



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Fundació URV

Diploma interuniversitari d'especialització en Gestió d'Empreses Vitivinícoles



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 vertebrava aquestes empreses.**

Fitxa Tècnica

Coorganitza:



Cal destacar:

Aquesta formació s'imparteix en modalitat virtual i concentra en el calendari la presencialitat dels tastos de vins.

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.

Codi:

DEGEVIEA-M8-2025-9

Títol al que dóna dret:

Diploma d'especialització

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.

Competències professionals:

- Capacitat de liderar una empresa o departament vinculada al sector vitivinícola.
- Gestionar un equip de persones al seu càrrec i tenir capacitat per treballar en equip.
- Tenir iniciativa individual, capacitat analítica i esperit crític.
- Capacitat per avaluar i resoldre problemes.
- Demostrar capacitat de presa de decisions.
- Conèixer les tècniques i tendències en gestió de la empresa.
- Conèixer el funcionament de les diferents àrees de gestió des d'una perspectiva transversal.
- Capacitat per comprendre els aspectes tècnics vitícoles fonamentals.
- Capacitat per comprendre els processos enològics bàsics que intervenen en la

elaboració de vins.

- Aprofundir en el coneixement de l'anàlisi sensorial aplicat al tast de vins.
- Conèixer les principals regions vitivinícoles del món, així com l'impacte i la influència de la vitivinicultura des de la vessant històrica, gastronòmica i de la salut.

Sortides professionals:

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

Itinerari formatiu:

Aquest programa està organitzat de forma modular, això significa que pots cursar aquests dos cursos de forma independent.

- [Gestió, Màrqueting i Organització per a Empreses Vitivinícoles](#)
- [Enologia, Viticultura i Tast](#)
- [Enologia i Viticultura](#)

Serà possible convalidar els crèdits per a obtenir el diploma d'especialització.

Direcció:

Olga Busto Busto

Coordinació acadèmica:

Pedro Cabanillas Amboades

Xavier Fumanal Cuadrat

Docents:

David Budó Martí

Pedro Cabanillas Amboades

Joan Miquel 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

Durada:
316 h

Impartició:
virtual

Idiomes en que s'imparteix:
Castellà, Català

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

Horari:
Aula virtual amb connexions sincròniques en horari de divendres de 16 a 20.30 h i dissabtes de 9 a 14 h.
Els mòduls 11, 12, 13 i 17 inclouen sessions de presencialitat obligatòria on es realitzaran tastos.
Les classe finalitzen a finals de juny de 2026.

Ubicació:
Plataforma virtual MOODLE.
Seu de la Wine Business School
C/ Amàlia Soler, 29 - Vilafranca del Penedès

Preu:
2930

Beques i facilitats de pagament:

- **Beques FURV:** aquest programa disposa d'una de les beques de la Fundació URV d'accés als títols propis de postgrau. Tota la informació a [Beques FURV](#).
- **Posibilidad de fraccionamiento:** 10% por la reserva de plaza en el momento de realizar la inscripción + 50% antes del inicio del programa + 40% a mitad del programa.
- **Bonificación:** este programa puede ser bonificado a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE). Más información en [Bonificación FUNDAE](#).

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

Telèfon de contacte:
[977 779 964](tel:977779964)

Programa

Mòdul: M1: Empresa i organització

ECTS: 2

Durada: 19,5 h.

Idiomes: Català - Castellà

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

- L'empresa en el context del sistema econòmic
- Anàlisis 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: M2: Màrqueting i model de negoci

ECTS: 2

Durada: 19,5 h.

Idiomes: Català - Castellà

Contingut:

2.1. 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.

2.2. Model de negoci

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

2.3. Propostes de valor i pricing

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

2.4. Comunicació, impulsó i distribució

- Plans de Comunicació eficaços
- 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: M3: Projecte de Treball

ECTS: 1

Durada: 15 h.

Idiomes: Català - Castellà

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: M4: Màrqueting internacional i Branding

ECTS: 2

Durada: 18 h.

Idiomes: Català - Castellà

Contingut:

1. Segmentació adequada del mercat
2. Definir estratègia de desenvolupament de negoci a nivell

internacional

3. Posicionament en preu en funció dels costos operatius

4. Exemples reals

Mòdul: M5: Màrqueting digital

ECTS: 2

Durada: 21 h.

Idiomes: Català - Castellà

Contingut:

1. Què passa en el nostre sector?
2. Els millors referents i què podem fer.
3. Percepció i notorietat de marca a l'esfera digital
4. Estratègia de màrqueting digital
5. Conceptes de funnel i engagement d'usuaris/es
6. Principals eines pel màrqueting digital
7. Exemples de casos reals
8. Projectes i presentació de casos a mida pels participants

Mòdul: M6: Direcció d'equips i habilitats directives

ECTS: 2

Durada: 19,5 h.

Idiomes: Català - Castellà

Contingut:

- 6.1. Direcció de persones i d'equips
 - o o Aprofundir en les claus de l'èxit
 - o o Mapa de competitivitat
 - o o Rols i tasques del comandament
 - o o Conèixer més a les persones
 - o o Innovem en la gestió
- 6.2. Desenvolupament de competències
 - 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
- 6.3. Lideratge en temps de transformació
 - o El comportament de les persones dins de les organitzacions

- o Treball en equip
- o Liderar en temps de canvi
- o Gestió del temps

6.4. Lideratge en temps de transformació

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

6.5. El líder eficaç

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

6.6. Gestió de situacions conflictives

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

Mòdul: M7: Cadena de valor a la indústria del vi (aprovisionaments i logística)

ECTS: 1

Durada: 14,5 h.

Idiomes: Català - Castellà

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: M8: Gestió econòmica i financera

ECTS: 2

Durada: 19 h.

Idiomes: Català - Castellà

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. Anàlisi 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:	M9: Master class & conferències
ECTS:	1
Durada:	10 h.
Idiomes:	Català - Castellà
Contingut:	9.1. Noves formes de distribució (Alícia Estrada) 9.2. Legal i Jurídic: permisos, llicències i obligacions (Assessoria Rius&Rius)

Mòdul:	M10: Viticultura
ECTS:	2,4
Durada:	24 h.
Idiomes:	Català - Castellà
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. 10.2. 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. 10.3. 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. 10.4. 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 10.5. 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

10.6. Protecció sanitària

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

Mòdul: M11: Enologia

ECTS: 3,6

Durada: 36 h.

Idiomes: Català - Castellà

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 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 físicoquímica i microbiològica.

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

- o La fermentació alcohòlica. Microorganismes implicats i metabològica 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. 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 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.

Mòdul: M12: Anàlisi sensorial

ECTS: 3,1

Durada: 31 h.

Idiomes: Català - Castellà

Contingut:

12.1. Mecànica del tast, aspectes principals.

- o Els sentits emprats durant el tast

- o Condicionants en l'anàlisi sensorial
- o La seqüència d'una degustació

12.2. Fisiologia dels sentits.

- o La vista, l'olfacte i el gust
- o Interacció i percepció creuada.

12.3. Definició i percepció de la qualitat

- o Els factors intrínsecs.
- o Els factors extrínsecs.
- o El consumidor.

12.4. Principals defectes i el seu origen.

- o Defectes d'origen químic.
- o Defectes microbiològics.

12.5. L'evolució dels vins en el temps

12.6. Les fitxes d'avaluació dels vins

- o Fitxes de tast descriptives
- o Fitxes quantitatives.

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

Mòdul: M13. Cultura vitivinícola

ECTS: 2,6

Durada: 26 h.

Idiomes: Català - Castellà

Contingut:

1.1. El vi al llarg de la història.

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

1.2. 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.

1.3. Anàlisi global del sector vitivinícola.

- o Anàlisi dels principals mercats mundials de vins
- o Tendències, segmentació de preus, motivacions de consum i models de celler.

1.4. Maridatges. Gastronomia i vi.

- o Criteris per a la combinació: afinitat i contrast.
- o Semàntica del maridatge.
- o Integració dels sommeliers dins el sector vitivinícola.
- o El servei dels vins: Temperatura, copes, ampolles, utilitatge.
- o Gestió, conservació i evolució dels vins al celler.

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

- o Vins d'Europa: França, Alemanya, Itàlia
- o Vins del nou món: Austràlia, Nova Zelanda, Sudàfrica, Califòrnia

Mòdul: M14. Certificacions i seguretat alimentària

ECTS: ,45

Durada: 4,5 h.

Idiomes: Català - Castellà

Contingut:

- o Traçabilitat, qualitat de producte i seguretat alimentària en un celler.
- o El sistema de certificació del Consorci d'Inspecció i Control per al compliment del plec de condicions de les Denominacions d'Origen Protegides

Mòdul: M15: Enoturisme

ECTS: ,45

Durada: 4,5 h.

Idiomes: Català - Castellà

Contingut:

- o 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.

Mòdul: M16: Visites

ECTS: 2,4

Durada: 24 h.

Idiomes: Català - Castellà

Contingut: L'estudiant realitzarà visites a alguns cellers representatius del territori.

Mòdul: Tutories

Durada: 10 h.

Idiomes: Català - Castellà

Contingut: .

Fundació URV. Centre de Formació Permanent
Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS
(+34) 977 779 950
formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacio
[Linkedin](#) | [Twitter](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)