



**UPATECO**  
UNIVERSIDAD PROVINCIAL  
ADMINISTRACIÓN • TECNOLOGÍA • OFICIOS

# Diplomatura Universitaria en ENOTURISMO DEL NOA



## PROYECTO: Diplomatura Universitaria en Enoturismo del NOA

**DURACIÓN:** 6 meses

**CARGA HORARIA:** 180 horas reloj

**COORDINADOR:** Dr. Oscar García

**MODALIDAD:** Virtual

**COSTO:** Arancelada

### INTRODUCCIÓN

La **viticultura y la enología** en la Argentina son campos disciplinares específicos que forman parte de un entramado más amplio que se denomina **Industria del Vino** que además del cultivo de la vid y la elaboración de esta bebida, se extiende al circuito económico de marketing y comercialización, la producción en sus aspectos geográficos, empresariales y tecnológicos, el desarrollo de la actividad turística y social y todo aquello que - en definitiva - constituye la llamada **Cultura del Vino** en nuestro país.

El despliegue territorial de esta industria bicentenaria en la Argentina ha transitado distintos momentos históricos, desde la centralidad de las zonas vitícolas originales y luego centrales como Cuyo, Río Negro y Córdoba y muy especialmente Salta, de larga tradición y calidad viñatera y bodeguera.

A su vez, el aumento del consumo y la modernización tecnológica que permite adaptar los cultivos de vid a nuevos terruños ha expandido la actividad por todo el denominado Norte Grande, con expresiones no solo artesanales sino comerciales, de cada vez mejores vinos en Catamarca, Tucumán, Jujuy, Santiago del Estero

En dicha expansión, el turismo ha sido un acompañante estratégico: el denominado Enoturismo, recoge las cuatro dimensiones clásicas del turismo tradicional - Paisaje, Patrimonio, Gastronomía y Servicios - y le agrega una quinta que no siempre aparece en otras ofertas turísticas; un profundo vínculo con lo Productivo.

Así, la visita turística a viñedos, fincas y bodegas refleja como ninguna otra actividad la pujanza característica de estas provincias respecto de las iniciativas productivas y las oportunidades de aprovechamiento de su rica y vasta geografía.

El Enoturismo, más que una rama específica del turismo es una modalidad integradora; de allí su potencial aún no totalmente desarrollado.

## FUNDAMENTACIÓN

La iniciativa de generar un programa académico con el formato de Diplomatura Universitaria en Enoturismo viene a cubrir una vacancia en la formación de los recursos humanos del sector y del público en general interesado en la actividad turística y en la cultura y la producción del vino.

La **Diplomatura Universitaria en Enoturismo del NOA** desarrollada por la UPATecO resulta pertinente y actual, dadas la experiencia de esta universidad en formular programas educativos de calidad y la inserción institucional estratégica de la misma en el entramado social, tecnológico y cultural del núcleo productivo provincial; a la vez que fortalece las capacidades de los profesionales ya formados y en ejercicio, como asimismo la de construir nuevas competencias laborales en quienes buscan una inserción al mercado de trabajo.

Así, la **Diplomatura Universitaria en Enoturismo del NOA** se presenta como una formación de pregrado destinada a todos los interesados en la convergencia entre la cultura y la producción del vino y la actividad turística, recorriendo a lo largo de **cuatro módulos temáticos** las principales dimensiones de esta actividad: I) Enoturismo y Regiones Vitivinícolas del NOA, II) Nociones de Viticultura, Enología y Degustación, III) Cultura del Vino y el Vino en la Cultura; Historia y Actualidad de la Vitivinicultura Argentina y IV) Producción, Marketing y Comercialización

Con una formación académica de actualidad y calidad, se busca que los egresados de esta Diplomatura cuenten con los conocimientos necesarios para conocer los circuitos productivos del vino, incorporarse a la actividad turística general desde esta especialidad y valorar la importancia cultural, social y económica del desarrollo de la vitivinicultura en el territorio del NOA.

## OBJETIVOS GENERALES

Que los estudiantes:

- Incorporen el concepto y los fundamentos del Enoturismo, tanto en su especificidad como en sus dimensiones asociadas, que conforman un ecosistema productivo y de servicios.
- Logren conocer las características vitivinícolas del NOA y su potencial económico, social, productivo y cultural.
  - Adquieran competencias que les permitan trabajar y desarrollarse en las diversas modalidades de la dinámica enoturística.

## DESTINATARIOS

Programa formativo especialmente destinado a:

1. Graduados de Carreras de Turismo, Enología y Viticultura
2. Personal de Compañías Operadoras de Turismo y Viajes
3. Trabajadores de Bodegas, Viñedos, Circuitos de Comercialización y Circuitos Gastronómicos - Sommeliers
4. Agentes y funcionarios municipales y provinciales de Áreas afines
5. Público interesado en general

## REQUISITOS DE INGRESO

- Que las y los inscriptos sean personas de 18 años o más con estudios secundarios completos o que a través del mecanismo que implemente la UPATecO acrediten las competencias mínimas requeridas en el mismo.
- Contar con PC y conexión estable a internet.

## PERFIL DEL EGRESADO

La **Diplomatura Universitaria en Enoturismo del NOA** tendrá competencias y formación que le permita al egresado:

- a. Conocer y poder transmitir las características particulares del Enoturismo en el NOA: Paisaje vitivinícola como patrimonio natural y su conservación sostenible. Identidad y Altura como factores diferenciales del vino en Salta. Regiones Emergentes del NOA: concepto y proyección
- b. Poder conformar, asesorar y liderar grupos de trabajo en Enoturismo: Concepto de Ruta del vino, diseño y estructuración de recorridos en bodegas y viñedos, diseño de experiencias turísticas innovadoras.
- c. Conocer la Cultura del Vino en la Argentina; y su historia, nacional y regional.
- d. Realizar visitas guiadas a turistas en Bodegas, Viñedos y Circuitos de Enoturismo; técnicas de guiado de grupos grandes y pequeños, técnicas de oratoria y *storytelling* en enoturismo.
- e. Acompañar a profesionales de la degustación del vino en espacios formativos y gastronómicos. Recomendar pautas de maridaje y armonización en situaciones de

consumo.

## **MODALIDAD DE CURSADO**

La Diplomatura se estructura mediante el dictado de IV módulos de manera progresiva, con una totalidad de 180 horas reloj.

Se prevé una distribución semanal de 1 clase virtual 2 horas y media de duración. Esto equivale a un total de 10 hs virtuales sincrónicas por mes.

En modalidad presencial se completan las horas con talleres en territorio, los mismos serán de carácter obligatorio.

## **TALLERES EN TERRITORIO**

Se considera que el trabajo en talleres presenciales en territorio posibilita la creación de un ámbito en el que teoría y práctica se encuentran a partir de la reflexión colectiva. Se busca, por un lado, articular los contenidos teóricos trabajados en las sesiones con ejercicios prácticos que estimulen la práctica de la construcción grupal del conocimiento. Son de carácter obligatorio.

## **TRABAJOS PARCIALES**

Para obtener la certificación final de cada módulo, será requisito aprobar la instancia evaluativa correspondiente, la cual se llevará a cabo en la fecha y bajo las condiciones que se establezcan oportunamente. Dichas evaluaciones podrán presentarse en diversos formatos, tales como cuestionarios de opción múltiple, verdadero o falso, controles de lectura, entre otros

## **TRABAJO INTEGRADOR FINAL**

El Trabajo Final consistirá en una propuesta integradora, de carácter escrito y domiciliario, en la que cada estudiante deberá diseñar un recorrido por una bodega o circuito real de enoturismo. Para ello, se deberá imaginar un contingente específico y planificar una experiencia acorde a sus intereses y características. El trabajo se presentará de manera virtual y será evaluado por el coordinador de la Diplomatura, Dr. Oscar García,

quien proporcionará las devoluciones pertinentes. Esta instancia evaluativa contará con un total de 20 horas reloj asignadas para su realización.

## EVALUACIÓN

Los destinatarios de la Diplomatura deberán cumplimentar los requisitos para obtener la condición de certificabilidad que dispongan los formadores para cada uno de los módulos y la presentación del TRABAJO FINAL INTEGRADOR.

## PLAN DE CONTENIDOS

El Plan de Contenidos de la Diplomatura en Enoturismo consta de cuatro Módulos.

Cada Módulo está dividido en Temas, y cada tema puede darse en una o más Clases, en las que se podrán ver uno o más contenidos por clase.

A cada Módulo corresponde a su vez una serie de Competencias que cierran así el circuito de Objetivos de ese Módulo

Es decir que la estructura pedagógica resulta:

**MÓDULO**

**TEMA**

**CLASE**

**CONTENIDO**

**COMPETENCIAS A LOGRAR**

## MÓDULOS

### 1.- Enoturismo y Regiones Vitivinícolas del NOA Temas

- 1.1. Fundamentos de la Actividad y de la Comunicación Turística - Manejo y Dinámica de Grupos - Técnicas de Guiado
- 1.2. Enoturismo I: Fundamentos y Habilidades Prácticas en Enoturismo - Vino, paisaje y patrimonio -
- 1.3. Enoturismo II: Atención y Hospitalidad del Turismo. - Modalidades y Tendencias - Diseño y estructuración de visitas guiadas - Trato profesional con visitantes nacionales e internacionales
- 1.4. Enoturismo III: Diseño de Circuitos Enoturísticos - Directrices de Calidad - Concepto de Ruta del Vino en el Siglo XXI-
- 1.5. Regiones Vitivinícolas de Salta: Cafayate – Tolombón – San Carlos – Chañar Punco – Cachi – Molinos – La Viña – Chicoana - Coronel Moldes - Identidad y altura como factores diferenciales en la Ruta del Vino de Salta -
- 1.6. Las Regiones Vitivinícolas Emergentes I - Tucumán: Amaicha del Valle – Tafí del Valle
- 1.7. Las Regiones Vitivinícolas Emergentes II - Jujuy: Valle Templado (S.S de Jujuy) - Quebrada de Humahuaca
- 1.8. Las Regiones Vitivinícolas Emergentes III - Santiago del Estero: Higuera Chacra

#### Competencias a lograr:

- I) Reconocer las principales regiones vitivinícolas de cuatro provincias del NOA y asociarlas con los circuitos y la oferta turística de cada territorio.
- II) Comprender el concepto amplio de Ruta del Vino.
- III) Poder recomendar opciones de itinerarios y actividades para cada circuito.
- IV) Ser capaz de liderar grupos en recorridos turísticos.
- V) Explicar con claridad la cultura y producción del vino a distintos públicos.
- VI) Manejar imprevistos y garantizar una experiencia enriquecedora para los turistas.

### 2.- Nociones de Viticultura, Enología y Degustación Temas

- 2.1. La Vid: Fenología - Características Generales – Ciclo Productivo

- 2.2. Cultivo: Labores Básicas- Sistemas de Conducción
- 2.3. Encepado Argentino – Variedades más Importantes del NOA
- 2.4. Conceptos Generales de Elaboración del Vino – Vinos de Altura
- 2.5. Producción y Manejo Orgánico – Concepto de Terruño
- 2.6. Producción Vitivinícola y Responsabilidad Comunitaria
- 2.7. Producción orgánica y biodinámica en la vitivinicultura
- 2.8. Nociones de Degustación y Armonización

Competencias a lograr:

- I) Poder explicar claramente el proceso de elaboración del vino a un público heterogéneo con saberes previos dispares, sin caer en tecnicismos.
- II) Poder mostrar in situ las instalaciones de una bodega y los componentes de un viñedo.
- III) Diseñar y gestionar propuestas de enoturismo sostenibles, considerando las particularidades del entorno natural, cultural y socioeconómico de cada territorio.
- IV) Aplicar principios de sostenibilidad en el desarrollo, promoción y operación de productos y servicios enoturísticos. Proponer mejoras en vistas a la sostenibilidad.
- V) Poder comunicar el concepto de terruño

**3.- Cultura del Vino y el Vino en la Cultura: Historia y Actualidad de la Vitivinicultura Argentina.**

Formador a cargo: Oscar García

**Temas**

- 3.1. Introducción a la Historia de la Vitivinicultura Argentina
- 3.2. El NOA en la Vitivinicultura Nacional
- 3.3. La Cultura del Vino en la Argentina – Vino como Bebida Nacional
- 3.4. Actualidad de la Industria Argentina del Vino

Competencias a lograr:

- I) Articular la actividad turística con la actualidad de la industria del vino.
- II) Conocer las generalidades de la Historia Vitivinícola nacional y regional
- III) Poder referenciar un hecho o paisaje a un relato que sea veraz y a la vez atractivo y significativo para el público.
- IV) Poder dar una semblanza actualizada e histórica de las características del vino argentino a visitantes extranjeros.

**4.- Producción, Marketing y Comercialización Temas**

- 4.1. Encuadre Global del Negocio del Vino - Conceptos de Enomarketing
- 4.2. Etapas de Producción y Comercialización
- 4.3. Enoturismo como Dimensión Productiva - Indicadores de sostenibilidad
- 4.4. Sostenibilidad y sustentabilidad en el Enoturismo - Gestión de residuos y economía circular en la industria vitivinícola - Accesibilidad e inclusión en experiencias enoturísticas - Turismo de bajo impacto y alto valor: estrategias

Competencias a lograr:

- I) Comprender y poder transmitir con claridad cómo funciona el negocio del vino, sus principios, su relevancia.
- II) Destacar el componente productivo y alto valor económico de esta industria como factor de desarrollo
- III) Poder recomendar pautas de calidad, identidad y armonización en situaciones de consumo, que se exprese en productos concretos en sí.

**DISTRIBUCIÓN DE LOS MÓDULOS QUE INTEGRAN EL PROGRAMA**

MÓDULO	CARGA HORARIA	DURACIÓN
--------	---------------	----------

<b>Enoturismo y Regiones Vitivinícolas del NOA</b>	80 hs	2 Meses y medio
<b>Nociones de Viticultura, Enología y Degustación</b>	32 hs	1 Mes y medio
<b>Cultura del Vino y el Vino en la Cultura: Historia y Actualidad de la Vitivinicultura Argentina.</b>	32 hs	1 Mes y medio
<b>Producción, Marketing y Comercialización</b>	16hs	Medio mes
<b>Trabajo Final Integrador</b>	20 hs	
<b>Duración Total</b>	180hs	6 meses

## **ESTRATEGIAS PEDAGÓGICAS Y PRINCIPALES ACTIVIDADES**

El curso se llevará a cabo mediante la plataforma de e-learning de la UPATECO, con utilización de las herramientas necesarias (foros, actividades prácticas, tutoriales, etc.) y desarrollando actividades virtuales sincrónicas y asincrónicas según corresponda.

Se incluyen actividades de formación práctica, siempre a desarrollarse en el contexto virtual, recurriendo a herramientas informáticas de uso libre y con la guía adecuada de los Docentes y Tutores si fuera necesario.

Se realizarán actividades en territorio: visita a bodegas, a fincas, simulaciones de guía, en distintas territorios y ciudades de la provincia.

## **MODALIDAD Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Para obtener un certificado de aprobación de la Diplomatura los estudiantes deberán completar el 75% de asistencia a las clases virtuales, aprobar las actividades indicadas por

el Formador en cada módulo (trabajos prácticos, análisis de casos, participación en foros, etc.) y aprobar el Trabajo Integrador Final sobre un caso de estudio previamente acordado con el docente, basado en los temas vistos en clase.

## **CRONOGRAMA**

Las clases serán distribuidas de la siguiente manera:

- 1.- Una clase semanal de dos horas y media reloj, teórica y práctica por plataforma sincrónica tipo zoom.
- 2.- Material de lectura e intervenciones en la Plataforma virtual de UPATecO de manera semanal luego de cada clase.
- 3.- Evaluación final de cada módulo en formato automático de verdadero falso, cuestionario, etc.
- 4.- Trabajo Final Integrador.

**COORDINADOR:** Dr. Oscar García.

**CERTIFICADOS QUE OTORGA:** Asistencia y Aprobación de la Diplomatura Universitaria en Enoturismo del NOA

**INSCRIPCIÓN:** A cargo de la UPATecO

## **BIBLIOGRAFÍA**

Brascó, Miguel (1994) Vinos & Espirituosas. El Club de la Buena Vida, Bs. As.

Brascó, M.; Portelli, F. (2006) Anuario Brascó de los Vinos Argentinos, Grupo Q, Bs. As.

\_\_\_\_\_ (2007) Anuario Brascó / Portelli de los Vinos Argentinos, SIMPOSIUM, Bs. As.

Bruera, Matías (2006) La Argentina Fermentada. Vino, alimentación y cultura. Paidós, Bs. As.

\_\_\_\_\_ (2015) Devenires del Apetito Argentino. En Quevedo, Luis Alberto (Comp.) La cultura argentina hoy: Tendencias, Siglo XXI, Bs. As.

Garcia, Oscar (2025) Cien años de buen beber. El rol de la publicidad gráfica y audiovisual en la construcción de la cultura alcohólica argentina durante el Siglo XX. Ediciones Seguir Creciendo, Bs. As.

Lacoste, Pablo (2003) El vino del inmigrante, Consejo Empresario Mendocino, Mendoza.



