

## Lic. Guelfo, Guillermo Enrique

Rector de la Escuela Argentina de Vinos.

Profesor titular de las cátedras “Introducción a la Degustación” - “Geografía Vitivinícola de Argentina y Sudamericana” y Geografía Vitivinícola del Nuevo Mundo” de la carrera de Sommellerie.

Profesor del curso “Capacitación en Enología”

## Títulos

- Universitario: Lic. en Tecnología Industrial de los Alimentos - Universidad Argentina de la Empresa (UADE).

## Otros Estudios

- Idioma Inglés: “Eton English Centre” desde 1990 hasta 1993- 4º año Senior aprobado. “American Teacher” años 1994/95 – Conversación y gramática.
- Diploma Superior en Gestión Educativa, Abril a Noviembre 2009, FLACSO, Buenos Aires.
- Curso de Oratoria en las Clases Universitarias, Octubre 2008, UADE, Buenos Aires.
- Curso ¿Cómo aprenden nuestros estudiantes?, Septiembre 2008, UADE, Buenos Aires.
- Curso de Estrategias de Enseñanza, Mayo 2007. UADE, Buenos Aires.
- Jornadas de Capacitación Docente en Planificación, Estrategias y Evaluación, Nov / Dic 2006, ISIP, Buenos Aires.
- Curso-Taller Enseñando en UADE, Marzo 2004, Buenos Aires.
- XV Curso Superior de Degustación de Vinos, Septiembre/2000, INTA Mendoza.
- La lucha por el espacio en la góndola, 1998, IDEA, Buenos Aires.
- La revolución del Retailing, 1997, Buenos Aires.
- Curso de Introducción al Marketing - Curso de Merchandising, Marzo /96, TEC consultores, Buenos Aires.
- Curso de Formación de Facilitadores para divulgación de: Filosofía de la Gestión de Calidad y Grupos de Mejora, Noviembre / 95, TEC consultores, Buenos Aires.
- Curso de Postgrado: Sistemas de Aseguramiento de la Calidad en Empresas Industriales. Noviembre-Diciembre / 94, Instituto Tecnológico de Buenos Aires (ITBA), Buenos Aires.
- Seminario: Normas ISO de la serie 9000 y Auditoría Interna de los Sistemas de Calidad. Noviembre / 94, Asociación Argentina para el Aseguramiento de la Calidad, Buenos Aires.
- Curso de Auditoría de Calidad-Normas ISO 10011. Octubre / 93, INTI, Buenos Aires.
- Primeras Jornadas de Actualización de Normas y Métodos de análisis del Instituto Nacional de Vitivinicultura. Octubre / 89, Instituto Nacional de Vitivinicultura, Buenos Aires.
- Cuarta Convención Nacional de Círculos de Calidad: Introducción a la mecánica de los círculos de calidad. Junio / 87, Buenos Aires.

## Experiencia Laboral

- Rector de la Escuela Argentina de Vinos. 2005 a la actualidad.
- Docente de la Escuela Argentina de Vinos. Materias “Degustación Aplicada I y II” - “Geografía Vitivinícola de Argentina y Sudamericana” y “Geografía Vitivinícola del Nuevo Mundo”. Docente de Cursos: “Cata Profesional” – “Capacitación en Enología” y “Superior de Cata”.
- Profesor de las materias “Bebidas Fermentadas” y “Evaluación Sensorial”; UADE; 1990 a la actualidad.
- Responsable de la materia “Enología”; Instituto de Gastronomía Profesional Mausi Sebess. 2000 al 2002.

- Responsable del diseño y exposición de cursos de introducción al conocimiento del vino; El Gourmet.com. 2001 al 2002.
- BODEGAS Y VIÑEDOS PEÑAFLORES S.A.: Unidad de Negocios de Bebidas Alcohólicas.  
Ultima Posición: Jefe de Desarrollo de Producto y Capacitación Vinos de Mesa y Finos. 1995-2000.
  - Planificación e implementación de un sistemático programa de desarrollo de nuevos productos, con motivo de consolidar y mejorar el porfolio del negocio.
  - Evaluación desde el análisis de los costos directos (materias primas e insumos industriales) una mejor performance de las rentabilidades de cada una de las marcas.
  - Evaluación de los resultados de los planes comerciales (política de precios y descuentos, volúmenes de ventas, participaciones de mercado, etc.) y proyección de tendencias.
  - Desarrollo y formación de paneles internos de degustación.
  - Monitoreo organoléptico de los productos propios y de la competencia.
  - Soporte técnico en Bs. As. ante entidades controladoras, fiscalizadoras (Instituto Nacional de Vitivinicultura, Bromatologías Municipales, Laboratorios Nacionales / Privados, etc.).
  - Capacitación técnica a la fuerza de ventas (en todos sus niveles), personal interno o externo de promociones, distribuidores, etc..., en todo lo relativo al “mundo del vino”, integrando los aspectos técnicos-enológicos y comerciales.
- Dto. Técnico Planta de Fraccionamiento de Vinos Buenos Aires. Jefe del Dto. Técnico. 1990-1995.
  - Desarrollo de sistemas de aseguramiento de calidad con proveedores y clientes. (Incluidos GMP y HCCP).
  - Planificación y control de los procesos industriales en plantas embotelladoras y de envasado aséptico.
  - Auditorio de los Sistemas de Aseguramiento de Calidad internos.
- Dto. Técnico Planta de Jugos. Jefe de Laboratorio. 1979-1989.

### **Trabajos y Publicaciones**

- 2004: Autor de los contenidos teóricos y el manual de las asignaturas: Fundamentos de Viticultura y Enología; Enología; Introducción a la Degustación; Geografía Vitivinícola Argentina y Sudamericana; Geografía del Nuevo Mundo; Geografía del Viejo Mundo; Formación de Sommeliers, Escuela Argentina de Vinos.
- 2003: Autor del curso de Perfeccionamiento en Degustación Avanzada de Vinos, Escuela Argentina de Vinos.
- 2002: Autor del curso de Capacitación en Enología, Escuela Argentina de Vinos.
- 2002: Autor del manual del curso de Iniciación al Conocimiento del Vino, Niveles I, II y III, Escuela Argentina de Vinos.
- 2001: Autor del manual de la asignatura Enología, Instituto de Gastronomía Profesional Mausei Sebess.
- 2001: Autor del manual del curso de Introducción al Conocimiento del Vino, El Gourmet.com

