
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA EN ENOTURISMO DEL NOA

AÑO 2026



UPATECO
UNIVERSIDAD PROVINCIAL
HUMANIDADES • TECNOLOGÍA • CIENCIAS



SALTA
GOBIERNO

upateco.edu.ar/diplomaturas

UNA FORMACIÓN INTEGRAL ORIENTADA A IMPULSAR PROYECTOS Y LA GESTIÓN DE DESTINOS VITIVINÍCOLAS EN EL NOA PARA POTENCIAR MARCAS, INTEGRANDO LA ENOLOGÍA, FORTALECIENDO EL MARKETING, LIDERARNDO PROCESOS SOSTENIBLES CON VISIÓN ESTRATÉGICA.

INFORMACIÓN DE LA DIPLOMATURA

 **INICIO** 20 de mayo de 2026

 **DURACIÓN** 6 meses

 **MODALIDAD** Virtual

Destinado a emprendedores, bodegueros y profesionales del sector vitivinícola, agentes turísticos, personal de hotelería y gastronomía, funcionarios públicos del área de turismo y personas interesadas en potenciar el desarrollo enológico regional.





Sobre la Diplomatura

Gestionar de forma competitiva en el sector vitivinícola actual implica dominar el marketing experiencial y las tendencias globales para alcanzar soluciones innovadoras. Esto requiere superar la visión tradicional y adoptar un enfoque integral que conecte la producción con el turismo de calidad y las nuevas demandas del mercado.

El entorno actual no es ajeno a la diversificación de la oferta, donde los profesionales enfrentan el desafío de integrar la identidad local en su práctica diaria. Profesionalizar el enoturismo y brindar respuestas creativas ante desafíos reales, incluyendo el desarrollo territorial, es el objetivo central para actuar con solvencia en destinos dinámicos.

La Diplomatura en Enoturismo de UPATecO constituye una experiencia transformadora que permite un salto cualitativo profesional, combinando excelencia académica con herramientas prácticas. Bajo la guía de especialistas del sector, el programa facilita técnicas aplicables tanto en emprendimientos privados como en la gestión de políticas públicas turísticas.

El programa brinda, a su vez, la posibilidad de vincularse con profesionales de toda la región a través de su modalidad virtual. Esto permite formar una red de contactos de alto valor para el intercambio de criterios y el crecimiento profesional en el diseño de experiencias y la planificación estratégica del turismo del vino.

Objetivos

La Diplomatura en Enoturismo tiene por objeto transmitir los conocimientos necesarios para la creación de experiencias memorables y la promoción de destinos vitivinícolas de excelencia. El programa combina herramientas técnicas y sensoriales para potenciar la identidad regional y la calidad del servicio en un mercado global altamente competitivo.



IDENTIDAD REGIONAL

Formar en el reconocimiento de los valores patrimoniales y culturales del NOA para el diseño de productos enoturísticos que fortalezcan el arraigo y el desarrollo local sostenible.



EXPERIENCIA SENSORIAL

Adquirir habilidades para la creación, implementación y gestión de servicios que estimulen los sentidos, transformando la visita a la bodega en un relato único de hospitalidad.



DESTINOS INNOVADORES

Capacitar en la detección de nuevas tendencias de consumo y comunicación para que las organizaciones diseñen ofertas atractivas en entornos turísticos dinámicos y exigentes.



VISIÓN COMERCIAL

Especializarse en la generación de estrategias de marketing y alianzas, maximizando las oportunidades de negocio y el posicionamiento de la región en el mapa mundial del vino.



Metodología

Virtual: La metodología combina herramientas conceptuales y casos prácticos para fortalecer las capacidades de diseño y gestión de servicios. El programa utiliza un enfoque dinámico y participativo que permite a los estudiantes aplicar técnicas de hospitalidad y marketing de experiencias a desafíos reales del entorno enoturístico.

Los estudiantes tienen acceso a una experiencia interactiva en la plataforma de formación en línea de UPATecO, lo que permite complementar las sesiones en vivo con recursos y actividades diseñadas para el aprendizaje.

Régimen de Cursada

- **Modalidad Virtual:** El programa se desarrolla de manera sincrónica con actividades asincrónicas, permitiendo una cursada flexible.
- **Carga Horaria:** La formación tiene una duración total de 4 meses organizada en módulos temáticos progresivos.
- **Clases por ZOOM:** Se dicta una clase sincrónica semanal en el día y horario estipulado por el cronograma académico regional.
- **Interacción en Plataforma:** Las clases se complementan con intervenciones, foros y material de estudio disponible en el campus virtual.

Plan de estudios

1

Enoturismo y Regiones del NOA

Fundamentos de la actividad y comunicación turística. Atención, hospitalidad y diseño de circuitos enoturísticos. Estudio profundo de las regiones vitivinícolas de Salta (Cafayate, Cachi, Molinos, San Carlos) y regiones emergentes de Tucumán, Jujuy y Santiago del Estero.

2

Viticultura, Enología y Degustación

Fenología y ciclo productivo de la vid. Sistemas de conducción y variedades específicas del NOA. Procesos de elaboración, vinos de altura, producción orgánica y biodinámica. Nociones fundamentales de cata, degustación técnica y armonización.

3

Cultura e Historia del Vino

Introducción a la historia de la vitivinicultura argentina y el rol protagónico del NOA. El vino como Bebida Nacional y su impacto en la construcción de la identidad regional, la cultura y la industria actual.

4

Producción, Marketing y Comercialización

Encuadre global del negocio y conceptos clave de enomarketing. Etapas de comercialización y sostenibilidad. Accesibilidad, inclusión y estrategias de turismo de bajo impacto y economía circular.

Equipo Docente



DR. OSCAR GARCÍA

COORDINADOR

- Filósofo (UNC) y Enólogo (Chile) con especialización en Vitivinicultura y Enología (UNVM).
- Experto con formación internacional en Vides y Vinos de España y perfeccionamiento en Italia.
- Autor del libro sobre cultura del beber y profesor de Marketing y Enoturismo en programas de grado.
- Ex consultor de UNESCO y Par Evaluador de CONEAU con amplia trayectoria en gestión académica.

Es un referente en la integración de la cultura y el negocio del vino. Lidera la Diplomatura en Enoturismo del NOA en UPATecO junto a un equipo docente de especialistas con trayectoria internacional. Su dirección asegura un programa que combina la identidad regional con herramientas prácticas para profesionalizar el sector y diseñar experiencias vitivinícolas competitivas en mercados globales.

FORMADORES

- Dr. Jorge Alejandro Prieto
- Somm. Marianela Álvarez
- Prof. Luciana Sol Baraldini

Diplomatura Universitaria en Enoturismo del NOA

Contacto

Dirección de Investigación y Relaciones Institucionales

✉ enoturismo.noa.upateco@gmail.com

🌐 www.upateco.edu.ar/diplomaturas

📍 Av. Constitución Nacional s/n PB - Salta Capital

