



Diploma
**Análisis sensorial del vino y
Gestión de empresas vitivinícolas**

Online. Clases teóricas y catas
26 enero - 24 mayo 2021

Los 360° del vino

Curso transversal para profundizar en el mundo del vino de la mano de profesionales destacados del sector. Desde la cultura vitivinícola y la enología, hasta las nuevas lógicas de negocio que actúan en mercados nacionales e internacionales.

El diploma se complementa con un programa de catas sensoriales por regiones vinícolas de todo el mundo.

Beneficios del programa

- Conocerás las claves y cifras del sector.
- Aprenderás a gestionar una empresa vitivinícola (bodegas, cooperativas, distribuidoras de vino, vinotecas, establecimientos especializados, supermercados y grandes superficies).
- Especialización en marketing vitivinícola.
- Enoturismo.

¿A quién va dirigido?

- Profesionales y empresarios del sector del vino que buscan conocer nuevas alternativas de crecimiento y sostenibilidad en su empresa y departamento.
- Profesionales o estudiantes del turismo y enoturismo.
- Estudiantes de grados universitarios o ciclos formativos interesados en acceder en el sector.
- Profesionales de la restauración y hostelería tanto en marketing como en servicios, sala incluida.
- Comerciales de vinotecas, grandes superficies o establecimientos especializados.
- Aficionados al sector vitivinícola.

Metodología

- Catas y clases online en directo y en español.
- Horario: martes y viernes de 18 a 20.30 horas.
- El profesor responsable de cada módulo entregará los materiales de las clases y, al final de cada uno, el alumno realizará un trabajo.
- Las catas serán los viernes de semanas alternas y los vinos los recibirán en su domicilio en un novedoso sistema de LIEC Agroalimentaria S.L.
- Trabajo final obligatorio para obtener el certificado.

Contenido* *El programa puede sufrir cambios.

Módulo 1: Viticultura

1. Introducción: Geografía e historia de la viticultura.
2. Estructura de la viticultura en España, Europa y el mundo
3. La vid y su cultivo
 - Botánica y ampelografía. Las variedades y patrones de la vid
 - El medio ambiente vitícola: clima y suelo
 - La vid y su ciclo: morfología, ciclos y composición y maduración de la uva
 - El cultivo de la vid. Aspectos técnicos y económicos:

plantación; sistemas de conducción; poda y operaciones en verde; fertilización, riego y manejo del suelo; alteraciones de la vid y defensa; vendimia

Módulo 2: Enología y conocimientos de vinos del mundo

1. Madurez y sanidad de la uva. Influencia y control
2. Los sulfitos en la elaboración del vino
3. Análisis de vinos
4. Microbiología enológica y fermentaciones
5. Vinificación en blanco, rosado y tinto
6. Garantía de la calidad higiénica
7. Crianza del vino
8. Vinos espumosos
9. Estabilización y embotellado
10. Diseño de bodegas
11. Seguridad laboral y prevención de riesgos
12. Repercusión ambiental de las bodegas
13. Cifras del mercado del vino
14. Legislación nacional e internacional enológica y vinícola

Módulo 3: Gestión financiera en la industria vitivinícola

1. La importancia de las finanzas en la gestión empresarial
2. La estructura de capital
3. El coste de oportunidad del capital
4. Cálculo de los flujos de caja
5. Valoración de empresas y proyectos
6. Modelo financiero de una PYME

Módulo 4: Mercado, consumidor y experiencia de consumo. Internacionalización de la PYME

1. El mercado del vino como sector y sus subsectores
2. Comportamiento del consumidor y experiencia de consumo
3. El proceso de decisión de compra, variables que influyen en el consumo. Tendencias y retos
4. Marketing en la industria vitivinícola
5. Investigación del mercado, inteligencia comercial
6. Adaptándonos al nuevo marketing viral
7. Comercio exterior
8. Promoción internacional
9. Apertura de nuevos mercados

Módulo 1: Viticultura



José Ramón Lissarrague
Profesor de Viticultura, Director y consultor de Gestión Integral de Viticultura S.L.



Pedro Junquera
Consultor de Gestión Integral de Viticultura S.L.

Módulo 3: Gestión financiera en la industria vitivinícola



José Luis Gómez del Peso
Profesor del Departamento de Economía de la Empresa, UC3M

Módulo 4: Mercado, consumidor y experiencia de consumo. Internacionalización de la PYME



Marta Sanz Mayo
Directora de Marketing y Relaciones Públicas en Hilton Madrid



Pedro Cutanda Ibáñez
Propietario, Director Comercial y Marketing en Vinos y Licores Cutanda S.L



Jorge Torre Cuesta
F&B Manager The Waldorf de Londres

Módulo 2: Enología y conocimientos de vinos del mundo



Fernando Zamora
Catedrático de la Universidad Rovira i Virgili



José Hidalgo
Consultor Vitivinícola



Pablo Ossorio
Director Oenoconsulting Ossorio y Ossorio S.L.



Rafael del Rey
Director General del OeMv (Observatorio Español del Mercado del Vino) y de la Fundación para la Cultura del Vino



Carmen Ruiz López
Responsable de calidad de LIEC Agroalimentaria S.L.



Iñigo Torres Andrés
Director General del Grupo de Empresas Vinícolas de Rioja (GRUPO RIOJA)



Victoria Moreno Arribas
Investigadora del Consejo Superior de Investigaciones científicas CSIC

Catas



Carlos Hidalgo
Responsable Técnico del Panel de Cata de LIEC Agroalimentaria S.L.



Carlos Delgado
Periodista, escritor, y crítico enogastronómico del diario *El País*



Luis Paadín
Divulgador y escritor enogastronómico



José Luis Murcia
Periodista especializado en el sector agroalimentario



José Carlos Rodríguez
Sumiller, formador y comunicador del vino



Javier Fernández Piera
Profesor. Educador de vino en la Universidad Francisco de Vitoria



Isabel Mijares
Enóloga y crítica de vinos



José Peñín
Consultor y escritor vitivinícola. Fundador de la Guía Peñín

Dirección Técnica



Vicente Sánchez Migallón
Expresidente de la Union Internationale des Oenologues y CEO de Pomona Keepers S.L.

Dirección Académica



José Manuel Montero
Profesor asociado del Departamento de Economía de la empresa de la UC3M y consultor de RRHH y estrategia

Tiempo de estudio

26 de enero - 24 mayo 2021

Metodología

100% online
Español

Inscripción

Cuota: 1.900€

Más información y matrícula aquí





uc3m

Universidad
Carlos III
de Madrid

POMONA
KEEPERS