

Diplomatura Universitaria en  
**Enología y Gestión  
de Bodegas**

## ACERCA DE LA DIPLOMATURA

---

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 vvinicos.

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

En este sentido, resulta 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.

Por tanto, 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, realizarán sus propios vinos y adquirirán nociones de administración, producción, logística y marketing, entre otras.

## METODOLOGÍA DE LA ACTIVIDAD

---

Los docentes con amplia trayectoria profesional brindarán a los participantes sólidos conceptos teóricos, y práctica por medio de la cata de vinos de diferentes características y zonas geográficas. Se presentarán técnicas y herramientas que permitirán a los participantes aplicarlas en el análisis, desarrollo de estrategias y en planes de acción.

## OBJETIVOS

---



Promover e incentivar los **recursos humanos para el desarrollo económico** de nuevas regiones vitivinícolas.

**Participar activamente del desarrollo** productivo de nuevas regiones.





Proporcionar **conocimientos técnicos elementales** que habiliten el desempeño de tareas de control y seguimiento **en procesos vitivinícolas con alto grado de profesionalismo.**

Contribuir al **conocimiento de las distintas regiones vitivinícolas** y a la **gestión del negocio a nivel nacional e internacional.**



Contribuir al entendimiento de la **interacción entre la cepa, su entorno y el hombre, y el impacto de sus acciones** en la calidad de los vinos.

Fomentar el **desarrollo de las capacidades sensoriales** que permitan describir un vino desde el punto de vista organoléptico.



**Integrar conocimientos para la confección de un plan de negocios y comercialización a nivel local e internacional** en la cadena de valor del vino.

Capacitar sobre las **nuevas estrategias de comunicación** del vino.



## PARTICIPANTES

Dirigido a todos aquellos que quieran formarse en la parte técnica enológica, producir sus propios vinos y conocer la gestión administrativa de una bodega.

## PERFIL DEL GRADUADO

---

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

- Conocer todos los trabajos y planificar un plan de negocios.
- Dirigir la producción de vinos.
- Confección de presupuestos y planes de inversión.
- Determinación de puntos de cosecha para diferentes variedades.
- Conocimiento de diferentes regiones vitivinícolas.

## TEMÁTICAS

---

Principales temáticas a abordar de los módulos:

- **Módulo I:** Labores culturales, etapas del desarrollo de la vida.
- **Módulo II:** Vinificación y maridajes.
- **Módulo III:** Gestión de bodega. Organización de las empresas del sector vitivinícola.

## CONTENIDOS MÍNIMOS

---

### **MÓDULO I: LABORES CULTURALES, ETAPAS DEL DESARROLLO DE LA VIDA.**

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. 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. ETAPAS DEL DESARROLLO DE LA UVA II: FACTORES QUE INFLUYEN. TOMA DE MUESTRAS. DETERMINACIÓN DE LA FECHA ÓPTIMA DE COSECHA. CATA I: VINOS BLANCOS. OPERACIONES COMUNES A TODAS LAS VINIFICACIONES Y PRINCIPALES DIFERENCIAS CON LA VINIFICACIÓN ARTESANAL I: RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y RECEPCIÓN, DESPALLADO Y ESTRUJADO, SULFITADO. CATA I: VINOS TINTOS. 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 Prensado. CATA I: VINOS ROSADOS. TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS VITIVÍNICOLAS Y ADAPTACIONES PARA ELABORACIONES ARTESANALES I: CLASIFICACIÓN. CATA II: COPAS. TEMPERATURA DE SERVICIO. TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS VITIVÍNICOLAS Y ADAPTACIONES PARA ELABORACIO-

NES ARTESANALES II: CLASIFICACIÓN. CATA II: ETIQUETAS. CORCHOS. ACCESORIOS. VIEJO MUNDO I: INTRODUCCIÓN A FRANCIA. CATA II. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ORIGEN FRANCIA. VIEJO MUNDO II: ITALIA Y ESPAÑA. PRINCIPALES ZONAS, DENOMINACIONES, CEPAS Y ESTILOS. CATA II. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ORIGEN ITALIA Y ESPAÑA. VIEJO MUNDO III: PORTUGAL Y ALEMANIA. PRINCIPALES ZONAS, DENOMINACIONES, CEPAS Y ESTILOS. CATA II. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ORIGEN PORTUGAL Y ALEMANIA. VINIFICACIÓN DE BLANCO I: PUNTO ÓPTIMO DE COSECHA, PROCESOS, FORMA DE OBTENCIÓN DEL MOSTO, MACERACIÓN FRÍA, FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA. CATA II. VINIFICACIÓN DE BLANCO II: TEMPERATURAS ÓPTIMAS, FINAL DE FERMENTACIÓN, GESTIÓN DEL SULFUROSO, CORRECCIONES Y ESTABILIZACIÓN. CATA II: DENOMINACIONES DE ORIGEN. VINIFICACIÓN EN TINTO I: PUNTO ÓPTIMO DE COSECHA, PROCESOS, MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA, MACERACIÓN Y POST MACERACIÓN. CATA II. LOS VINOS DE CRIANZA. VINIFICACIÓN EN TINTO II: GESTIÓN DE LA FML, GESTIÓN DEL SULFUROSO, OBTENCIÓN DEL VINO FLOR, PENSADO. CATA II. ROBLES AMERICANOS Y EUROPEOS. VINIFICACIÓN EN TINTO III: DESTINO DE LOS DIFERENTES TIPOS DE VINO OBTENIDOS, CONSERVACIÓN Y ESTABILIZACIÓN. CATA II: LOS DIFERENTES APORTES DE LA MADERA. EXAMEN.

## **MÓDULO II: VINIFICACIÓN Y MARIDAJES.**

VINIFICACIÓN EN ROSADO: VARIEDADES MÁS USADAS, PROCESOS, PUNTO DE COSECHA, CONSERVACIÓN Y ESTABILIZACIÓN. CATA II: VINOS DE DISTINTAS CALIDADES. ASPECTOS BÁSICOS. ELABORACIÓN DE ESPUMANTES MÉTODO CHAMPENOISE: VARIEDADES MÁS UTILIZADAS, PIE DE CUBA, MÉTODOS, TOMA DE ESPUMA, CONSERVACIÓN SOBRE BORRAS, DEGÜELLO. CATA II: ESPUMOSOS. ESTABILIZACIÓN DE VINOS TINTOS, BLANCOS Y ROSADOS: NOCIÓN DE LIMPIEZA. PRODUCTOS UTILIZADOS PARA ESTABILIZACIÓN. ENSAYOS PREVIOS. TRATAMIENTOS POR FRÍO. CATA III. MARIDAJES. POTENCIAR LAS CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS DE VINOS Y PLATOS. FILTRACIÓN: LEYES DE LA FILTRACIÓN, MATERIALES DE FILTRACIÓN, MECANISMOS DE FILTRACIÓN, FILTRACIÓN TANGENCIAL. CATA III. ARMONIZACIÓN PLACENTERA DE SABORES, TEXTURAS Y COLORES. 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. MICROOXIGENACIÓN: FUNDAMENTOS Y APLICACIONES. CATA III. ENEMIGOS DEL VINO: ALIMENTOS DE DIFÍCIL COMBINACIÓN. ACIERTOS Y ERRORES A LA HORA DE SINTONIZAR COMIDAS Y BEBIDAS. NUEVO MUNDO: INTRODUCCIÓN A USA. CANADÁ. PRINCIPALES ZONAS, CEPAS Y ESTILOS. CATA III. CONO SUR. ARGENTINA. CATA III. DEFECTOS I. CLASE 25. - CONO SUR. BOLIVIA, URUGUAY Y CHILE. CATA III: DEFECTOS II. SUDÁFRICA, AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA. PRINCIPALES ZONAS, CEPAS Y ESTILOS. CATA III. DEFECTOS III. 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. EVALUACIÓN.

## **MÓDULO III: GESTIÓN DE BODEGA. ORGANIZACIÓN DE LAS EMPRESAS DEL SECOT VITIVINÍCOLA.**

ECONOMÍA INTERNACIONAL. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL. HABILIDADES DIRECTIVAS. CONTABILIDAD Y FINANZAS. MARKETING. PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN FISCAL. LOGÍSTICA, OPERACIONES Y CALIDAD. EVALUACION.

### **EVALUACIÓN**

---

La acreditación de la Diplomatura requiere el cumplimiento de al menos 50% de asistencia a clase y la aprobación con 6 (seis) puntos o más de un trabajo práctico final integrador (TIF) que incluye los conceptos de las unidades didácticas incluidas en la cursada.

La evaluación final obligatoria tiene una única instancia de recuperación.

### **TRABAJO FINAL**

---

El Trabajo Integrador constituye el requisito final de evaluación de la Diplomatura; es de carácter obligatorio e individual. Para cumplimentar este requisito, podrán realizarse entregas parciales al finalizar cada módulo o entregar la versión completa en un plazo no mayor a los 60 días corridos a partir de la finalización del último módulo.

### **COORDINADORA**

---

#### **LIC. ALEJANDRA BIDASECA.**

Licenciada en Comercio Internacional (UNLM) y Técnica en Marketing de la Fundación de Altos Estudios.

Trabajó 20 años en Citibank como subgerente de Comercio Exterior. También se ha desempeñado en grandes empresas como Costa Cruceros, Bodega Catena Zapata, Consultora Enorolland de Michel Rolland y Bodega Monteviejo, entre otras.

En Francia, participó en seminarios relacionados con el mundo del vino, tales como: "Journée Perfectionnement au Vin", "L'Ecole Du Vin", "Bordeaux, les grands classiques", "Sauternes, une explosion d'arômes et de saveur", "Grands Crus Classés en 1855" Vinexpo Bordeaux.

Fundadora y directora de Winexperts Argentina, empresa de capacitación y marketing especializada en el negocio vitivinícola.

Actualmente, se desempeña como directora de la Escuela de Cata de la Cámara de Bodegas de Argentina y como columnista en vinos en el programa "Martes con Estilo" de radio Amadeus. Colaboradora en la revista digital "Mapa Gourmet México".

## BIBLIOGRAFÍA

---

- RIBERAU-GAYON, Pascal - "Tratado de Enología" Tomo 1 y 2 – Ediciones Mundi-Prensa 2003.
- HIDALGO TOGORES, José – "La calidad del vino desde el viñedo" Ediciones Mundi- Prensa Madrid-2006.
- TULLIO DE ROSAS – "Tecnología de los vinos Blancos" – Ediciones Mundi-Prensa – 1998.
- TULLIO DE ROSAS – "Tecnología del vino Tinto" – Ediciones Mundi-Prensa - 1998.
- OREGLIA, Francisco – "Enología Teórico-Práctica" – Tomo 1 y 2 – Ediciones Instituto Saieciano de Artes Gráficas – Buenos Aires – 1978.
- FLANZY, Claude – "Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos". Mundi Prensa - 2002.
- Bauman, Z. (2012). Modernidad Líquida. (4ta ed.). Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Porter, Michael (2012). Estrategia competitiva por Michael Porter. México. Hachette Livre.
- Alexander Osterwalder (2010). Generación de modelos de negocio USA. Kindle Edition.
- Finanzas básicas para no financieros con normas internacionales e información financiera (NIIF) - Hector Ortiz Anaya.



Diplomatura en  
**Enología y Gestión  
de Bodegas**

[capacitacion@ean.edu.ar](mailto:capacitacion@ean.edu.ar)



[www.ean.edu.ar](http://www.ean.edu.ar)

CABA-MARTÍNEZ