



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 postgrau arriba ja a la seva sisena edició, amb la voluntat d'apropar els estudiants al sector del vi amb una metodologia de resolució de casos pràctics.

Aquesta metodologia permet conèixer als alumnes totes les àrees de negoci de l'empresa: des de la gestió, fins al màrqueting, la comercialització i la producció del vi.

S'ha renovat la participació d'experts en la indústria i la comercialització del món del vi. Així, part del postgrau es reserva un espai important a la cadena de valor del producte vitivinícola. Amb professionals experts del sector, s'incorporen casos pràctics concrets, s'analitza el procés continuat del producte en l'empresa i les necessitats en què s'ha de pensar per a col·locar de manera efectiva el producte en el mercat. Durant el postgrau s'incorporaran les eines i els canals digitals per la venda de vi, i per a les propostes enoturístiques.

El programa està pensat per a emprenedors que vulguin conèixer i introduir-se en la indústria del vi, universitaris amb projecció per formar part d'equips directius dins del sector, i professionals que vulguin actualitzar els seus coneixements i accentuar els seus dots com a directius.

A més de l'anàlisi de tots els departaments i agents que actuen dins d'una empresa del sector del vi, el Postgrau de Gestió d'Empreses Vitivinícoles permet als estudiants aprofundir en el coneixement del seu producte, posant especial èmfasi en les necessitats de venda i comercialització i, sobretot, avaluant els nous escenaris que la crisi de la Covid-19 ens ha deixat.

El curs es desenvoluparà en els espais de la Wine Business School, amb sales preparades per a compartir una formació professionalitzadora amb espais de més de 90m<sup>2</sup>, fet que ens permet complir amb totes les mesures de seguretat per a la formació presencial.

Amb un programa de tastos i sistemes d'anàlisi sensorial de productes de referència internacional, amb l'objectiu de conèixer-los i construir un criteri propi.

Les classes del programa es realitzaran a la seu de la Wine Business School, a Vilafranca del Penedès. Aquesta ubicació geogràfica, a la comarca de referència del sector a Catalunya, facilitarà la visita a diversos productors i empreses, amb l'objectiu d'ampliar, contrastar i analitzar els continguts del curs.

## Fitxa Tècnica

---

### Coorganitza:

Universitat de Vic (UVic) i la Wine Business School (WBS)

### 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:

EGEVIEA-M4-2021-6

### Títol al que dóna dret:

Diploma de Postgrau

### 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:

o Liderar una empresa o departament vinculada al sector vitivinícola. o Gestionar un equip de persones al seu càrrec i tenir capacitat per treballar en equip. o Tenir iniciativa individual, capacitat analítica i esperit crític o Capacitat per avaluar i resoldre problemes o Demostrar capacitat de presa de decisions o Conèixer les tècniques i tendències en gestió de la empresa. o Conèixer el funcionament de les diferents àrees de gestió des d'una perspectiva transversal. o Capacitat per comprendre els aspectes tècnics vitícoles fonamentals. o Capacitat per comprendre els processos enològics bàsics que intervenen en la elaboració de vins. o Aprofundir en el coneixement de l'anàlisi sensorial aplicat al tast de vins. o 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 vitivinícoles, tant elaboradores, distribuïdores com comercialitzadores

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

### Itinerari formatiu:

Aquest programa està organitzat de forma modular, això significa que pots cursar els cursos [Gestió, Màrqueting i Organització per a Empreses Vitivinícoles](#) i [Tècniques de Producció Vitivinícoles](#) de forma independent. Un cop superats els dos cursos, és possible convalidar els crèdits per a obtenir el Diploma de Postgrau.

**Direcció:**

Olga Busto Busto  
Xavier Fumanal Cuadrat

**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 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  
Sergi Colet Villar  
Manuel Colmenero Larriba  
Lluís Tolosa Planet  
Anna Vicens Rubiola  
Alicia Estrada Alonso

**Durada:**

30 ECTS

**Impartició:**

presencial

**Idiomes en que s'imparteix:**

Castellà, Català

**Dates:**

del 15/10/2021 al 31/10/2022

**Especificació durada:**

Les classes lectives s'imparteixen fins el mes de juny.

**Horari:**

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:**

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

**Plànol de situació:**

<https://thewinebs.vilafranca.cat/contacte>

**Preu:**

2930

**Beques i facilitats de pagament:**

Possibilitat de fraccionament: 10% reserva de plaça al moment de fer la inscripció + 50% abans de l'inici del curs + 40 % a meitat de curs.

Aquest curs compleix els requisits per ser bonificat mitjançant la [Fundación Estatal para la Formación en el Empleo](#). (FUNDAE). Més informació a [Bonificació FUNDAE](#).

**Contacte:**

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

**Telèfon de contacte:**

977 77 99 64

## 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:**

6.1. Direcció de persones i d'equips

- 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

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:** 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. 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:** MASTER CLASS & 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.  
  
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:** 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 cria 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](mailto:formacio@fundacio.urv.cat)

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