

## DIPLOMATURA EN ENOLOGÍA Y GESTIÓN DE BODEGA

### PROGRAMA DE ESTUDIOS

#### **DÍAS Y HORARIOS:**

Del 25 de agosto al 15 de diciembre de 2021, y del 09 de marzo al 20 de julio de 2022.

Miércoles de 19:00 a 22:00 hs.

#### **DURACIÓN: 35 CLASES**

### **1. FUNDAMENTACIÓN**

El desafío de producir calidad pone de manifiesto la escasa disponibilidad de recursos humanos, principalmente de técnicos capacitados dotados de conocimientos e idoneidad suficiente para llevar adelante establecimientos destinados a la elaboración de productos vínicos.

Siempre que una nueva región nace, es necesario la experimentación y elaboraciones artesanales para observar el potencial de una región para luego realizar o aconsejar sobre inversiones más grandes en la región.

Es necesario el conocimiento de la elaboración en pequeña escala, así como también el conocimiento de las elaboraciones industrializadas para poder desarrollar productos de alta gama que puedan permitir el acceso a una inversión rentable.

El objetivo de esta acción formativa es instruir a futuros profesionales especialistas en el ámbito de la enología y de la dirección de empresas vitivinícolas.

Mediante el estudio de los contenidos propuestos, realizarás tus propios vinos y adquirirás nociones de administración, producción, logística, marketing entre otras,

### **2. DESTINATARIOS**

El curso está destinado a personas que quieran formarse en la parte técnica, a medida que avanzan las tecnologías para la producción y cultivo de la vid a nivel mundial, nuevas regiones vitivinícolas con características singulares comienzan a surgir.

### 3. OBJETIVOS (de la Diplomatura)

- Promover e incentivar el desarrollo de recursos humanos imprescindibles para el desarrollo económico de nuevas regiones vitivinícolas
- Participar activamente del desarrollo productivo de nuevas regiones
- Proporcionar a nuestros egresados, conocimientos técnicos elementales que habiliten desempeñar tareas de control y seguimiento en procesos vitivinícolas con alto grado de profesionalismo.
- Confección de presupuestos y planes de inversión.
- Conocer la gestión administrativa de una bodega y sus procesos
- Aprender acerca de la planificación estratégica y la gestión fiscal.

### 4. PERFIL: COMPETENCIAS PROFESIONALES

Los profesionales formados en nuestra diplomatura, con los contenidos aprendidos en la diplomatura, deberán al término del curso poder contar con las siguientes competencias:

- Conocer todos los trabajos y llevar adelante la planificación de un plan de trabajo en un viñedo
- Llevar adelante el proceso productivo de producción de vinos
- Confección de presupuestos y planes de inversión
- Determinación de puntos de cosecha para diferentes variedades
- Conocimiento de diferentes regiones vitivinícolas

### PROGRAMA DE ESTUDIOS

**CLASE 1. NOCIONES BÁSICAS DE TRABAJOS ANUALES EN VIÑEDOS: CONTROL DE MALEZAS, RIEGOS, PODA INVERNAL, DESBROTE, DESBROTE INTELIGENTE, FERTILIZACIONES, CURACIONES, RALEOS.**

**CATA I: DEGUSTACIÓN Y CATA COMERCIAL. CÓMO SE BEBE UN VINO PARA DEGUSTARLO.**



**CLASE 2.** ETAPAS DEL DESARROLLO DE LA UVA I: MADURACIÓN DE LA BAYA, FASES DE CRECIMIENTO, PROCESOS QUE SE DESARROLLAN EN CADA ETAPA.

CATA I: COLOR. AROMA. SABOR. CONCEPTOS BÁSICOS DE ANÁLISIS SENSORIAL.

**CLASE 3.** ETAPAS DEL DESARROLLO DE LA UVA II: FACTORES QUE INFLUYEN. TOMA DE MUESTRAS. DETERMINACIÓN DE LA FECHA ÓPTIMA DE COSECHA.

CATA I: VINOS BLANCOS.

**CLASE 4.** OPERACIONES COMUNES A TODAS LAS VINIFICACIONES Y PRINCIPALES DIFERENCIAS CON LA VINIFICACIÓN ARTESANAL I: RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y RECEPCIÓN, DESPALILLADO Y ESTRUJADO, SULFITADO.

CATA I: VINOS TINTOS.

**CLASE 5.** OPERACIONES COMUNES A TODAS LAS VINIFICACIONES Y PRINCIPALES DIFERENCIAS CON LA VINIFICACIÓN ARTESANAL II: ADICIÓN DE LEVADURAS, CORRECCIÓN DE LA ACIDEZ FIJA, CORRECCIÓN DEL NFA Y PENSADO.

CATA I: VINOS ROSADOS.

**CLASE 6.** TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS Y ADAPTACIONES PARA ELABORACIONES ARTESANALES I: CLASIFICACIÓN.

CATA II: COPAS. TEMPERATURA DE SERVICIO.

**CLASE 7.** TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS Y ADAPTACIONES PARA ELABORACIONES ARTESANALES II: CLASIFICACIÓN.

CATA II: ETIQUETAS. CORCHOS. ACCESORIOS.

**CLASE 8.** VIEJO MUNDO I: INTRODUCCIÓN A FRANCIA.

CATA II. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ORIGEN FRANCIA.

**CLASE 9.** VIEJO MUNDO II: ITALIA Y ESPAÑA. PRINCIPALES ZONAS, DENOMINACIONES, CEPAS Y ESTILOS.

CATA II. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ORIGEN ITALIA Y ESPAÑA.

**CLASE 10.** VIEJO MUNDO III: PORTUGAL Y ALEMANIA. PRINCIPALES ZONAS, DENOMINACIONES, CEPAS Y ESTILOS.

CATA II. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ORIGEN PORTUGAL Y ALEMANIA.

**CLASE 11.** VINIFICACIÓN DE BLANCO I: PUNTO ÓPTIMO DE COSECHA, PROCESOS, FORMA DE OBTENCIÓN DEL MOSTO, MACERACIÓN FRÍA, FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA.

CATA II.



**CLASE 12.** VINIFICACIÓN DE BLANCO II: TEMPERATURAS ÓPTIMAS, FINAL DE FERMENTACIÓN, GESTIÓN DEL SULFUROSO, CORRECCIONES Y ESTABILIZACIÓN.

CATA II: DENOMINACIONES DE ORIGEN.

**CLASE 13.** VINIFICACIÓN EN TINTO I: PUNTO ÓPTIMO DE COSECHA, PROCESOS, MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA, MACERACIÓN Y POST MACERACIÓN.

CATA II. LOS VINOS DE CRIANZA.

**CLASE 14.** VINIFICACIÓN EN TINTO II: GESTIÓN DE LA FML, GESTIÓN DEL SULFUROSO, OBTENCIÓN DEL VINO FLOR, PENSADO.

CATA II. ROBLES AMERICANOS Y EUROPEOS.

**CLASE 15.** VINIFICACIÓN EN TINTO III: DESTINO DE LOS DIFERENTES TIPOS DE VINO OBTENIDOS, CONSERVACIÓN Y ESTABILIZACIÓN.

CATA II: LOS DIFERENTES APORTES DE LA MADERA.

**CLASE 16.** EXAMEN.

## **CICLO 2022**

### **BLOQUE 2 - VINIFICACIÓN Y MARIDAJES**

**CLASE 17.** VINIFICACIÓN EN ROSADO: VARIEDADES MÁS USADAS, PROCESOS, PUNTO DE COSECHA, CONSERVACIÓN Y ESTABILIZACIÓN.

CATA II: VINOS DE DISTINTAS CALIDADES. ASPECTOS BÁSICOS.

**CLASE 18.** ELABORACIÓN DE ESPUMANTES MÉTODO CHAMPENOISE: VARIEDADES MÁS UTILIZADAS, PIE DE CUBA, MÉTODOS, TOMA DE ESPUMA, CONSERVACIÓN SOBRE BORRAS, DEGÜELLO.

CATA II: ESPUMOSOS.

**CLASE 19.** ESTABILIZACIÓN DE VINOS TINTOS, BLANCOS Y ROSADOS: NOCIÓN DE LIMPIDEZ. PRODUCTOS UTILIZADOS PARA ESTABILIZACIÓN. ENSAYOS PREVIOS. TRATAMIENTOS POR FRÍO.

CATA III. MARIDAJES. POTENCIAR LAS CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS DE VINOS Y PLATOS.

**CLASE 20.** FILTRACIÓN: LEYES DE LA FILTRACIÓN, MATERIALES DE FILTRACIÓN, MECANISMOS DE FILTRACIÓN, FILTRACIÓN TANGENCIAL.

CATA III. ARMONIZACIÓN PLACENTERA DE SABORES, TEXTURAS Y COLORES.



**CLASE 21. CRIANZA DE VINOS BARRICAS: ORIGEN DE LA MADERA, INFLUENCIA DEL SECADO, QUEMADO, HIGIENE DE LOS RECIPIENTES, MERMAS, TRASIEGOS Y RELLENOS.**

CATA III. ACUERDOS CLÁSICOS, TRADICIONALES Y VANGUARDISTAS

**CLASE 22. MICROOXIGENACIÓN: FUNDAMENTOS Y APLICACIONES.**

CATA III. ENEMIGOS DEL VINO: ALIMENTOS DE DIFÍCIL COMBINACIÓN. ACIERTOS Y ERRORES A LA HORA DE SINTONIZAR COMIDAS Y BEBIDAS.

**CLASE 23. NUEVO MUNDO: INTRODUCCIÓN A USA. CANADÁ. PRINCIPALES ZONAS, CEPAS Y ESTILOS.**

CATA III.

**CLASE 24. CONO SUR. ARGENTINA.**

CATA III. DEFECTOS I.

**CLASE 25. CONO SUR. BOLIVIA, URUGUAY Y CHILE.**

CATA III: DEFECTOS II.

**CLASE 26. SUDÁFRICA, AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA. PRINCIPALES ZONAS, CEPAS Y ESTILOS**

CATA III. DEFECTOS III.

**CLASE 27. EL ARTE DEL SERVICIO: LA ELECCIÓN DE LA COPA. TEMPERATURA DE SERVICIO. CRISTAL VS. VIDRIO. TRASVASAR Y DECANTAR UN VINO. PROTOCOLO DEL VINO. TIPS DE SERVICIO.**

CATA III.

**CLASE 28. EVALUACIÓN.**

**BLOQUE 3 - GESTION DE BODEGA ORGANIZACIÓN DE LAS EMPRESAS DEL SECTOR VITIVINÍCOLA.**

**CLASE 29. ECONOMÍA INTERNACIONAL.**

**CLASE 30. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL. HABILIDADES DIRECTIVAS**

**CLASE 31. MARKETING.**

**CLASE 32. CONTABILIDAD Y FINANZAS**

**CLASE 33. PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN FISCAL**



**CLASE 34. LOGÍSTICA, OPERACIONES Y CALIDAD**

**CLASE 35. EVALUACIÓN.**

**Valor\***

**9 cuotas \$7900**

**9 cuotas USD 79,00**

**3 cuotas \$21066**

**3 cuotas USD 210**

**1 cuota \$ 63200**

**1 cuota USD 632**

*\*ajustable al índice de inflación, cada aumento no supera el 15% del valor actual de la cuota.*