

## NOTA DE PRENSA

# UNIR y FEV firman un acuerdo para impulsar la formación en diferentes áreas relacionadas con la gestión del mundo del vino

- La colaboración entre entidades arrancará con la puesta en marcha del **Máster en Formación Permanente en Enoturismo**.
- El rector de UNIR, **José María Vázquez García-Peñuela**, ha asegurado durante la firma que "el vino es una materia viva y en permanente cambio, y la formación e investigación en torno a él también debe de serlo si se quiere aprovechar todo su potencial de crecimiento".

*Logroño-Madrid, 23 de junio de 2022.*

La **Universidad Internacional de la Rioja (UNIR)** y la **Federación Española del Vino (FEV)** han firmado este jueves un acuerdo marco para impulsar la formación, la investigación, la transferencia tecnológica, el asesoramiento técnico especializado y el intercambio de experiencias en diferentes áreas relacionadas con la gestión del mundo del vino.

Esta alianza entre entidades ya ha dado sus primeros pasos y se ha materializado con el lanzamiento del primer estudio que ambas instituciones han puesto en marcha conjuntamente: el [Máster en Formación Permanente en Enoturismo de UNIR](#).

El rector de UNIR, **José María Vázquez García- Peñuela**, y el director general de la FEV, **José Luis Benítez Robredo**, han sido los encargados de rubricar esta colaboración entre entidades en la sede de la Federación Española del Vino. En el acto también han estado presentes el director Ejecutivo de UNIR, **Javier Galiana**, el director de Comunicación y Relaciones Institucionales de la FEV, **Eduardo de Diego**, y la directora de Formación Permanente y Títulos Profesionales de UNIR, **Elena Mora**.

Para José María Vázquez García-Peñuela, "el vino es una materia viva y en permanente cambio, y la formación e investigación en torno a él también debe de serlo si se quiere aprovechar todo su potencial de crecimiento, que, solo en términos de enoturismo, está previsto que llegue al 14% en 2026".

“Por ese motivo UNIR, como institución riojana preocupada por el avance de la sociedad en general y de La Rioja en particular, quiere contribuir a la formación de las personas que trabajan en el sector de la gestión vitivinícola con la puesta en marcha de diferentes estudios que les permita aprovechar ese potencial y rentabilizar su gestión. Y para llevarlo a cabo la Federación Española del Vino es un aliado de muy alta categoría”, ha concluido Vázquez García-Peñuela

Por su parte, José Luis Benítez Robredo ha destacado que este acuerdo supone un gran paso para avanzar en la profesionalización del enoturismo español, que es un elemento clave para alcanzar la posición de liderazgo que España puede y debe tener en este ámbito: “El enoturismo es una apuesta estratégica del sector a día de hoy pero además con un enorme potencial en un futuro próximo y son muchas las bodegas dentro de la FEV que comparten esta visión”.

Para el director de la FEV, España es una potencia turística mundial y además contamos con una materia prima excepcional a nivel de paisajes y enclaves vitivinícolas únicos y bodegas espectaculares por toda nuestra geografía junto a una oferta gastronómica, cultural y turística vinculada al mundo del vino de alto nivel. Por eso es fundamental contar con profesionales que sean capaces de poner todo eso en valor y ayudar a las bodegas a transmitirlo y en ese sentido el acuerdo con la UNIR puede jugar un papel muy importante.

### **Máster en Enoturismo, primer estudio de UNIR y FEV**

Dentro de este acuerdo marco, UNIR y FEV han puesto en marcha el **Máster en Formación Permanente en Enoturismo de UNIR**.

El estudio, de 60 créditos, tiene el principal objetivo de transmitir a los alumnos los conocimientos necesarios para conocer las bases de una actividad enoturística, así como las claves para gestionar un negocio de turismo enológico.

Durante los nueve meses de formación, los estudiantes aprenderán a crear experiencias memorables que integren las interacciones digitales y la visita física, se familiarizarán con las herramientas de marketing digital que les ayudará a posicionar su marca, descubrirán cómo utilizar KPIs para medir rentabilidad y efectividad de las campañas y conocerán los atributos que deben incluirse en la sostenibilidad social y medioambiental.

Todo ello de la mano de un claustro compuesto por profesionales del mundo del vino como **Chelo Miñana**, directora de Enoturismo y responsable de comercio electrónico en Masaveu Bodegas; **Elena Pilo**, directora de Enoturismo y Relaciones Públicas. Bodegas Franco-Españolas; **Eduardo Urresturazu**, director Financiero y Adjunto a Gerencia. Bodegas Franco-Españolas; **Zaida de Semprún**, consultora especializada en Enoturismo; o **Manuel Colmenero**, director de Turismo. Heretat Oller del Mas.

Para acceder a este estudio, los alumnos tienen que ser graduados o licenciados en cualquier título universitario.

**Más información:**

<https://www.unir.net/empresa/master-enoturismo/>

**SOBRE UNIR**

UNIR es una Universidad cien por cien en línea que ofrece una educación superior de calidad a través de las tecnologías más innovadoras, siempre con el estudiante en el centro de su actividad. Imparte 39 grados oficiales, más de 100 postgrados y 3 programas de doctorado que tienen como objetivo acercar una educación integral y personalizada a los más de 55.000 estudiantes que trabajan en sus aulas presenciales-virtuales desde más de 100 países, especialmente en España y Latinoamérica. Su método de enseñanza, adecuado a las demandas del mercado laboral, hace de UNIR una auténtica palanca social que rompe barreras y ayuda a que cada uno, esté donde esté, cumpla sus sueños universitarios y de progreso.

**SOBRE FEV**

La Federación Española del Vino es la principal organización empresarial privada de bodegas y la única de carácter nacional, con más de 850 miembros asociados. Es una asociación sin ánimo de lucro creada en 1978 que tiene por objeto, entre otros, la representación, coordinación y defensa de los intereses de sus asociados y del conjunto del sector bodeguero español y potenciar el comercio del vino y los productos elaborados a partir de la uva.

**PARA MÁS INFORMACIÓN**

Departamento de Comunicación UNIR [comunicacion@unir.net](mailto:comunicacion@unir.net) [www.unir.net](http://www.unir.net)  
Sala de prensa: <http://www.unir.net/sala-de-prensa/> Twitter: [@UNIRUniversidad](https://twitter.com/UNIRUniversidad) y [@PrensaUNIR](https://twitter.com/PrensaUNIR)

Paloma Gamarra (La Rioja) 94 121 02 11 ext. 1285 [paloma.gamarra@unir.net](mailto:paloma.gamarra@unir.net)  
Sara Puerto 91 567 43 91 ext. 3236 [sara.puerto@unir.net](mailto:sara.puerto@unir.net)  
Bosco Martín (Director) 91 567 43 91 ext. 3091 [bosco.martin@unir.net](mailto:bosco.martin@unir.net)