



DIPLOMATURA UNIVERSITARIA EN
Enoturismo del NOA

PLAN DE ESTUDIOS

Esta diplomatura está organizada en 4 (cuatro) módulos teórico-prácticos y la realización de un Trabajo Final Integrador.

MÓDULO 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.

MÓDULO 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.

MÓDULO 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.

MÓDULO 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.

COORDINACIÓN

DR. OSCAR GARCÍA

- Enólogo: Graduado por la Universidad de la Frontera, Temuco, Chile (1992).
- Lic. En Letras Modernas: Graduado por la Universidad Nacional de Córdoba (1989).
- Diplomatura en Vitivinicultura y Enología: Universidad Nacional de Villa María, Córdoba (2022).
- Posgrado en Vides y Vinos de España: Universidad de La Laguna, Santa Cruz de Tenerife (2003).
- Especialización Internacional: Perfeccionamiento en la Bodega "Tenuta San Jacopo", Toscana, Italia (2004).
- Docencia Actual: Profesor de Marketing y Enoturismo en la Diplomatura en Vitivinicultura y Enología de la UNVM.
- Autor: Autor del libro "Cien Años de Buen Beber: El Rol de la Publicidad Gráfica en la Cultura Alcohólica Argentina" (2025).
- Gestión Universitaria: Ex Secretario de Extensión Universitaria de la UNSAM.
- Miembro del Grupo Malbeckeros, espacio de degustación y promoción del Malbec Argentino en el mundo. 1994
- Consultoría: Ex consultor de UNESCO para programas internacionales y becario de la Fundación W. K. Kellogg.

EQUIPO DOCENTE

PROF. LUCIANA SOL BARALDINI

- Profesora de Lengua y Literatura (ISP Dr. Joaquín V. González) y Técnica Superior en Turismo (CEPEC La Suisse).
- Guía e Intérprete del Patrimonio Natural y Cultural Nacional con experiencia en circuitos del oeste argentino.
- Docente Universitaria (UNAHUR) y especialista en narrativa, redacción y corrección de textos técnicos.
- Experta en Patrimonio, integrando perspectivas históricas y literarias al relato turístico regional.

DR. JORGE ALEJANDRO PRIETO

- Dr. en Biología Integrada de Plantas y Master en Viticultura y Enología por el INRA-SupAGRO Montpellier (Francia).
- Ingeniero Agrónomo (UNCuyo). Investigador en ecofisiología de la vid en el INTA Mendoza.
- Profesor Titular de "Viticultura: Manejo de viñedos" en la Universidad Juan Agustín Maza.
- Especialista en cambio climático y variedades patrimoniales con más de 30 publicaciones científicas internacionales.

SOMM. MARIANELA ÁLVAREZ

- Sommelier y Diplomada en Negocios del Vino por la Escuela Argentina de Negocios (EAN).
- Fundadora y Directora de "Salta Wines", proyecto líder en la integración de vino y turismo en la región.
- Asesora y Consultora en marketing vitivinícola y diseño de experiencias enoturísticas personalizadas.
- Especialista en cata guiada, educación de consumidores y comunicación estratégica del sector.

