

CONVOCATORIA NACIONAL 2017 PARA LA FORMACIÓN DE TÉCNICOS Y PROFESIONALES EN EL SECTOR DE LA VID EN MÉXICO EN LAS ÁREAS DE: VITICULTURA, ENOLOGÍA Y SOMMELIER

EL CONSEJO MEXICANO VITIVINÍCOLA A.C EN COLABORACIÓN CON EL INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA (IICA), Y LA RED INNOVAGRO, CON BASE A LOS APOYOS OTORGADOS POR LA SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN (SAGARPA) A TRAVÉS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CAPACITACIÓN RURAL A.C. CONVOCAN A TÉCNICOS Y PROFESIONISTAS DEL SECTOR DE LA VID EN MÉXICO A PARTICIPAR EN LA PRESENTE CONVOCATORIA DEL 01 DE JUNIO DEL 2017 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017 CONSISTENTE EN LAS SIGUIENTES BASES:

1. Objetivo General

Desarrollar y ejecutar un programa de apoyo a la formación y capacitación nacional e internacional de recursos humanos especializados en la cadena de valor del sector de la viticultura en México con respecto las distintas vocaciones productivas de la vid: Uva mesa, uva pasa, jugos y concentrados; brandy y vinos de mesa.

El programa de formación y capacitación de recursos humanos en viticultura en México deberá propiciar una mayor profesionalización de competencias técnicas en el recursos humano que labora en el sector de la vid en México desde el proceso de producción de la viña; preparación de los suelos, fertilización, plantación, riego, control fitosanitario, poda y cosecha; hasta los aspectos en la elaboración del manejo calidad en la elaboración de los productos y subproductos de la vid, los aspectos enológicos en la elaboración de bebidas (destilados y vinos de mesa) y de los relacionados con su presentación ante el consumidor con respecto al conocimiento de las características geográficas de las zonas vitivinícolas en el País y características de las distintos productos que ofrecen las principales bodegas y/o empresas establecidas en el territorio Nacional.

2. Objetivos Específicos

Otorgar apoyos económicos para la formación y capacitación a nivel nacional e internacional de recursos humanos del sector vitícola nacional bajo las siguientes modalidades:

Modalidad	Descripción
MOD-2.1-2017	Estadías y/o prácticas profesionales en Viticultura.

MOD-2.2-2017	Estadías y/o prácticas profesionales en Enología.
MOD-2.3-2017	Estadías y/o prácticas en Sommelier.
MOD-2.4-2017	Becas a Diplomados, talleres, cursos (teóricos y prácticos).
MOD-2.5-2017	Inscripción a eventos especializados del sector: Conferencias, seminarios, Congresos, reuniones de expertos; ferias y exposiciones.
MOD-2.6-2017	Asistencia de Conferencistas y/Ponentes especializados del sector: Seminarios, congresos, cursos, talleres, e impartición de cátedras a nivel técnico y superior relacionados con el sector.

Todos los beneficiarios del programa como parte de la contraprestación de los apoyos recibidos deberán realizar la presentación de una actividad práctica profesional en empresa, agrícola u o institución (*Preferentemente asociada al CMV) y/ o de presentación de un trabajo de los conocimientos adquiridos y su impacto para el desarrollo del sector vitícola nacional: según modalidad de apoyo que se especifican en el numeral 5).

3. Porcentaje y Monto de los apoyos

Modalidad	Asociados Consejo Mexicano Vitivinícola A.C.	No socios	Montos máximo Apoyo (*anual)
MOD-2.1-2017 MOD-2.2-2017 MOD-2.3-2017	100%	Hasta 50%	<ul style="list-style-type: none"> Transportación Aérea/Terrestre previa autorización Gastos Mensuales: Nacional: Hasta \$30,000.00 pesos mensuales Internacional: Hasta \$4,500 USA/EUR mensuales
MOD-2.4-2017 MOD-2.5-2017	100%	Hasta 50%	<ul style="list-style-type: none"> Transportación Aérea/Terrestre previa

			<p>autorización</p> <ul style="list-style-type: none"> Gastos por evento: <p>Nacional: Hasta 30,000.00 pesos MX</p> <p>Internacional: Hasta \$2,500 USA/EUR</p>
MOD-2.6-2017	100%	Hasta 50%	<ul style="list-style-type: none"> Transportación Aérea/Terrestre previa autorización Gastos por evento: <p>Nacional: Hasta \$70,000.00 pesos MX</p> <p>Internacional: Hasta \$6,500.00 USA/EUR</p>

2. Beneficios: Gastos y Temporalidad

Modalidad	Temporalidad	Fecha límite de beneficios	Gastos mensuales / evento, incluye apoyos para:
MOD-2.1-2017 MOD-2.2-2017 MOD-2.3-2017	De 1 mes hasta 5 meses	Hasta el 31 de diciembre del año fiscal	<ul style="list-style-type: none"> Gastos de Hospedaje Gastos de manutención. Cuotas de Inscripción Gastos mensuales / por evento de pago de cuotas Cuotas de Honorarios para conferencistas, ponentes y catedráticos
MOD-2.4-2017	De 1 mes hasta 5 meses	Hasta el 31 de diciembre del año fiscal	
MOD-2.5-2017	De 1 día hasta 10 días naturales	Hasta el 31 de diciembre del año fiscal	
MOD-2.6-2017	De 1 día hasta 60 días naturales	Hasta el 31 de diciembre del año fiscal	

****Transportación en base e tarifas clase turista/Economy***

*****Se deberán presentar comprobantes de los pagos efectuados en aquellos que se determinen para su comprobación.***

3. Requisitos del participante

3.1 Nivel académico

Titulación técnica o de educación media superior o, en su defecto experiencia profesional en el sector.

3.1 Experiencia profesional

Acreditar experiencia mínima de 2 años equivalente en las distintas áreas de formación; relacionadas con las áreas de:

- a) Viticultura
- b) Enología
- c) Sommelier

3.3. Condiciones físicas

3.3.1 Ninguna en especial, salvo aquellas que impidan el normal desarrollo de las actividades establecidas por la presente convocatoria.

3.3.2 Presentar certificado médico de contar estado de buena salud. (El programa no incluye cobertura de gastos / pólizas de gastos médicos mayores.)

3.3.3 Presentar carta de liberalización de carta responsiva de relación laboral alguna.

3.3.4 Presentar identificación oficial vigente, comprobante de domicilio.

3.3.5 Presentar pasaporte con vigencia mínima de 6 meses antes de su fecha de vencimiento y visa antes de iniciar el viaje y con 3 meses de vigencia mínimo antes de su fecha de vencimiento con respecto al término del viaje previsto (*Solo aplica para apoyos internacionales, por disposiciones y restricciones establecidas por autoridades aéreas y de legislaciones de países en el exterior).

3.4 Proyecto

Presentar proyecto que describa la aceptación del receptor de la estadía o práctica nacional y/o internacional en la cual se detalle la duración, programa de actividades a desarrollar; así como de carta de aceptación de su vinculación a nivel nacional en alguna institución académica a nivel técnico o superior y/o agrícola o empresa relacionada con el sector.

4. Áreas de formación y capacitación de los recursos humanos

Las estadías y /o prácticas profesionales, así como las becas; inscripción de eventos; y asistencia de conferencistas y ponentes, especializados del sector; deberán contemplar algunas de las siguientes áreas:

A1-Viticultura

Para adquirir conocimientos prácticos acerca del proceso de producción de las distintas variedades de vid, utilizando las técnicas más apropiadas a fin de optimizar los procesos de preparación y desinfección del suelo, fertilización, plantación, riego y fertirrigación, mantenimiento del suelo, control fitosanitario, cuidados culturales, poda, recolección y comercialización del producto.

Los temas de adquisición de conocimientos podrán ser en cualquiera de los siguientes temas:

- a) Preparación del suelo: labores y aperos
- b) Desinfección de suelos
- c) Abonado
- d) Plantación (Incluye patrones y porta injertos)
- e) Ampelografía
- f) Agricultura protegida
- g) Producción orgánica
- h) Agricultura de precisión (sensores)
- i) Riego
- j) Fertirrigación
- k) Control fitosanitario
- l) Mantenimiento de suelos
- m) Poda de frutales
- n) Técnicas de cultivo de viñas
- o) Tipificación, normalización y conservación
- p) Gestión básica del viñedo y de recursos
- q) Sistemas de reducción de Riesgos de Contaminación e Inocuidad
- r) Buenas prácticas agrícolas
- s) Impactos del cambio climático
- t) Huella hídrica
- u) Huella de carbono
- v) Instalación de Viveros
- w) Tecnicas de reproduccion clonal y técnicas de injerto
- x) Reproducción de portainjertos

Las nuevas tecnologías deberán estar presentes en la participación de los beneficiarios en las distintas modalidades; especialmente en los relacionados a los siguientes aspectos:

- La informática como medio para la determinación del análisis foliar, del agua y del suelo.
- Nuevas variedades y patrones.
- Tecnología de propagación de plantas de vid mediante técnicas in vitro.
- Nuevos marcos de plantación y sistemas de formación.
- Riego localizado por goteo y fertirrigación.
- Informatización y automatización del riego. Incorporación de medidores de la humedad del suelo y de la precipitación.
- Mecanización de las tareas de la poda. Equipos eléctricos y neumáticos de poda.
- Control integral de plagas y lucha biológica.
- Mecanización y automatización de la recolección.
- Utilización de la informática como medio de mejora de la gestión agraria.
- Manejo de Bitácoras de campo, estadísticas, base de datos y tecnología SMART.

A2-Enología

Para adquirir conocimientos prácticos acerca:

- a) De la aplicación práctica de los conocimientos académicos recibidos o aquellas que figuran en los trabajos científicos y técnicos y eventualmente proceder a investigaciones tecnológicas en el sector vitivinícola.
- b) De la Producción y química de elaboración de vinos de mesa (*Incluye la revisión de la normatividad aplicable con los aspectos de la calidad, salud e información al consumidor establecidas en el etiquetado).
- c) De la utilización de la innovación y tecnología y para el equipamiento de las bodegas.
- d) Del establecimiento y el cultivo de los viñedos (incluye los aspectos de ampelografía para determinar las variedades adaptadas al suelo y clima).
- e) De la toma plena responsabilidad de la elaboración de los productos enológicos (incluyendo los jugos/concentrados de uvas, de los vinos y de los productos enológicos derivados de las uvas) y asegurarse de la buena conservación de estos productos.
- f) De los análisis (físico, químico, microbiológico y organoléptico) de

los productos mencionados anteriormente en el inciso d) e interpretar los resultados.

- g) De apreciar las relaciones que existen entre la economía y la legislación vitivinícola nacional vigente y la técnica enológica; y organizar la distribución del producto.
- h) De realizar los análisis y técnicas s de laboratorio para la evaluación desde la maduración de las uvas en el campo hasta la conclusión de las etapas de fermentación.
- i) De la utilización de las diferentes levaduras en la elaboración de los productos enológicos.
- j) De la Inocuidad y manejo higiénico de maquinaria en bodega.
- k) Del manejo de los aditivos y coadyuvantes tecnológicos para la elaboración de vinos, incluyendo los límites permisibles.
- l) Del establecimiento de protocolos de buenas prácticas enológicas
- m) De las tendencias y estilos en la elaboración de vinos.
- n) De la implementación de certificaciones internacionales o nacionales de calidad en procesos industriales y demás para la comercialización nacional e internacional de los productos enológicos.

A3-Sommelier

El sommelier es un profesional del sector vitivinícola y de la restauración (restaurantes, bares), bodegas, u otros agentes de distribución que recomiendan y sirven bebidas en el ámbito profesional.

Su campo de acción se sitúa en el servicio del vino en la restauración o en los establecimientos que venden vino, y en el asesoramiento especializado a los actores del mercado del vino, para garantizar la presentación y el servicio adecuados de los productos.

Debido a la educación, conocimientos y experiencia que adquieren, muchos sommelieres los cuales hoy trabajan como críticos de vinos, escritores, educadores y consultores.

Algunos otros trabajan como agentes libres, ofreciendo sus servicios como relaciones públicas y concedores del mundo gastronómico; también realizan catas, degustaciones privadas y presentaciones.

Es por ello necesario apoyar un mayor conocimiento acerca de los temas de:

A. VITICULTURA Y ENOLOGÍA

La vid

- Morfología, ciclo vegetativo de la vid y maduración de la uva
- Principales prácticas vitícolas
- Principales variedades blancas y tintas
- Sostenibilidad
- Terroir, clima, suelo y su influencia en las cualidades organolépticas del producto final
- Enfermedades de la vid que influyen en la calidad del vino

Elaboración de vinos blancos, rosados, tintos y espumosos

- Fermentaciones alcohólica y maloláctica, levaduras y bacterias
- Métodos y técnicas de vinificación
- Principales fases de la vinificación
- Prácticas y tratamientos enológicos
- Composición del vino

Crianza de vinos

- Objetivos de la crianza. Tipos de crianza y su influencia en las cualidades organolépticas del vino
- Origen y variedades de robles en el mundo. Tipos de grano
- La tonelería y su influencia en el vino
- Otros tipos de crianza de vinos

La botella de vino

- Tipos y tamaños de botellas, otros envases
- Tipos de cierre y su influencia en la conservación del vino
- La información de la etiqueta y cómo interpretarla

B. CATA DE VINOS Y ALIMENTOS

Introducción a la cata

- Metodología de la cata de vinos; ficha de cata: OIV y otras
- Vocabulario específico de la cata
- Defectos y alteraciones detectables en la cata de vinos

Perfiles sensoriales y cata de vinos por procedencia geográfica y diferentes variedades de vid

- Principales tipos de elaboración
- Principales variedades de vid
- Principales tipos de elaboración
- Vinos procedentes de las zonas con mayor producción del mundo
- Estudio detallado de los productos del país en el que se imparte la formación

C. RESTAURACIÓN Y SERVICIO

La carta de vinos

Aspectos generales de una carta de vinos

- Formato, composición, diseño y estructura
- Cartas digitales
- Gestión de cartas

Confección de la carta de vinos

- Factores específicos que influyen en la selección de los vinos de la carta
- Agrupación de los vinos en la carta
- Información sobre los vinos de la carta
- Métodos de fijación de precios
- Menús de degustación, menús para eventos especiales

La bodega en la restauración

- Ubicación y condiciones ambientales: temperatura, humedad, iluminación y aislamiento
- Aspectos prácticos: organización, almacenamiento, inventario
- Conservación y evolución de los vinos en el sector de la restauración
- Crianza en botella y momento adecuado de consumo
- Posición adecuada de la botella

Aprovisionamiento

- Proveedores: viticultores, bodegueros, distribuidores, importadores
- Factores que influyen en el aprovisionamiento: tipo de establecimiento, calidades del vino, relación calidad-precio, carta de cocina, instalaciones para el almacenamiento de los vinos

Gestión de la bodega

- Gestión de inventarios y evaluación de existencias, control de entradas y salidas
- Rotación de existencias: seguimiento de los vinos para su consumo inmediato o su conservación a corto, medio y largo plazo
- Supervisión del estado de las botellas y del envejecimiento
- Contabilidad y control de la gestión
- Sistemas informáticos de apoyo para la gestión de la bodega

Gestión del servicio del vino

- Toma de comandas de vinos
- Comunicación entre el personal de sala y el de cocina

- Cómo abrir y servir los distintos tipos de vino
- Copas y temperaturas ideales de servicio
- *Mise en place* para un servicio eficaz del vino
- Decantación y oxigenación
- Menaje y utensilios básicos para el servicio: sacacorchos, copas, cestillos, etc.

Protocolo en restauración y técnicas de venta de vinos

- Atención al cliente y etapas del servicio
- Asesoramiento e información al cliente
- Sugerencias de vinos en función del restaurante y del cliente
- Atención de las quejas y reclamaciones relacionadas con la oferta y el servicio de vinos
- Técnicas de comunicación
- Servicio orientado al consumo responsable
- Terminología básica internacional del vino

Maridaje de vinos y alimentos

Tipología de alimentos y su maridaje con vinos

- Interacción de los vinos con los sabores y texturas elementales
- Influencia de los métodos de preparación y de conservación en las características organolépticas de los alimentos

D. LEGISLACIÓN Y COMERCIO

Legislación vitivinícola

- Organización del sector vitivinícola: panorama nacional e internacional
- Aspectos clave de la normativa internacional vigente y de la relativa al país donde se imparte la formación
- Legislación relativa a la protección de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen
- Normativa en materia de bebidas alcohólicas
- Servicio, manipulación de alimentos e higiene en el sector de la restauración

El mercado del vino

- Producción y consumo de vino
- Comercio nacional e internacional de vinos
- Estructura de la cadena de distribución y venta, desde la bodega al consumidor
- El sommelier como intermediario entre el distribuidor y el consumidor
- Cata profesional y marketing

- Organización de acontecimientos enológicos

A4.- Administrador y/o técnico operativo del negocio del vino

Marketing estratégico y operativo

- Marketing estratégico
- Comercialización operativa
- Patrones de comportamiento del consumidor
- Tendencias de producción y consumo

OBJ:

Economía y política pública de la vitivinicultura nacional y/o internacional

- Economía sectorial general nacional
- Economía internacional
- Política sectorial económica
- Prospectiva económica del sector

OBJ:

Legislación

- Leyes y Reglamentos que regulan la Viña y la elaboración de Vinos
- Derecho comparado internacional sectorial

Finanzas, contabilidad y auditoría interna

- Contabilidad y análisis financiero
- Gestión financiera sectorial

OBJ:

Estrategias y políticas generales del manejo de las empresas vitivinícolas

- Análisis y diagnóstico estratégico en empresas vitivinícolas
- Establecimiento de opciones estratégicas de administración

OBJ:

Ciencia y técnicas vitivinícolas en el negocio del vino

- Elementos vitivinícolas y enológicos
- Análisis sensorial y percepción de la calidad

OBJ:

Relación entre el vino y cultura/turismo

- Enoturismo
- Manifestaciones culturales en torno al negocio del vino
- Patrimonio cultural

5.- Aplicación de los conocimientos /formación adquiridos: Realización de prácticas profesionales y Prestación de reportes profesionales

La estadia y/o práctica nacional e internacional que realice el beneficiario deberá corresponder la aceptación de realización de un trabajo de aplicación de los conocimientos adquiridos de manera preferencial en algunas de las empresas o agrícolas

asociadas al Consejo Mexicano Vitivinícola A.C. bajo los siguientes considerandos:

Actividades/Contenidos
<p>1.- Implementación de un proyecto del sector vitícola en función del mercado</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Análisis del sector vitícola en función de la oferta y demanda b) Evaluación de las características climáticas de la zona, con base a datos estadísticos del sector c) Estudio y selección del uso las variedades de la vid en función del mercado y clima d) Planificación del establecimiento del viñedo en base las variedades seleccionadas y condiciones climáticas.
<p>2.- Implementación del viñedo en base a criterios técnicos</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Preparación del suelo de acuerdo a criterios técnicos para la producción b) Establecimiento del sistema de riego en función de la topografía del terreno c) Establecimiento del sistema de estructura de acuerdo al sistema de condición definido d) Establecimiento del viñedo de acuerdo con el marco de plantación definido
<p>3.- Manejo del Viñedo de acuerdo al tipo de producción:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) El manejo del agua y el suelo para lograr una producción sostenible en el tiempo. b) Fertilización del viñedo de acuerdo al destino de la producción. c) La poda en función de las fases fenológicas. d) El control de plagas, enfermedades y malezas de acuerdo a las buenas prácticas agrícolas y/ o sistemas de reducción de riesgos de contaminación (*Incluye los aspectos de inocuidad)
<p>4.-Cosecha de la uva en función del mercado y destino:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Realizar labores previas de acuerdo con el destino de la producción. b) Realizar la vendimia de acuerdo al destino de la producción. c) Realizar labores de pos cosecha de acuerdo con el destino del mercado y buenas prácticas agrícolas.
<p>5.- Aplicación de la enología para:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Organizar la producción del vino, conforme a la demanda del mercado, las posibilidades técnicas, económicas y legales. b) Controlar el proceso de producción del vino, plantaciones en el viñedo, elegir la viña a plantar y cultivar. c) Gestionar y controlar la calidad del vino, sus derivados y son afines. d) Dirigir la elaboración de los distintos tipos de vino. e) Conducir a la bodega en el cumplimiento de las normas para la producción del vino. f) Cultivar el viñedo, verificar el momento de la recolección, cuidar el producto de la vendimia a la bodega.
<p>6.- Apoyo en la formación de Sommelier acerca de los vinos mexicanos en los</p>

temas de:

- a) Guía para elaboración de una carta de vinos mexicanos en el sector HORECA.
- b) Armonización del Vino Mexicano con la Gastronomía Internacional y Mexicana
- c) Historia del Vino en México (*Incluye los aspectos culturales y enoturismo)
- d) Vinicultura – Enología en México
- e) Caracterización de la geografía vinícola de México
- f) Caracterización del comportamiento del consumidor en México
- g) Características organolépticas y sensoriales de los vinos mexicanos
- h) Análisis calidad-precio de los vinos mexicanos
- i) Gestión y comercialización de vinos y bebidas en México

Modalidad	Práctica Profesional / Reporte Profesional
MOD-2.1-2017 MOD-2.2-2017 MOD-2.3-2017	Práctica profesional de 10 hasta 80 horas *Preferencia en alguna de las empresas e Instituciones asociadas al Comité Nacional Sistema Producto Vid (Consejo Mexicano Vitivinícola A.C.)
MOD-2.4-2017 MOD-2.5-2017 MOD-2.6-2017	Reporte Profesional especializado y sus aportaciones en México. <ul style="list-style-type: none"> • Formato Word • Arial 12 • 5 a 30 cuartillas

6.- Recepción de Solicitudes de apoyo y Vigencia de la Convocatoria

Convocatoria del 15 de junio al 30 de noviembre del 2017. Las solicitudes deberán dirigirse al Consejo Mexicano Vitivinícola A.C. debiendo presentar la solicitud (Anexo 1) y adjuntar la documentación requerida enviándola al correo cmv@uvayvino.org.mx

7.- De la Dictaminación de las Solicitudes

El Consejo Mexicano Vitivinícola junto con la RED INNOVAGRO instalarán una Comisión de Evaluación y Seguimiento, quienes sesionaran de manera quincenal o mensual para dictaminar sobre las solicitudes durante la vigencia de la convocatoria y la cual podrá resolver los asuntos no previstos en la misma.

8.- De la Autorización

Notificación de autorizaciones y porcentajes de apoyo de las solicitudes de 1 a 10 días naturales después de su autorización por la Comisión de Evaluación de y Seguimiento. (*sujeto a disponibilidad presupuestal y hasta agotar los recursos asignados al programa).

Para la entrega de los apoyos autorizados de la presente Convocatoria la unidad ejecutora podrá realizar la compra directa de los pasajes de transportación aérea o terrestre, así como la entrega de los recursos de apoyo por los demás conceptos de conformidad contra entrega de los recibos correspondientes de 1 a 30 día hábiles, del cual se notificará para cada caso mediante el oficio de notificación de autorización respectiva.

Informes:

Consejo Mexicano Vitivinícola A.C.

Montecito No. 38, Piso 15- Of 22; WTC Ciudad de México, Col Nápoles. Cp. 03810

Tels: (55) 9000 01 97 (98) y (99)

jimenacuevas@uvayvino.org.mx

tere.docurro@uvayvino.org.mx