

OBJETIVOS

Este programa pretende ser una guía para todas aquellas personas que, vinculadas a las bodegas, a la enología y el enoturismo, desean conocer las claves de gestión y las palancas principales de actuación para la buena marcha de una empresa vitivinícola. Con una clara proyección internacional y de mercado.

Para ayudar al alumno por las diferentes fases del mismo, hemos diferenciado el temario en nueve bloques independientes pero relacionados entre sí.

El Programa Superior ofrece una completa formación teórico-práctica sobre viticultura, enología, finanzas, legislación, marketing, gestión, comercialización e internacionalización que permitirá a los participantes del programa adquirir una formación integral del sector vitivinícola, de la mano de grandes profesionales del ámbito nacional e internacional.

DESTINATARIOS

- Propietarios de bodegas.
- Gerentes.
- Directores de Marketing.
- Responsables de Turismo.
- Directores Comerciales.
- Enólogos con responsabilidades de gestión.
- Directores de Exportación.
- Sumilleres.
- Ingenieros Agrónomos e Ingenieros Técnicos Agrícolas.
- Titulados universitarios, fundamentalmente de las ramas tecnológica y económica, que deseen especializarse en el sector del vino, y postgraduados de titulaciones afines.
- Profesionales que quieran ampliar su conocimiento en el sector del vino.

* Se priorizarán las admisiones que procedan del sector vino que certifiquen experiencia contrastada de más de cinco años.

CALENDARIO

Comienzo **viernes 27 de enero**, finalización **viernes 28 de abril de 2017**, en formato de viernes completo: 9:00h. a 19:30h. (Comida incluida). Horas del curso: 130h. (Formación y masterclass incluidas).

MATRÍCULA

Precio 4.500 €
Socios del Club de Marketing y antiguos alumnos de ESIC: 3.900€
Financiación en 3 pagos, matrícula + 2 cuotas
Enviar correo electrónico con la candidatura a:
administracion@cmrioja.com
(es necesaria entrevista personal).
Coordinador del programa **Eladio Araiz** (DG Club MK Rioja)

*El precio incluye los desplazamientos necesarios desde el Club de Marketing hasta las bodegas donde se impartan las sesiones formativas y comidas en las bodegas.
Gestión de prácticas en bodegas.*



CLAUSTRO

Antonio Martín Lacalle

Licenciado en Gestión Comercial y Marketing por ESIC. Master en Administración y Dirección de Empresas por Instituto de Empresa-IE.

Carlos Achaerandio Alvira

Ingeniero Industrial. Máster en Prevención de Riesgos Laborales. Socio Propietario de Profit Impact ACMP.

Damiá Serrano Miracle

Doctor en Enoturismo, Vino y Territorio por la Universidad de Barcelona. Master, Tourism Development Management. Licenciado en Geografía.

David Martín Ochagavía

Técnico Superior en Prevención de Riesgos y Master en Derecho Procesal Laboral por la Universidad de La Rioja.

Emiliano Pérez Ansaldi

Director Marketing Online de Vital Innova. Licenciado en Diseño Gráfico y Publicidad por la Universidad de Buenos Aires.

Francisco Cervantes Medina

Licenciado en Economía por la Universidad de Yale, EEUU.

Francisco González López

Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales, Universidad Autónoma de Madrid. MBA por ESEM. Máster en Marketing, ESEM.

Ignacio Gutiérrez Gallego

Master en Comercio Internacional por CECO y Máster en Marketing Internacional por la Escuela de Negocios de la Cámara de Comercio de Valladolid. Socio Director de Boutique Wines Spain y de Special Wines.

Javier Fernández de Bobadilla Verde

Director de Marketing y Comunicación de Bodegas Vivanco.

Jean Marc Colanesi

Socio fundador de Aldaba Identidad Corporativa consultora especializada en "Estrategia de Marca". Master en Dirección de Marketing y Gestión Comercial por ESIC Business & Marketing School.

Jesús Ferradas González

Socio Director de Advance. Ingeniero Agrónomo por la Universidad de Lugo. Master en Marketing Estratégico. Universidad de St. Louis (Missouri).

José Agustín Martínez José

Gerente de la Cooperativa Vinícola la Viña. Doctor en Psicología Social y Master en Distribución Comercial por la Universitat de València.

Juan Carrión Maroto

Socio Director de BE-UP. Ingeniero Superior en Informática, UPSA Universidad Pontificia de Salamanca. (Doctor) in Business Management, BIU-California University.

Kevin Zimmerman

Licenciado en Criminología, Derecho y Humanidades. Licenciado en Ciencias Biológicas Humanas ambas por la Universidad de California. Profesor de inglés especializado en lenguaje industrial y de negocios.

Rafael del Rey Salgado

Director General del OeMv (Observatorio Español del Mercado del Vino) y Gerente de la Fundación para la Cultura del Vino.

ORGANIZA

RIOJABUSINESS SCHOOL

formando directivos en el mundo del vino desde 1976



DIRECCIÓN

Club de Marketing de La Rioja

Escuela de Directivos de La Rioja

PARTNER ACADÉMICO

ESIC

BUSINESSMARKETINGSCHOOL

RIOJABUSINESS SCHOOL

formando directivos en el mundo del vino desde 1976



PROGRAMA SUPERIOR

EN

DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS VITIVINÍCOLAS

ORGANIZA

RIOJABUSINESS SCHOOL

formando directivos en el mundo del vino desde 1976



DIRECCIÓN

Club de Marketing de La Rioja

Escuela de Directivos de La Rioja

PARTNER ACADÉMICO

ESIC

BUSINESSMARKETINGSCHOOL



clubmkrioja

@ClubMkRioja

Club de Marketing de La Rioja
C/ Medrano, 12. 26008. Logroño. La Rioja
941 207 744

MÓDULOS

1 Viticultura, enología y generación de valor

Sesión 1 - Viticultura y Enología.
Profesor: **Abel Mendoza**.

Sesión 2 - Generación de valor en el mundo del vino.
Profesor: **Jean Marc Colanesi**.

Experto invitado: Abel Mendoza, propietario de Bodegas Abel Mendoza.

Fecha y localización: 27 de enero en Bodegas Abel Mendoza, S. Vicente de la Sonsierra (La Rioja).

2 Estrategia, control y cuadro de mando

Sesión 1 - La Economía Mundial del Vino. El papel de España en el mundo.
Profesor: **Rafael del Rey**.

Sesión 2 - Cuadro de mando integral.
Profesor: **Juan Carrión**.

Experto invitado: Agustín Santolaya, director general en Bodegas Roda.

Fecha y localización: 3 de febrero en Bodegas Roda, Haro (La Rioja).

Sesión 3 - El proceso de planificación estratégica.
Profesor: **Jesús Ferradas**.

Experto invitado: Ana Martínez-Bujanda, directora de marketing y comunicación en Bodegas Valdemar.

Sesión 4 - Desarrollo de producto y servicio.
Profesor: **Jesús Ferradas**.

Fecha y localización: 10 de febrero en Bodegas Valdemar, Oyón (Álava).

3 Dirigir desarrollando personas

Sesión 1 - Liderar equipos, adaptándolos a los cambios y obteniendo el máximo rendimiento.
Profesor: **David Martín**.

Experto invitado: Julio Sáenz, enólogo y director técnico en Bodegas La Rioja Alta

Sesión 2 - La gestión de personas: acertar en el fondo y en la forma.
Profesor: **David Martín**.

Fecha y localización: 17 de febrero en Bodegas La Rioja Alta, Haro (La Rioja).

4 Claves financieras en la gestión de una bodega

Sesión 1 - Gestión económico-financiera en bodegas.
Profesor: **Francisco Cervantes**.

Experto invitado: Eduardo Urrestarazu, director financiero en Bodegas Franco-Españolas.

Sesión 2 - Análisis de los estados financieros de una bodega.
Profesor: **Francisco Cervantes**.

Fecha y localización: 24 de febrero en Bodegas Franco-Españolas, Logroño (La Rioja).

Sesión 3 - Análisis de costes para la toma de decisiones.
Profesor: **Francisco Cervantes**.

Experta invitada: María José López de Heredia, propietaria y gerente en Bodegas López de Heredia.

Fecha y localización: 3 de marzo en Bodegas López de Heredia, Haro (La Rioja).

5 Nuevos modelos de marketing

Sesión 1 - Planificación comercial.
Profesor: **Antonio Martín Lacalle**.

Fecha y localización: 3 de marzo en Bodegas López de Heredia, Haro (La Rioja).

Sesión 2 - Vigilancia de mercados del vino. Perfiles de consumidor.
Profesor: **José Agustín Martínez**.

Experto invitado: David Sáez de Ojer, director general en Bodegas Altanza.

Sesión 3 - Estrategias de Marketing en el mundo del vino.
Profesor: **José Agustín Martínez**.

Fecha y localización: 10 de marzo en Bodegas Altanza, Fuenmayor (La Rioja).

Sesión 4 - Comunicación integral Offline.
Profesor: **Emiliano Pérez**.

Experto invitado: Pedro Limusín, adjunto a dirección en Bodegas Olarra.

Sesión 5 - Comunicación integral Online.
Profesor: **Emiliano Pérez**.

Fecha y localización: 17 de marzo en Bodegas Olarra, Logroño (La Rioja).

6 Comercialización internacional

Sesión 1 - Posicionamiento en mercados internacionales.
Profesor: **Ignacio Gutiérrez**.

Experta invitada: Vanessa Vera, brand strategy manager-Spain en Pernod Ricard Winemakers.

Sesión 2 - Política y práctica de la distribución nacional e internacional.
Profesor: **Ignacio Gutiérrez**.

Fecha y localización: 24 de marzo en Bodegas Campo Viejo, Logroño (La Rioja).

Sesión 3 - Mercados de exportación. Consorcios, distribuidores y herramientas de exportación I.
Profesor: **Francisco González**.

Experto invitado: Philippe Pinel, gerente del Grupo Palacios Vinoteca.

Sesión 4 - Mercados de exportación. Consorcios, distribuidores y herramientas de exportación II.
Profesor: **Francisco González**.

Fecha y localización: 31 de marzo en Bodegas Nivarius, Nalda (La Rioja).

7 Rentabilidad y mejora de costes de producción

Sesión 1 - Mejora del proceso productivo.
Profesor: **Carlos Achaerandio**.

Experto invitado: Iñaki Sáenz, director operaciones en CVNE.

Sesión 2 - Sistemas de producción Lean.
Profesor: **Carlos Achaerandio**.

Fecha y localización: 7 de abril en Bodegas Viñareal, Laguardia (Álava).

8 Enoturismo como palanca de diferenciación

Sesión 1 - Enoturismo como estrategia de desarrollo.
Profesor: **Damiá Serrano**.

Experto invitado: Carlos Rubio, gerente en Bodegas Corral.

Sesión 2 - ¿Cuál es tu historia? Crear una marca de enoturismo.
Profesor: **Damiá Serrano**.

Fecha y localización: 21 de abril en Bodegas Corral, Navarrete (La Rioja).

Sesión 3 - Comercialización de productos enoturísticos.
Profesor: **Javier Fernández de Bobadilla**.

Experto invitado: Rafael Vivanco, director de enología y viticultura en Bodegas Vivanco.

Fecha y localización: 28 de abril en Bodegas Vivanco, Briones (La Rioja).

9 La cata de vino en inglés

Sesión 1 - Cómo contar el story telling de la bodega en inglés.
Profesor: **Kevin Zimmerman**.

Sesión 2 - Cata profesional maridada.

Fecha y localización: 28 de abril en Bodegas Vivanco, Briones (La Rioja) Restaurante La Tavina Logroño (La Rioja)