

NATALIA OLARTE GAMARRA

Teléfono (+34) 661261052 e-mail: n.olarte@outlook.es

www.linkedin.com/in/nataliaolarte-Viticultura-Innovacion

PERFIL PROFESIONAL

Ingeniero agrónomo, con más de 20 años de experiencia en **gestión vitivinícola, innovación y liderazgo de equipos**. Especializada en viticultura ecológica, regenerativa y residuo cero, con la **gestión de hasta 700 hectáreas** en D.O.Ca. Rioja y Navarra. Experiencia en **I+D+i con una tasa de éxito del 100%** en convocatorias nacionales e internacionales. Capacidad de liderazgo con equipos multidisciplinares de más de 60 personas, gestión de presupuestos y cumplimiento de normativas de calidad y PRL. Conocimientos avanzados en ERP (SAP, Navision), gestión documental y planificación estratégica.

EDUCACIÓN

- Master en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola. Universidad de la Rioja (2019). 60 CTs. Año 2018/2019. Premio extraordinario mejor expediente académico.
- GRADO en INGENIERÍA, especialidad Industrias Agrarias y Alimentarias. Universidad de la Rioja. (2000).
- Master en Control de Tecnología y Gestión de la Calidad en Industrias Agroalimentarias. Escuela de negocios de Bilbao, ESDEN Business School. 60Cts. Año2002/2003. Nota 9.1.
- Técnico Superior en prevención de riesgos laborales. Especialidad en seguridad -ergonomía-psicosociología aplicada) 510 horas. Método, análisis y técnicas S.L- Galicia Año 2006.

PUNTOS A FAVOR

- **Formación sólida:** Ingeniera en Industrias Agrarias y Alimentarias, con másteres en tecnología vitivinícola, calidad y gestión de proyectos
- **Experiencia en el sector:** Más de 20 años en agronomía con cargos directivos en áreas clave como producción, calidad, IDi, sanidad vegetal, producción, jardines y paisajismo, comunicación.
- **Capacidad de gestión económica:** Manejo de presupuestos y planificación de ayudas/subvenciones, lo que puede ser útil en la gestión.
Liderazgo y gestión de equipos: He coordinado y dirigido equipos de innovación y calidad en bodegas de prestigio.
Conocimiento en normativas y regulaciones: He trabajado con normas ISO, IFS, WFPS; calidad y seguridad alimentaria, legislaciones vigentes (CUE, PRL, gestión REA, etc.)
- **Idiomas y herramientas:** Inglés B2, paquete office, SAP/Navision, Power BI, Excel, marketing, carnet de conducir B1.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

1 Febrero 2024- 1 Febrero 2025 Director de Grupo unidad Viticultura. Bodegas Vivanco.

Mi responsabilidad principal en el grupo de bodegas, con diferentes targets de clientes en todas las gamas comerciales de vino, era coordinar todas las actividades relacionadas con las diferentes explotaciones agrarias compuestas de olivo, cereal y viñedo, en las D.O. de Navarra y Rioja asegurando la calidad de la producción y la optimización de los recursos, así como mantener una comunicación efectiva para garantizar la compra- venta de uva con cooperativas, renteros y proveedores.

Implementé un sistema de gestión en agricultura sostenible, que aunaba la certificación del 350 has de viñedos ecológico con metodologías de residuo Zero, conservación de la biodiversidad, y que incluía la planificación de la sanidad vegetal de cultivos, el seguimiento de las condiciones climáticas, implementar herramientas innovadoras, la conservación del suelo, la cadena de compras y la supervisión de las prácticas agrícolas. Logrando una gestión eficiente de un presupuesto mayor a 3M€.

Además, organicé reuniones periódicas con los proveedores de productos y servicios para alinear objetivos con la compañía, satisfacer la legislación vigente y resolver problemas de manera proactiva.

Gracias a estas acciones, logramos mejorar la calidad de la uva y reduciendo los costos operativos por hectárea en un 15%. Logramos implementar medidas para garantizar la certificación en normas ISO, WFCP y mantener el certificado ecológico. Esto no solo fortaleció nuestras relaciones con los proveedores de uva y vino, sino que también contribuyó a un aumento significativo en la satisfacción del cliente.

Julio 2018 – Enero 2024 Director grupo Viticultura e Innovación. Bodegas Riojanas

Formé parte de un equipo en una pyme innovadora internacional, dedicada a la elaboración y comercialización de vinos de alta calidad y gestioné una cartera de 4.000.000 de kilos de uva de viticultores, y un presupuesto de más de 1M€ en Innovación.

Mi responsabilidad principal era coordinar y ejecutar proyectos de I+D+i, enfocados en todo el ciclo de vida, desde aplicar en la viticultura regenerativa y la optimización de recursos enología, digitalización y eficiencia energética.

Desarrollé y coordiné proyectos innovadores a nivel regional, nacional e internacional, implementando herramientas 4.0 en viticultura, gemelos digitales, IoT, visión artificial, eficiencia energética, clasificación de enoturistas, herramientas de mejora enológicas etc. Alcancé un éxito del 100% en las convocatorias.

Gracias a la innovación, conseguimos ser la primera bodega de Rioja, en implementar la creación de un sistema de clasificación parcelaria por potencial agro enológico y conservación del agroecosistema y la biodiversidad. Asimismo, se logró, clasificar los suelos de Cenicero metagenómicamente, caracterizar la fertilización y riego, caracterizar la biodiversidad del medio.

Promoví la difusión del conocimiento adquirido a través de estos proyectos, con una “Escuela de Viticultores”, que además de gestionar la relación con viticultores y abrió la puerta a la transferencia del conocimiento al ecosistema del vino.

Como resultado de todas estas acciones, logramos mejorar la calidad de la uva y aumentar la sostenibilidad de del ciclo del vino. La implementación de un sistema de clasificación parcelaria, permitió una mejor gestión de los recursos y un incremento en la eficiencia de producción, contribuyendo a la reputación de Bodegas Riojanas como líder en innovación dentro del sector vitivinícola. Conseguimos mejorar la sostenibilidad un 30% y alcanzar la madurez en digitalización de la producción.

Julio 2017 - Sept 2017 Growers Relations. Bodegas Franco-Españolas

Formé parte de una bodega centenaria reconocida por la elaboración de vinos de Crianza y blancos dulces, con un enfoque en la calidad y la satisfacción del cliente, tanto a nivel nacional como internacional.

Mi responsabilidad principal incluía la compra de 1 millón de kilos de uvas blancas de la D.O.Ca Rioja, así como mantener una comunicación efectiva con cooperativas y viticultores para asegurar la calidad de las uvas adquiridas. También desempeñé labores como técnico de laboratorio, realizando análisis para garantizar la calidad del vino.

Establecí un sistema de feedback continuo con cooperativas y viticultores, lo que permitió mejorar la calidad de las uvas y optimizar el proceso de compra. En el laboratorio, llevé a cabo análisis químicos y sensoriales de las uvas y del vino, asegurando que cumplieran con los estándares de calidad requeridos. Además, colaboré en la implementación de mejoras en los procesos de vinificación basadas en los resultados de los análisis.

Gracias a estas acciones, logramos asegurar la calidad de las uvas compradas, lo que contribuyó a la producción de vinos blancos de alta calidad que mantuvieron la reputación de la bodega en el mercado. La comunicación efectiva con los viticultores y cooperativas resultó en una mejora en la satisfacción de los proveedores y en una reducción de las devoluciones de uva por “botritis”, daños fisiológicos, optimizando así el proceso de compra y producción.

Agosto 2017- Junio 2018 Asesor Técnico de Viticultura Bodegas Remirez de Ganuza

Formé parte de una bodega boutique reconocida por su excelencia en la elaboración de vinos Premium, con 80 hectáreas de viñedo viejo en las D.O. Rioja Alavesa y Rioja Alta, y la primera en obtener 100 puntos Parker.

La bodega necesitaba actualizar sus normativas y mejorar su gestión vitícola.

Implementé y actualicé las normativas necesarias para el área de viticultura, abarcando aspectos de viñedo, maquinaria y prevención de riesgos laborales.

Realicé la clasificación de parcelas según su calidad premium. Elaboré el Cuaderno de campo para un seguimiento detallado. Además, gestioné las compras de productos fitosanitarios y materiales, y coordiné la contratación de trabajadores eventuales para asegurar el cumplimiento de los objetivos de producción.

Gracias a estas acciones, logramos optimizar el uso de recursos y mejorar la calidad de la uva, lo que contribuyó a mantener la reputación de la bodega como líder en el sector. La implementación de normativas actualizadas y la gestión eficiente del equipo permitieron un aumento en la productividad y una mejora en la satisfacción de los proveedores y renteros.

Agosto 2006 - Julio 2017 MANAGER DE VITICULTURA. Bodegas Bilbaínas. Grupo Codorniu-CARLYLE

En Bodegas Bilbaínas, parte del grupo global Codorniu-Carlyle, me encargué de gestionar y supervisar el cultivo certificado ecológico de 250 ha de viñedo, así como la administración de un presupuesto superior a 1,3 M€. Además, gestioné una cartera de 4 millones de kilos de uva de viticultores y participé en proyectos internacionales de I+D+i, brindando soporte en auditorías internas a otras empresas del grupo.

Mi labor incluyó la planificación, organización y ejecución de las tareas anuales, con la consecución de la certificación ecológica y la superación de auditorías en áreas como CUE, RSC, WFCP, PRL. Coordiné a los viticultores para implementar medidas técnicas y tratamientos para maximizar la calidad y rendimiento de la uva. También gestioné la cadena de compras del área y la adquisición de productos fitosanitarios, asegurando su correcta aplicación conforme a las normativas vigentes.

Supervisé el mantenimiento de la maquinaria agrícola y de riego, implementando un plan de mantenimiento que garantizó el correcto funcionamiento de tractores, aperos e instalaciones. Colaboré con el departamento de enoturismo para la atención a visitas técnicas, promoviendo la imagen de la empresa.

Como resultado, logré ejecutar todas las actividades dentro del presupuesto asignado, manteniendo la calidad de la uva mediante procesos innovadores y nuevas tecnologías, lo que mejoró significativamente los productos finales. En proyectos de I+D+i, contribuí al desarrollo de técnicas de viticultura adaptadas a condiciones climáticas internacionales, promoviendo la innovación. Además, optimicé recursos humanos, aumentando la eficiencia operativa en un 15%, reduje el absentismo y los accidentes laborales, y mejoré la comunicación agrícola, potenciando la marca de la compañía.

Agosto 2004- Agosto 2006 R. CALIDAD Y DE VITICULTURA. Bodegas Lagunilla. GRUPO ARCO Wineries.

UNITED WINERIES SAU. Se dedica a la elaboración de vinos de mesa, y vinos amparados en la D.O.Ca. Rioja.

Mi misión fue implementar normas de calidad, controlar las operaciones de producción y gestionar la compra de uva para los diferentes estándares en base al precio destino del vino, así como garantizar la eficiencia en costos y calidad de las 100 has de viñedo propio y dar apoyo a enología en la elaboración y venta de vinos.

Implemente y mantuve la mejora continua en normas de calidad (British Retail Consortium), resolví no conformidades, reclamaciones clientes, servicio post venta, propuestas de mejora en edificios y operaciones.

Garantice un servicio de atención personalizada al proveedor de uva, ofreciendo un servicio de asesoramiento en sanidad vegetal y en aspectos legales referentes a la gestión de sus explotaciones.

Logre obtener y mantener la clasificación más alta en el sistema BRC, se produjo una reducción de costos en la explotación del 25% asegurando la calidad de la uva, se mejoró la eficiencia y fidelización de clientes nacionales e internacionales asociados a la compra venta de uvas y vinos.

Diciembre 2003 - Julio 2004 TRUJAL DE GALIEA, DIRECTOR DE PRODUCCIÓN

S.A.T. GALILEA es una cooperativa agrícola que se dedica a la producción de aceite virgen extra D.O.P. Rioja. Mi responsabilidad en el área de producción abarcó la supervisión de todo el proceso de manipulación, envasado y distribución del aceite, con un enfoque en la gestión de recursos humanos y materiales para garantizar la eficiencia y calidad en cada etapa de la producción.

Organicé y optimicé los recursos humanos y materiales necesarios para cumplir con los objetivos de producción, reduciendo tiempos de inactividad y maximizando la eficiencia.

Asegure la correcta implementación de los procedimientos de calidad y seguridad alimentaria mediante auditorías internas.

Lidere la ejecución de proyectos de imagen y comunicación, reforzando la presencia de la cooperativa en el mercado.

Supervise la ejecución del presupuesto, participando en reuniones estratégicas y gestionando las relaciones institucionales.

Logré una mejora del 10% en la eficiencia de los procesos de manipulación y envasado, lo que permitió cumplir con los plazos de entrega y mejorar la satisfacción del cliente.

Aseguré la adherencia a los más altos estándares de calidad, lo que permitió mantener la certificación D.O.P. Rioja y superar auditorías de seguridad alimentaria.

Optimicé la relación con los agricultores, mejorando la calidad de las aceitunas recibidas, y contribuí a la reducción de costos operativos a través de la mejora continua de procesos.

Aumenté la visibilidad de la cooperativa en medios de comunicación y mejoré la percepción de marca, lo que contribuyó a un aumento en las ventas.

199 a 2003 trabajos varios, mientras estudiaba

- **Bodegas Marques de Cáceres, Unión Vitivinícola, S.A. técnico laboratorio**
- **Bodegas RAMÓN BILBAO, S. A. técnico laboratorio**
- **Bodegas CVNE (COMPAÑÍA VINÍCOLA DEL NORTE DE ESPAÑA, S.A). AÑO 1999-2000 INVESTIGADOR BECADO PROYECTO EUROPEO DE IDI “OCRATOXINA”**
- **MBA 45, departamento de Organización industrial**. Becaria 1 año, implementando normas de calidad y medio ambiente, procesos de seguridad industrial y alimentaria, servicio de atención cliente, resolución de reclamaciones y no conformidades.