

DIPLOMATURA UNIVERSITARIA EN VENTA DE VINOS Y BEBIDAS

DÍAS Y HORARIOS:

12 de agosto al 09 de diciembre de 2021, jueves de 19:00 a 22:00 hs
12 de marzo al 10 de septiembre de 2022, sábados 10:00 a 13:00 hs.

TOTAL: 43 Clases

PLAN DE ESTUDIOS

BLOQUE 1 - INTRODUCCIÓN A CATA DE VINO, SERVICIO, MARIDAJES

CLASE 1. LA DEGUSTACIÓN. Degustación y Cata profesional. Pasos de la Degustación. Color. Aroma. Sabor. Conceptos básicos de análisis sensorial. Cata Comercial. Condiciones para armar una cata de vinos.

CLASE 2. VINOS BLANCOS/ VINOS ROSADOS. Cepas. Breve historia. Análisis sensorial. Cata. Aroma. Sabor. Vista.

CLASE 3. VINOS TINTOS. Cepas. Breve historia. Características. Análisis sensorial. Cata. Aroma. Sabor. Vista.

CLASE 4. CHAMPAGNE. ESPUMOSOS. CAVAS. VINOS DULCES Y ESPECIALES. Crianza. Embotellado. Defectos.

CLASE 5. ARMONIZACIÓN DE VINOS Y PLATOS. Armonización de sabores, texturas y colores. Acuerdos clásicos, tradicionales e innovadores. EL SERVICIO: Historia y Evolución del Servicio. La Elección de la copa.

CLASE 6. REGIÓN NOROESTE: Características principales de la Región. Geografía vitivinícola de la zona. Zonas de la región: Jujuy, Salta, Tucumán y Catamarca.



CLASE 7. REGIÓN DE CUYO: Características principales de la Región. Zonas de la región: Mendoza, San Juan, La Rioja y San Luis. DOC Luján de Cuyo y DOC San Rafael.

CLASE 8. REGIÓN PATAGONICA: Características principales de la Región. Cepas principales: Pinot Noir, Merlot, Sauvignon Blanc y Riesling.

BLOQUE 2 - FUNDAMENTOS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA, DISTINTOS TIPOS DE VINOS

CLASE 9. INTRODUCCIÓN A LA VITICULTURA Métodos de conducción. Trabajos en el viñedo. Enfermedades y plagas en el viñedo. Tratamientos orgánicos de las vides. Diferentes tipos de suelos y su importancia. Viñedos naturales, orgánicos y biodinámicos.

CLASE 10. INTRODUCCIÓN A LA VINIFICACIÓN. Elaboración de vinos tintos, blancos y rosados tranquilos. Elaboración de vinos espumosos. Variedades más utilizadas en el país. Crianza de los vinos. Robles americanos y europeos.

CLASE 11. FUNDAMENTOS DE VITICULTURA: Definición, clasificación. Concepto de "Terroir". La vid. Partes. Fotosíntesis. Composición. Mosto. Ciclo vegetativo de la vid. Clima. Descripción y clasificación del clima y su impacto en el desarrollo de la vid.

CLASE 12. FUNDAMENTOS DE ENOLOGÍA: Historia y concepto. Evolución de la enología. El vino: definición. Vinificación. Tratamientos del mosto. Fermentación. Maceración. Operaciones en bodega. La Fermentación Maloláctica. Riesgos y precauciones en la elaboración. Elaboración. Tratamientos del vino.

CLASE 13. PASADO, PRESENTE Y FUTURO DEL VINO. Innovar desde el Terruño. Micro Terroir. Originales métodos de elaboración. Suelos y materiales no tradicionales. En busca de la Identidad y la singularidad. INNOVACIONES EN LAS PRÁCTICAS ECOLÓGICAS. Vinos naturales y orgánicos. Biodinamia.

CLASE 14. VINOS DEL VIEJO MUNDO I.

CLASE 15. VINOS DEL VIEJO MUNDO II.

CLASE 16. VINOS DEL NUEVO MUNDO I.



CLASE 17. VINOS DEL NUEVO MUNDO II.

CLASE 18. EVALUACION DE 1° Y 2° BLOQUE

CICLO 2022

BLOQUE 4 - COMUNICACIÓN MARKETING, VENTAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE

CLASE 19. EL MODELO DEL NEGOCIO VITIVINÍCOLA.

CLASE 20. GESTIÓN COMERCIAL

CLASE 21. ESTRATEGIAS DE VENTAS

CLASE 22. PLAN DE VENTAS

CLASE 23. EXAMEN

CLASE 24. MARKETING I

CLASE 25. MARKETING II

CLASE 26. COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR

CLASE 27. INVESTIGACIÓN DE MERCADO

CLASE 28. NUEVOS MERCADOS, NUEVAS OPORTUNIDADES

CLASE 29. TÉCNICAS Y ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN.

CLASE 30. INTELIGENCIA COMPETITIVA

CLASE 31. BRANDING

CLASE 32. COMUNICACIÓN I

CLASE 33. COMUNICACIÓN II

CLASE 34. MARKETING DIGITAL. NEGOCIOS DIGITALES

CLASE 35. POSICIONAMIENTO SEO Y SEM. REDES SOCIALES

CLASE 36. NEUROMARKETING

CLASE 37. EXAMEN.

CLASE 38. DIRECCIÓN ESTRATÉGICA

CLASE 39. INTRODUCCIÓN EL PENSAMIENTO Y PRÁCTICA ESTRATÉGICA.

CLASE 40. LA INNOVACIÓN COMO ESTRATEGIA.



CLASE 41. INTELIGENCIA ARTIFICIAL

CLASE 42. NUEVAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN

CLASE 43. EVALUACIÓN GENERAL Y PRESENTACIÓN DE TIF.

En las clases contaremos con Master Class guiadas por enólogos e ingenieros agrónomos de gran reconocimiento como Michel Rolland, Marcelo Pelleriti, Mariano Di Paola, Roberto Gonzales, Gabriela Celeste, Rodolfo Vallebella, Ramiro Barrios, Pepe Galante, Pedro Rosell, Roberto Cipresso, Nicolas Joly, entre otros.

Contamos con el apoyo de la **Academia Argentina de la Vid y del Vino**. Institución presidida por Roberto Gonzales (Jefe en Enología de Nieto Senetiner), integrada por Ing. Carlos Catania, Ing. Carlos Tizio entre otros.

CERTIFICACIÓN UNIVERSITARIA EMITIDA POR LA ESCUELA ARGENTINA DE NEGOCIOS.

Todos los programas cuentan con certificación universitaria de la Escuela Argentina de Negocios y el **auspicio del INV (Instituto Nacional de Vitivinicultura)**.

Todas las certificaciones emitidas por el Instituto Universitario EAN pueden obtener reconocimiento internacional mediante **la Apostilla de la Haya**, acreditada por el Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto de la Nación.

PROGRAMAS AVALADOS POR BODEGAS DE ARGENTINA Y WINE IN MODERATION ARGENTINA.

Valores*

Pesos	USD
13 cuotas \$ 7300	13 cuotas \$ 73,00
3 cuotas \$ 29200	3 cuotas \$ 292,00
1 cuota \$ 87600	1 cuota \$ 876,00

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

