



POSTGRAU D'EMPRESARIALS

Direcció i gestió d'empreses vitivinícoles

3a edició - curs 09/10

UAB

Universitat Autònoma de Barcelona

Escola de postgrau

ADREÇAT A

Professionals amb experiència en el sector vitivinícola que vulguin aprofundir els seus coneixements i potenciar les seves habilitats directives (directius i comandaments d'empreses vitivinícoles, enòlegs,...). Emprendadors i persones amb potencial per poder accedir a posicions directives a curt termini.

DURADA

30 ECTS (225 hores)

MODALITAT

Presencial

HORARIS

De març a desembre de 2010.
Divendres de 15.30 h a 21.00 h.
El programa inclou 7 sortides a diferents cellers de Catalunya.

LLOC

Seu de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI). Av. Meridiana, 38, 4a Planta. Barcelona.

TITULACIÓ

Diploma de Postgrau en Direcció i Gestió d'Empreses Vitivinícoles expedit per la UAB.

PREU

3.300 euros (5% de dte. als socis de l'AVC i l'UVEPE i possibilitat de subvenció mitjançant bonificacions de la "Fundació Tripartita").

PLACES

Màxim 20 alumnes

PRESENTACIÓ

El món del vi i el cava genera cada cop més interès. L'aprofundiment en el coneixement del producte, el seu procés d'elaboració, de comercialització i la gestió de les empreses d'aquest sector són els motius pels quals es dissenya aquest curs.

El sector vitivinícola demanda personal qualificat per gestionar adequadament les seves empreses, enfrontades a un entorn altament competitiu i a una economia globalitzada.

El gran nombre de productes de qualitat i prestigi, així com les diferents denominacions d'origen amb les que comptem a Catalunya, ens avalen per aconseguir que l'èxit d'aquests productes s'adeqüin al seu potencial.

L'atenció de les necessitats dels mercats locals, nacionals i internacionals exigeixen una major professionalització dels recursos humans que formen part de les empreses. El sector del vi a Catalunya gaudeix d'un prestigi i un reconeixement creixent, també a nivell internacional. És per això que cal continuar realitzant esforços per millorar i professionalitzar-nos i així poder atendre, amb garanties, la competitivitat i les exigències dels mercats i els consumidors.

OBJECTIUS

El Programa de Direcció i Gestió d'Empreses Vitivinícoles té com a objectiu contribuir a la professionalització del sector. Amb un enfocament eminentment pràctic i centrat en la millora de la gestió empresarial, per tal de poder assolir els reptes de la internacionalització, la recerca de nous mercats i la innovació, amb l'adequada orientació a la qualitat i pendent de les darreres tendències que definiran el futur del sector.

El programa pretén actualitzar i millorar les capacitats de gestió en l'àmbit directiu i econòmic i està orientat específicament a la realitat de l'activitat del sector vitivinícola.

- Donar a conèixer les característiques i el funcionament del vi: reptes, evolució i noves tendències.
- Facilitar tècniques i instruments que permetin l'aplicació pràctica de la gestió empresarial a la realitat de les PIMES del sector del vi.
- Desenvolupar competències i habilitats per afrontar les tasques de gestió i direcció d'empreses vitivinícoles.
- Aprofundir en les claus per aconseguir persones i organitzacions d'alt rendiment.
- Tenir fonaments per poder avaluar econòmicament una inversió en vitivinicultura i per poder gestionar una explotació.
- Conèixer les claus de la comercialització dels vins.
- Entendre les pautes per afrontar el procés d'internalització de forma eficaç.
- Conèixer el procés de verema, vinificació, premsat, embotellament i envelliment del vi.
- Degustar de forma guiada i explicada, vins de diferents varietats i orígens.

- Aprendre els conceptes de denominacions d'origen, "terroir", ceps i les característiques dels vins.

COMPETÈNCIES

La realització i superació del programa contribueix a l'assoliment de les següents competències professionals:

ESPECÍFIQUES

- Concepció, disseny, planificació, operació i direcció d'empreses productores de vi.
- Planificació, programació, organització i direcció dels processos de comercialització.
- Gestió dels recursos humans i habilitats directives.
- Planificació i control dels recursos financers.
- Aprofundiment en l'estudi i coneixement del producte i la seva elaboració.

TRANSVERSALS

- Creativitat. Desenvolupar idees i projectes.
- Resolució de problemes de manera efectiva.
- Transferibilitat. Aplicar coneixements i habilitats.
- Planificació i organització.
- Lideratge i treball en equip.

REQUISITS D'ADMISSIÓ

Per a l'obtenció del diploma de postgrau cal ser llicenciat o graduat universitari. En especial es recomana haver finalitzat:

- Diplomatura en Ciències Empresarials
- Diplomatura en Relacions Laborals
- Diplomatura en Turisme
- Llicenciatura en Enologia
- Llicenciatura en ADE
- Llicenciatura en Economia

També podran realitzar el programa aquells professionals que, sense disposar d'una titulació universitària superior, disposin d'experiència professional. En aquest cas s'obindrà un certificat d'aprofitament del programa.

PROGRAMA

Mòdul 1: Context sectorial i entorn competitiu

ANÀLISI DE L'ENTORN

- Economia vitivinícola
- Entorn de la UE
- Entorn Internacional
- Entorn legal

ESTRATÈGIA I ORGANITZACIÓ

- L'empresa en el context del sistema econòmic
- Anàlisi estratègic: estructura competitiva i anàlisi intern
- Formulació de l'estratègia
- Models organitzatius
- Adequació organitzativa
- Implantació de l'estratègia
- Control i seguiment de l'estratègia

EL PROCÉS PER A UNA INTERNACIONALITZACIÓ EFICAÇ

- Estratègies del comerç exterior
- Mecanismes financers
- Transport internacional

Mòdul 2: Gestió dels recursos humans

DIRECCIÓ DE RECURSOS HUMANS

- El rol dels RRHH dins l'empresa.
- El Pla de RRHH dins l'empresa
- Anàlisi de llocs de treball
- El sistema de fixació d'objectius en cadena MBO
- El Pla d'incentius
- Plans de formació i training

HABILITATS DIRECTIVES: LES CLAUS PER DIRIGIR EQUIPS D'ALT RENDIMENT

- El comportament de les persones dins les organitzacions
- La construcció d'equips de treball d'alt rendiment
- Habilitats directives: negociació, motivació, comunicació i lideratge
- La gestió del conflicte

Mòdul 3: Gestió de la producció

DIRECCIÓ D'OPERACIONS I TECNOLOGIA: VITICULTURA I ENOLOGIA

- El sistema de producció vitivinícola
- Programació del procés productiu
- Decisions sobre la capacitat productiva
- Gestió d'existències
- Aprovisionament i gestió de compra
- Logística i canal de distribució
- El transport

LA VINYA

- Història
- Varietat de raïm
- Agricultura ecològica i biodinàmica

ELABORACIÓ

- Vins blancs, rosat, negres joves, dolços
- Vins negres amb criança, clàssics i moderns
- El cava
- Xerès
- Elaboració a petita escala

Mòdul 4: Màrqueting i comerç internacional

DIRECCIÓ COMERCIAL I MÀRQUETING DEL VI

- La realitat empresarial i el seu entorn. Factors de canvi
- Formulació estratègica: segmentació – posicionament
- Estratègies i plans de màrqueting
- Producte: marca, etiqueta, envàs, embalatge
- Preus: factors a considerar, procediments de fixació
- Comercialització / Distribució: Key Account Management, Trade

MÀRQUETING, MERCHANDISING

- Comunicació: amb públic objectiu, relacions amb la premsa, opinió pública, RRPP
- Mercat: dades rellevants del mercat nacional (TNS o Nielsen)
- Franquícies: models, alguns exemples
- Noves tendències: botigues virtuals, clubs de compres, subhastes
- Enoturisme: tendències, desenvolupament, legislació, rutes de vins

Mòdul 5: Gestió financera i sistemes d'informació per a la direcció

Finances i control per a la gerència

- La realitat empresarial i el seu entorn. Factors de canvi
- Introducció a la comptabilitat
- Anàlisi de Balanços i comptes d'explotació
- Gestió pressupostària i tresoreria
- Anàlisi de costos

Mòdul 6: Procés i tècnica sensorial del tast

EL TAST

- Anàlisi sensorial
- Propietats organolèptiques
- Tècniques del tast

MARIDATGES

- La teòrica i la pràctica del maridatge
- Elements a tenir en compte
- Resultat final

APLICACIÓ DE LA TÈCNICA EN LES EMPRESES DE RESTAURACIÓ

- Utilatge: copes, decantadors
- Temperatures de servei i conservació
- Sommelier: compra, gestió i servei de vi a la taula
- Funcions del personal de sala, com resoldre incidències, protocol

TAST A CEGUES

- Tast a cegues de vins blancs
- Tast a cegues de vins negres
- Tast d'elements bàsics, acidesa, alcohol, sucres i cupatges
- Defectes del vi

PROFESSORAT

EUGENI BROTONS I CUIXART
Llicenciat i Màster MBA ESADE.
Consultor en Estratègia i
Màrqueting Vitivinícola.

JOAN FREIXANET SOLERVICENÇ
Doctor en Administració i Direcció
d'Empreses. Professor de la
Fundació Universitària del Bages.

**VICTOR DE FRANCISCO
COTORRUELO**
Llicenciat en Ciències Empresarials
(Mgmt. Internacional) per ESMA
Màster en Internet Mgmt. per ICT.

XAVIER CEPERO YESTE
Llicenciat en Econòmiques per
la UB. European Economics per
Keele University (UK). PDG per
IESE Navarra. Director General
Espelt Viticultors.

JOSEP PUIG SUBIRANA
Màster en Ciències Empresarials
(ESADE). Director General Parxet.

JAUME PONT ALEGRE
Sommelier. President del Comitè
de tast del Consell Regulador de
la D.O. Pla de Bages.

JOSEP PELEGRÍ ROCAMORA
Diplomat en Turisme per l'Escola
Universitària de Turisme de
Manresa. Sommelier i professor
de l'Escola d'Hoteleria Joviat de
Manresa.

SANDRA JO SOLÀ
Tècnic Especialista d'hoteleria i
Turisme. Professora de l'Escola
d'hoteleria Joviat de Manresa.

JOAN SOLER PLAYÀ
Enòleg de Masies d'Avinyó-Abadal.

VALENTÍ MARTÍNEZ ESPINOSA
Llicenciat en Psicologia.
Director General de la Fundació
Universitària del Bages (FUB).

FRANCESC RUFAS GREGORI
Llicenciat en Ciències
Econòmiques i Empresarials.

REMIGI PALMÉS COMBALIA
Llicenciat en Management
Internacional per ESMA.
Consultor d'estratègia
d'empreses.
Formador i autor de llibres
en Comerç Internacional.

CHRISTOPHE MARQUET
Enginyer Agrònom. Màster en
Direcció d'Empreses. Director
Comercial Covides.

XAVIER NOGUERA BORONAT
Enginyer Superior en
Telecomunicacions. Director de
logística de Bodegues Roqueta.

COORDINACIÓ

MARC BERNADICH MARQUEZ
Llicenciat en Administració i
Direcció d'Empreses per la UAB.
Cap d'Estudis de l'Escola
Universitària d'Estudis
Empresarials de la FUB.

MARIBEL HERRANZ SERRA
Diplomada en Turisme.
Responsable de Formació
Contínua de l'Escola Joviat.

Col·labora en
l'organització:



Col·laboren:



Preinscripcions

A partir del 01/09/09

Procés d'inscripció

A través del web
<http://www.fub.edu/efc>

Personalment a la Fundació
Universitària del Bages
Av. Universitària, 4-6
Manresa (Barcelona)

Més informació

Secretaria d'Empresarials
Concepció Medrano
cmedrano@fub.edu
T. 93 877 41 82 [de 15.30 h a 20.30 h]