

VINO, NEGOCIOS Y MARKETING 2024

Fecha de inicio: 15 de octubre del 2024

Resolución ITU: 406/2020

Cursado Virtual MOODLE (las clases serán grabadas)

Formas de pago: Por link de pago en formulario de inscripción, todas las formas de pago electrónico.

Inversión del Curso: 50.000 Público en General

[QUIERO PAGAR 50.000](#)

Egresados, estudiantes UNCUYO y Socios de BDA (Bodegas de Argentina)

[QUIERO PAGAR \\$40.000](#)

Duración: un mes y medio

Link de [INSCRIPCIÓN](#) (Para completar la inscripción no basta con pagar, debe completar el formulario de inscripción).

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

Acreditar ser estudiante de una Carrera de pregrado, grado, o egresado de la Universidad Nacional de Cuyo. (se puede acreditar con certificado de alumno regular en caso de ser estudiante, foto de título de grado o captura de tarjeta SOYUNCUYO en caso de ser egresado UNCUYO)

Acreditar ser socio de BA

Público General: ser mayor de 18 años

- **Organizan:** Egresados UNCUYO, Vinculación UNCUYO, ITU | UNCUYO Sub Sede San Rafael y Bodegas de Argentina
- **Participan:** FCA -ITU - FCE y FFyL

Programa y cronograma

1. EL NEGOCIO DEL VINO

Historia de la vid y el vino. Análisis del macroentorno y del microentorno. La herramienta P.E.S.T.E.L. Datos estadísticos del sector. El modelo de las cinco fuerzas de Porter. Matriz de los stakeholders: posibilidades de alianzas. Análisis interno. La cadena de valor de Porter. Resumen y análisis a través de los cruces de la matriz F.O.D.A. La estrategia de la organización. Análisis del negocio a través del modelo CANVAS. Marketing turístico: el enoturismo como oportunidad de desarrollo.

Cursado

Martes 15 y jueves 17 de abril de 19:30 a 21hs Plataforma MOODLE

2. EL VINO Y SUS DISTINTIVOS

Argentina vitivinícola: viñedos de Norte a Sur. Tipos de vinos: genuinos, especiales, espumosos, gasificados y compuestos. Otras expresiones: tranquilo, genérico, varietales, dulce natural, licoroso, cosecha tardía y vino de aguja. Principales cepajes de Argentina. Tintos y blancos: distintas variedades. Cómo se bebe un vino para degustar. Conceptos básicos de análisis sensorial vista, olfato, gusto, tacto y oído. Los diferentes aportes de la madera. El servicio: la elección de la copa, la temperatura, la cantidad de vino a servir. Protocolo del vino. Circunstancias para conservar un vino. Conjunción de vinos y platos. Crianza y guarda. Vocabulario del vino.

Cursado

Martes 29 y jueves 31 de octubre de 19:30 a 21hs MOODLE

3. Taller Las regiones vitivinícolas de Mendoza y sus características

Cursado

Sábado 9 de noviembre de 10 a 11hs Plataforma MOODLE

5. SERVICIO AL CLIENTE

La importancia del servicio al cliente. El valor de lo intangible y de la experiencia. Cumplimiento de las expectativas luego de realizada la venta. Seguimiento. CRM y bases de datos. Encuestas. Tratamiento de las quejas. Cómo utilizar las quejas de los clientes para obtener beneficios. Cómo crear fidelidad. Cultura de la empresa y relaciones con los clientes: de lo transaccional al relacional.

Cursado

Martes 12 y jueves 14 de noviembre de 19.30 a 21. Plataforma MOODLE

4. Taller E-commerce

Cursado

Sábado 16 de noviembre de 10:00 a 12. Plataforma MOODLE

6. Taller Enoturismo,

Cursado

Martes 23 de noviembre de 19.30 a 21. Plataforma MOODLE

Taller Final Vino Orgánico, Cata y Sustentabilidad

PRESENCIAL - sábado 30 de noviembre de 10 a 13.30

BODEGA ANTIGAL - Winery y Estates ubicada en calle Calle Maza s/n y M. A. Saez Rusell, M5517 Maipú.

Incluye

- Cata de vino
- Música en vivo
- Entrada y recepción

CERTIFICACIÓN DEL CURSO

El curso está aprobado por resolución ITU: 406/2020, en esta propuesta de capacitación se certificarán sólo los módulos y talleres mencionados en este programa.

Para certificar la aprobación de este curso se exige cumplir con los siguientes requisitos:

1. Aprobar el 75% de las actividades exigidas por cada módulo.
2. Participar de los Talleres complementarios (3 de 4).

El certificado será en formato papel el que se entregará el día de cierre en la cata presencial y digital el cual se enviará por mail.

- **Organizan:** Egresados UNCUIYO, Vinculación UNCUIYO, ITU | UNCUIYO Sub Sede San Rafael y Bodegas de Argentina
- **Participan:** FCA - FCE - FFyL
- **Acompaña:** Banco Patagonia

Consultas

egresados@uncu.edu.ar