

SALTA, 18-AGO-2025

RESOLUCIÓN Nº 723

UNIVERSIDAD PROVINCIAL DE LA ADMINISTRACIÓN, TECNOLOGÍA Y OFICIOS

Expediente SICAD Nº 577/25

VISTO las presentes actuaciones mediante las cuales la Dirección de Investigación y Relaciones Institucionales eleva un proyecto de Diplomatura Universitaria en Enoturismo del NOA, y

CONSIDERANDO:

Que 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;

Que en ese sentido, el aumento del consumo y la modernización tecnológica que permite adaptar los cultivos de vid a nuevas tierras ha expandido la actividad por todo el denominado Norte Grande;

Que en dicha expansión, el turismo ha sido un acompañante estratégico: el denominado Enoturismo, que recoge las cuatro dimensiones clásicas del turismo tradicional, Paisaje, Patrimonio, Gastronomía y Servicios, y le agrega una quinta, relacionada a un profundo vínculo con lo Productivo;

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

Que la iniciativa de generar un programa académico con el formato de Diplomatura Universitaria en Enoturismo del NOA 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;

Que esta Diplomatura resulta pertinente y actual, dada 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;

.. //

.. // RESOLUCIÓN Nº 723

Expediente SICAD Nº 577/25

Que es dable señalar, que 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;

Que cabe destacar, que las expectativas de logros de esta capacitación, entre otras, se refieren a 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; conozcan las características vitivinícolas del NOA y su potencial económico, social, productivo y cultural; y adquieran competencias que les permitan trabajar y desarrollarse en las diversas modalidades de la dinámica enoturística;

Que la Diplomatura está destinada a graduados de carreras de turismo, enología y viticultura; personal de compañías operadoras de turismo y viajes; trabajadores de bodegas, viñedos, circuitos de comercialización y circuitos gastronómicos – sommeliers; agentes y funcionarios municipales y provinciales de áreas afines, y público en general;

Que esta capacitación se estructura en cuatro módulos de manera progresiva, con una totalidad de 180 horas reloj, a razón de 10 horas virtuales sincrónicas por mes; completándose las horas restantes en modalidad presencial con talleres en territorio, de carácter obligatorio;

Que los destinatarios de la Diplomatura deberán cumplimentar los requisitos para obtener la condición de certificación que dispongan los formadores para cada uno de los módulos y la presentación de un Trabajo Final Integrador, que 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;

Que los contenidos del proyecto fueron confeccionados por el Lic. OSCAR GARCÍA, siendo consensuado con la Dirección de Investigación y Relaciones Institucionales, y la señora Vicerrectora de esta Universidad;

.. // RESOLUCIÓN Nº 723
Expediente SICAD Nº 577/25

Que en este orden de ideas, resulta de fundamental interés para la Universidad Provincial de la Administración, Tecnología y Oficios, implementar acciones que propician la capacitación del recurso humano provincial;

Que mediante Ley 8312, modificatoria de su similar 7803, se creó la Universidad Provincial de la Administración, Tecnología y Oficios, como persona jurídica pública, con autonomía institucional y académica, y autarquía financiera y administrativa, acordando facultades y funciones al Rector;

Que la Dirección Jurídica se ha expedido favorablemente a través de Dictamen Nº 595/25, por lo que corresponde el dictado del acto administrativo pertinente;

Por ello;

**EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD PROVINCIAL
DE LA ADMINISTRACIÓN, TECNOLOGÍA Y OFICIOS**

R E S U E L V E :

ARTÍCULO 1º.- Aprobar la “Diplomatura en Universitaria en Enoturismo del NOA”, para su implementación en el ámbito de la Universidad Provincial de la Administración, Tecnología y Oficios (UPATecO), cuyas características se detallan en el Anexo que forma parte de este instrumento legal.

ARTÍCULO 2º.- La presente resolución será refrendada por la señora Vicerrectora de esta Universidad.

ARTÍCULO 3º.- Comunicar y archivar.



Firmado digitalmente por
Dra. MARÍA de los D. TALENS
Vicerrectora UPATecO



Firmado digitalmente por
Dr. CARLOS MORELLO
Rector UPATecO

JG

RA

RC

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:

- i) Graduados de Carreras de Turismo, Enología y Viticultura
- ii) Personal de Compañías Operadoras de Turismo y Viajes
- iii) Trabajadores de Bodegas, Viñedos, Circuitos de Comercialización y Circuitos Gastronómicos - Sommeliers
- iv) Agentes y funcionarios municipales y provinciales de Áreas afines
- v) 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
Enoturismo y Regiones Vitivinícolas del NOA	80 hs	2 Meses y medio
Nociones de Viticultura, Enología y Degustación	32 hs	1 Mes y medio
Cultura del Vino y el Vino en la Cultura: Historia y Actualidad de la Vitivinicultura Argentina.	32 hs	1 Mes y medio
Producción, Marketing y Comercialización	16hs	Medio mes
Trabajo Final Integrador	20 hs	
Duración Total	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 distintos 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.

En el Campo de la ENOLOGÍA:

- Es graduado en Enología de la Universidad de la Frontera en Temuco, Chile. 1992
- Es creador del Grupo Malbeckeros, espacio de degustación y promoción del Malbec Argentino. 1994
- Ha realizado el Posgrado en Vides y Vinos de España en la Universidad de la Laguna, Santa Cruz de Tenerife. 2003

- Estadía de perfeccionamiento en Bodega "Tenuta San Jacopo" - Cavriglia, provincia de Arezzo, región Toscana - Especialización en cepa Barbera d´Asti – 2004
- Es egresado de la Diplomatura en Vitivinicultura y Enología de la Universidad Nacional de Villa María, Córdoba 2022
- Ha dictado numerosos talleres y cursos de degustación de vinos.
- Es autor del libro "Cien Años de Buen Beber: El Rol de la Publicidad Gráfica en la Construcción de la Cultura Alcohólica Argentina en el Siglo XX". 2025

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.

García, 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.