

Diploma interuniversitario de especialización en Gestión de Empresas Vitivinícolas



El sector vitivinícola cada vez mayor demanda personal cualificado para gestionar adecuadamente sus empresas, enfrentadas a un entorno altamente competitivo y una economía globalizada. El gran número de productos de calidad y prestigio, así como las diferentes denominaciones de origen con las que contamos en Cataluña, nos avalan para conseguir que el éxito de estos productos se adecuen a su potencial. Este programa pretende dar respuesta a esta necesidad, tanto en lo que se refiere a la gestión de la empresa vitivinícola como al conocimiento del producto que vertebra estas empresas.

Ficha Técnica

Coorganiza:





Destacable:

Esta formación se imparte en modalidad virtual y concentra en el calendario la presencialidad de las catas de vinos.

Dirigido a:

- Titulados universitarios y profesionales con experiencia en el sector vitivinícola que quieran profundizar sus conocimientos y potenciar sus habilidades directivas.
- Titulados universitarios y profesionales con potencial para acceder a posiciones directivas a corto plazo.
- Personas emprendedoras que quieren prepararse para incorporarse profesionalmente en el sector vitivinícola.

Código:

DEGEVIEA-M8-2025-9

Título al que da derecho:

Diploma de especialización

Objetivos:

Profesionalizar el sector vitivinícola, ofreciendo una formación eminentemente práctica y centrada en la mejora de la gestión empresarial: internacionalización, búsqueda de nuevos mercados e innovación, todo ello des de una doble vertiente, la gestión y la viticultura.

Competencias profesionales:

- Capacidad de liderar una empresa o departamento vinculada al sector vitivinícola.
- Gestionar un equipo de personas a su cargo y tener capacidad para trabajar en equipo.
- Tener iniciativa individual, capacidad analítica y espíritu crítico.
- Capacidad para evaluar y resolver problemas.
- Demostrar capacidad de toma de decisiones.
- Conocer las técnicas y tendencias en gestión de la empresa.
- Conocer el funcionamiento de las diferentes áreas de gestión desde una perspectiva transversal.
- Capacidad para comprender los aspectos técnicos vitícolas fundamentales.

- Capacidad para comprender los procesos enológicos básicos que intervienen en la elaboración de vinos.
- Profundizar en el conocimiento del análisis sensorial aplicado a la cata de vinos.
- Conocer las principales regiones vitivinícolas del mundo, así como el impacto y la influencia de la vitivinicultura desde la vertiente histórica, gastronómica y de la salud.

Salidas profesionales:

- Dirección y gestión de empresas del sector vitivinícola, tanto elaboradoras como distribuidoras y comercializadoras.
- Departamentos financieros, comerciales, de marketing, de gestión de personas y de operaciones de empresas del sector vitivinícola, tanto elaboradoras como distribuidoras y comercializadoras.

Itinerario formativo:

Este programa está organizado de forma modular, esto significa que puedes cursar estos dos cursos de forma independiente:

- Gestión, Marketing y Organización para Empresas Vitivinícolas
- Enología, Viticultura y Cata
- Enología y Viticultura

Es posible convalidar los créditos de estos cursos para obtener el diploma de especialización.

Dirección:

Olga Busto Busto

Coordinación académica:

Pedro Cabanillas Amboades

Xavier Fumanal Cuadrat

Docentes:

David Budó Martí

Pedro Cabanillas Amboades

Joan Miguel Canals Bosch

Anna Casabona París

César Cánovas Herrerías

Alicia Estrada Alonso

Xavier Fumanal Cuadrat

Jaume Gramona Martí

Christophe Marquet

Albert Mas Barón

M. Assumpta Mateos Fernández

Montserrat Mestres Solé

Montserrat Nadal Roquet-Jalmar

Jordi Rojas Donada

Nicolas André Louis Rozes

Antoni Sánchez Ortiz

Lluís Tolosa Planet

Antoni Viladomat Vers Xavier Ybargüengoitia Millet Fernando Zamora Marin

Duración:

316 h

Impartición:

virtual

Idiomas en que se imparte:

Español, Catalán

Fechas:

del 14/11/2025 al 31/10/2026

Horario:

Aula virtual con conexiones sincrónicas en horario de viernes de 16 a 20.30 h. y sábados de 9 a 14 h.

Los módulos 11, 12, 13 y 17 incluyen sesiones de presencialidad obligatoria donde se realizatan catas.

Las clases finalizan a finales de junio de 2026.

Ubicación:

Plataforma virtual MOODLE.
Sede de la Wine Business School

C/ Amàlia Soler, 29 - Vilafranca del Penedès

Precio:

2930

Becas y facilidades de pago:

- Becas FURV: este programa dispone de una de las becas de la Fundación URV de acceso a los títulos propios de posgrado. Toda la información en <u>Becas FURV</u>.
- Possibilitat de fraccionament: 10% per la reserva de plaça al moment de fer la inscripció + 50% abans de l'inici del programa + 40% a meitat del programa.
- Bonificació: aquest programa pot ser bonificat mitjançant la Fundació Estatal per a la Formació en l'Ocupació (FUNDAE). Més informació a <u>Bonificació FUNDAE</u>.

Contacto FURV:

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

Teléfono de contacto:

977 779 964

Programa

Módulo: M1. Empresa y organización

ECTS: 2

Duración: 19.5 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

- 1.1 Economía vitivinícola
- o Los mercados agrarios
- o Análisis del sector agrario
- o El sector vitivinícola en Cataluña y España
- o Marco institucional por el sector vitivinícola
- 1.2. En torno a la UE
- o Modelo vitivinícola europeo
- o La Política Agrícola Común (PAC) Antecedentes , Objetivos y principios
- o La Agenda 2000
- o Instrumentos financieros: el FEOGA (Fondo Europeo de Orientación y Garantía Agrícola)
- o La PAC y la ampliación de la UE
- 1.3 Entorno internacional
- o Mercados mundiales: comercio interior y exterior
- o Mecanismos de regulación de mercados
- o Principales zonas de producción: Europa, América, Oceanía, Asia y Norte América.
- 1.4 Entorno legal
- o Legislación internacional, comunitaria y estatal
- o Derecho vitivinícola: la nueva ley del vino
- o Fiscalidad de empresas vitivinícolas
- o Propiedad industrial: Patentes, marcas, Denominaciones de Origen
- o Seguridad y calidad alimentaria: certificaciones
- 1.5. Estrategia y crecimiento empresarial
- o La empresa en el contexto del sistema económico
- o Análisis estratégico: estructura competitiva y análisis interno
- o Formulación de la estrategia
- o Modelos organizativos
- o Adecuación organizativa
- o Implantación de la estrategia
- o Control y seguimiento de la estrategia

Módulo: M2. Márqueting y modelo de negocio

ECTS: 2

Duración: 19.5 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

- 2.1. Marketing. Claves del éxito y referentes
- o Orientación de las empresas
- o Claves del éxito y errores más comunes
- o ¿Dónde jugamos?
- o ¿Por qué vendo o no?
- o Modelos referentes. Las 15 Ps.
- 2.2. Modelo de negocio
- o Referentes a medida
- o Estrategias empresas vitivinícolas
- o Planes de marketing más adecuados
- o Formulación estratégica: valor segmentación posicionamiento
- o Casos prácticos
- 2.3. Propuestas de valor y pricing
- o ¿Qué presentamos en el mercado?
- o ¿Qué valoran los consumidores?
- o ¿Qué valoran los distribuidores?
- o Consejos en aplicación y decisiones de prez
- 2.4. Comunicación, impulsión y distribución
- o Planes de Comunicación eficaces
- o Estructura de Planes de Comunicación a corto o largo plazo
- o Casos prácticos
- o Publicidad y Relaciones Públicas
- o Imagen y Branding
- o Otros modelos de comunicación
- o Modelos de Distribución.
- 2.5. Postventa, promociones y relaciones
- o Relaciones con clientes
- o Fidelización
- o Promociones de ventas
- o Influencia
- 2.6. Consejos útiles
- o ¿Queremos hacer dinero o hacer vino?
- o Casos de trabajo
- o Planes de marketing: grandes empresas, pequeñas empresas
- o Planes de marketing: nuevos mercados

o Oportunidades y networking

o Influencia

Módulo: M3. Proyecto de trabajo

ECTS:

Duración: 15 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

Contenido:

o Investigación de mercados

o Creación de Marcas

o Creación de Propuesta de Valor y Mensajes

o Trabajo en equipo

o Medios de Comunicación

o Juego de Simulación: Hagamos un Tastavins

Módulo: M4. Márqueting internacional y branding

ECTS: 2

Duración: 18 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

Contenido:

1. Segmentación adecuada del mercado

2. Definir estrategia de desarrollo de negocio a nivel internacional

3. Posicionamiento en precio en función de los costes operativos

4. Ejemplos reales

Módulo: M5. Márqueting digital

ECTS: 2

Duración: 21 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

Contenido:

1. ¿Qué ocurre en nuestro sector?

2. Los mejores referentes y qué podemos hacer.

3. Percepción y notoriedad de marca en la esfera digital

4. Estrategia de marketing digital

- 5. Conceptos de funnel y engagement de usuarios/as
- 6. Principales herramientas para el marketing digital
- 7. Ejemplos de casos reales
- 8. Proyectos y presentación de casos a medida por los participantes

Módulo: Mó. Dirección de equipos y habilidades directivas

ECTS: 2

Duración: 19.5 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

- 6.1. Dirección de personas y equipos
- o o Profundizar en las claves del éxito
- o o Mapa de competitividad
- o o Roles y tareas del mando
- o o Conocer más a las personas
- o o Innovamos en la gestión
- 6.2. Desarrollo de competencias
- o Saber transmitir mejor
- o Saber decir las cosas. Asertividad
- o Saber dar órdenes
- o Saber persuadir con eficacia
- o Saber recibir y emitir críticas
- 6.3. Liderazgo en tiempo de transformación
- o El comportamiento de las personas dentro de las organizaciones
- o Trabajo en equipo
- o Liderar en tiempo de cambio
- o Gestión del tiempo
- 6.4. Liderazgo en tiempo de transformación
- o El comportamiento de las personas dentro de las organizaciones
- o Trabajo en equipo
- o Liderar en tiempo de cambio
- o Gestión del tiempo
- 6.5. El líder eficaz
- o Estilos de liderazgo
- o Factores decisivos para alcanzar objetivos
- o Competencias de coaching
- o Fortalecimiento del feedback
- 6.6. Gestión de situaciones conflictivas

- o Resolución de conflictos
- o Gestión de crisis corporativa
- o Negociaciones complejas

Módulo: M7. Cadena de valor en la industria del vino (aprovisionamiento y

logística)

ECTS: 1

Duración: 14.5 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

Contenido:

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 Agencies externes (cotitzacions) i autonoms 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, localitzacio)
- o KPIs bàsics de distribució

Módulo: M8. Gestión económica y financiera

ECTS: 2

Duración: 19 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

Contenido:

8.1. La realidad empresarial y su entorno. Factores de cambio.

- o Introducción a la contabilidad
- o Análisis de Balances y cuentas de explotación
- o Gestión presupuestaria y tesorería
- ¿ La previsión de ingresos y gastos
- ¿ La confección del presupuesto y el plan de tesorería
- ¿ El control presupuestario
- ¿ Fuentes de financiación
- ¿ Negociación bancaria
- ¿ La gestión de los excedentes de tesorería
- ¿ Evaluación de las alternativas de inversión
- 8.2. Analítica de costes
- o Determinación del coste de productos y servicios
- o El control y la reducción de costes
- 8.3. 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: M9. Master class & Conferencias

ECTS:

Duración: 10 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

Contenido:

9.1. Nuevas formas de distribución (Alícia Estrada)

9.2. Legal y Jurídico: permisos, licencias y obligaciones (Asesoria

Rius&Rius)

Módulo: M1O. Viticultura

ECTS: 2.4

Duración: 24 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

Contenido:

10.1.

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

10.2.

- o Parámetros climáticos;
- o Componentes el suelo: componentes orgánicos e inorgánicos
- o Propiedades físicas y químicas del suelo.
- 10.3. El ciclo biológico del viñedo.
- o Ciclo vegetativo. El llanto, el brote, crecimiento de los órganos verdes, crecimiento de la baya, agostamiento.
- o Ciclo reproductor. La floración y cuajado.
- 10.4. Plantación de un viñedo
- o Estudios previos a la plantación
- o Diseño y trazado de la plantación: densidad y marco de plantación.
- o Sistemas de conducción: sistemas verticales y horizontales.

10.5.

- o Poda en verde.
- ¿ La poda de invierno. Poda de formación y de producción.
- ¿ Fertilización del viñedo. Macro y micronutrientes.
- ¿ El Riego en la vid. Necesidades hídricas.

10.6.

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

Módulo: M11. Enología

ECTS: 3.6

Duración: 36 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

- 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 Anàlisis químics habituals en el món del vi i 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 metabolòmica del procés.
- o La fermentació malolàctica. Descripció el procés i principals bacteris implicats.
- o Les alteracions microbiològiques en el vi.
- 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.
- o Processos de clarificació i filtració.
- 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.
- o Processos d'estabilització, clarificació i filtració.
- 11.6. Envelliment 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'envelliment segons el perfil sensorial dels vins.
- o Alternatives tecnològiques

- 11.7. Vinificacions especials
- o Els vins de licor i 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.

Módulo: M12. Análisis sensorial

ECTS: 3.1

Duración: 31 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

- 12.1. Mecánica de cata, aspectos principales.
- o Los sentidos empleados durante la cata
- o Condicionantes en el análisis sensorial
- o La secuencia de una degustación
- 12.2. Fisiología de los sentidos.
- o La vista, el olfato y el gusto
- o Interacción y percepción cruzada.
- 12.3. Definición y percepción de la calidad
- o Los factores intrínsecos.
- o Los factores extrínsecos.
- o El consumidor.
- 12.4. Principales defectos y su origen.
- o Defectos de origen químico.
- o Defectos microbiológicos.
- 12.5. La evolución de los vinos en el tiempo
- 12.6. Las fichas de evaluación de los vinos
- o Fichas de cata descriptivas
- o Fichas cuantitativas.

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

Módulo: M13. Cultura vitivinícola

ECTS: 2.6

Duración: 26 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

Contenido:

1.1. El vino a lo largo de la historia.Origen del vino en la historia humana

Aspectos sociales del vino.

- 1.2. 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.
- 1.3. Análisis global del sector vitivinícola.
- o Análisis de los principales mercados mundiales de vinos
- o Tendencias, segmentación de precios, motivaciones de consumo y modelos de bodega.
- 1.4. Maridajes. Gastronomía y vino.
- o Criterios para la combinación: afinidad y contraste.
- o Semántica del maridaje.
- o Integración de los sumilleres dentro del sector vitivinícola.
- o El servicio de los vinos: Temperatura, copas, botellas, utillaje.
- o Gestión, conservación y evolución de los vinos en la bodega.
- 1.5. Cata y caracterización de los vinos de las principales zonas vitivinícolas mundiales.
- o Vinos de Europa: Francia, Alemania, Italia
- o Vinos del nuevo mundo: Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, California

Módulo: M14. Certificaciones y seguridad alimentaria

ECTS: .45

Duración: 4.5 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

o Trazabilidad, calidad de producto y seguridad alimentaria en una bodega.

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

Módulo: M15. Enoturisme

ECTS: .45

Duración: 4.5 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

Contenido:

o 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: M16. Visites

ECTS: 2.4

Duración: 24 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

Contenido:

El estudiante realizará visitas a algunas bodegas representativas del

territorio.

Módulo: Tutorías

Duración: 10 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

Fundación URV. Centro de Formación Permanente Av Onze de Setembre, 112. 432O3 REUS (+34) 977 779 95O

formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacio

<u>Linkedin | Twitter | Facebook | Instagram</u>