



DIPLOMATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA Y GESTIÓN DE BODEGAS

PRESENTACIÓN

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.

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.

DURACION : 35

PLAN DE ESTUDIOS

BLOQUE 1 – CATA, VITIVINICULTURA Y ENOLOGÍA

CLASE 1. NOCIONES BÁSICAS DE TRABAJOS ANUALES EN VIÑEDOS. CATA TÉCNICA Y COMERCIAL.

CLASE 2. ETAPAS DEL DESARROLLO DE LA UVA I. CATA TÉCNICA Y COMERCIAL.

CLASE 3. ETAPAS DEL DESARROLLO DE LA UVA II: FACTORES QUE INFLUYEN. CATA I: VINOS BLANCOS.

CLASE 4. OPERACIONES COMUNES A TODAS LAS VINIFICACIONES Y PRINCIPALES DIFERENCIAS CON LA VINIFICACIÓN ARTESANAL I. CATA I: VINOS TINTOS.

CLASE 5. OPERACIONES COMUNES A TODAS LAS VINIFICACIONES Y PRINCIPALES DIFERENCIAS CON LA VINIFICACIÓN ARTESANAL II. CATA I: VINOS ROSADOS.

CLASE 6. TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS Y ADAPTACIONES PARA ELABORACIONES ARTESANALES I. CATA II: COPAS. TEMPERATURA DE SERVICIO.

CLASE 7. TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS Y ADAPTACIONES PARA ELABORACIONES ARTESANALES II. CATA II: ETIQUETAS. CORCHOS. ACCESORIOS.

CLASE 8. VIEJO MUNDO I: INTRODUCCIÓN A FRANCIA. CATA II. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ORIGEN.



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

CATA II. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ORIGEN.

CLASE 10. VIEJO MUNDO III: PORTUGAL Y ALEMANIA. PRINCIPALES ZONAS, DENOMINACIONES, CEPAS Y ESTILOS. CATA II. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ORIGEN.

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 PREFERMENTATIVA, 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.

EXAMEN.

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.

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. DEFECTO 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.

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.

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

CLASE 28. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL. HABILIDADES DIRECTIVAS.

CLASE 29. DEFINIR ORGANIGRAMA. LIDERAZGO

CLASE 30. ARMAR EQUIPOS EFICIENTES

CLASE 31. MARKETING I

CLASE 32. MARKETING II

CLASE 33. LOGÍSTICA, OPERACIONES Y CALIDAD

CLASE 34. OPERATORIA DE COMERCIO EXTERIOR

CLASE 35. CONTEXTO SOCIO-ECONÓMICO

CLASE 36. ESTRUCTURACIÓN CONTABLE

CLASE 37. ESTRUCTURACIÓN PRESUPUESTARIA Y DE COSTEO

CLASE 38. FINANZAS OPERATIVAS

CLASE 39. EVALUACIÓN ECONÓMICA DE PROYECTOS DE INVERSIÓN

EVALUACIÓN.