats. Els vins de gel.

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

o Principals metodologies d'elaboració de vins escumosos.

o Elaboració d'escumosos pel mètode tradicional: el cava, trets característics en comparació amb el champagne.

o La cinètica de la segona fermentació i els factors que afecten.

o La criança i clarificació en el mètode tradicional. Expedició: degorjament, tipologies de vins i conservació.

11.9. Gestió fiscal

o Procediments tributaris d'aplicació al sector

o Obligacions formals a nivell fiscal de les empreses i dels empresaris

o Impostos: Societats, IVA, IRPF

o Actuacions en casos d'inspeccions tributàries i fiscals

Mòdul: ANÀLISI SENSORIAL

ECTS: 3

Durada: 27,5 h.

Contingut:

12.1. Mecànica del tast, aspectes principals.

o Els sentits emprats en el tast

o Condicionants en l'anàlisi sensorial

o La seqüència d'una degustació

12.2. Fisiologia dels sentits i la seva interconnexió.

o La vista, l'olfacte i el gust

o Interacció entre els sentits

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

o Principals aromes que es troben en vins blancs i la seva evolució durant l'envelliment.

o Principals aromes que es troben en vins rosats i la seva evolució durant l'envelliment.

o Principals aromes que es troben en vins negres i la seva evolució durant la criança i l'envelliment.

12.4. Principals defectes i el seu origen.

o Defectes d'origen del raïm malmès

o Defectes microbiològics.

o Les contaminacions per envàs.

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

o Minimització de la subjectivitat.

o Utilització de test de discriminació: tast triangular, tast per parelles.

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

12.7. El tast escrit, oral i comercial.

o Utilització de fitxes en el tast de vins blancs, rosats, negres i escumosos de diferents varietats i orígens.

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

Mòdul: CULTURA VITIVINÍCOLA

ECTS: 3

Durada: 28,5 h.

Contingut:

13.1. El vi al llarg de la història.

o Origen del vi en la història humana

o Aspectes socials del vi.

13.2. El vi com a aliment.

o Metabolisme del alcohol en el cos humà

o Vi i salut.

o La paradoxa francesa. Efectes del consum moderat vi.

13.3. Principals regions vitivinícoles del món: tendències.

o Principals tipologies de vins.

o Els majors productors: Espanya, França, Itàlia. Característiques generals de cada país. Reptes d'exportació.

o El nou món i la seva acció exportadora: Sud Amèrica, Austràlia, Sudàfrica.

13.4. Els sommeliers en el sector vitivinícola.

o Formadors d'opinió, comunicadors.

o Integració dels sommeliers dins el sector.

o El servei dels vins: Temperatura, copes, ampolles, utilitatge.

o La decantació dels vins.

o Gestió, conservació i evolució dels vins al celler.

13.5. Maridatges: gastronomia i vi.

o Criteris per a la combinació: afinitat i contrast.

o Semàntica del maridatge.

o El maridatge molecular.

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

o Què hi ha darrera d'una ampolla?

o Anàlisi de les tipologies de comunicació

o L'entourisme. Anàlisi de diferents projectes, alternatives.

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

Mòdul: CERTIFICACIONS I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

ECTS: ,5

Durada: 4,5 h.

Contingut:

14.1. Qualitat de producte

o Sistemes de certificació del Consorci d'Inspecció i Control per al compliment del plec de condicions de les Denominacions d'Origen Protegides

o Desenvolupament i anàlisi de casos pràctics.

14.2. Qualitat en la gestió

o ISO 9001:2015. Nou enfocament en la gestió de processos, basada en l'avaluació del risc i els resultats.

o Anàlisi de les millores de la versió 9001:2015 respecte a antigues versions de la norma

14.3. Seguretat alimentària en Celler.

o Pre-requisits per a l'anàlisi i control de punts crítics en un Celler (HACCP)

o Sistemes de gestió de la Seguretat alimentària: ISO 22000, BRC, IFS, GLOBAL GAP, EURENGAP I FSCC 22000

Mòdul: VISITES

ECTS: 3

Durada: 30 h.

Contingut: pendet de concretar dates

Mòdul: TUTORIES
ECTS: ,5
Durada: 9 h.
Contingut: Seguiment del procès d'aprenentatge de l'estudiant.

Mòdul: ENOTURISME

Durada: 5,5 h.

Contingut:

- 14.1. L'enoturisme...com fer-ho?
 - o Disseny del producte enoturístic.
 - o Anàlisi pràctica d'experiències enoturístiques: Califòrnia, Catalunya, Burdeus, Xina
 - o Comercialització i màrqueting dels projectes enoturístics

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

www.fundacio.urv.cat/formacio