

CATEDRA **ENOTURISMO**

➤ **DEPARTAMENTO**

TURISMO

➤ **CARRERA**

LICENCIATURA EN TURISMO

➤ **TURNO**

TARDE

➤ **SEMESTRE**

TERCERO

➤ ***Asignaturas correlativas previas***

➤ ***Asignaturas correlativas posteriores***

➤ **PROFESOR**

Titular: Lic. María Belén Olivera Kahn

OBJETIVOS DE LA CATEDRA

Generales

Contribuir y promover:

- Una visión general del sector turístico y sus distintos subsectores vinculados a la vitivinicultura y el turismo del vino
- Los conocimientos necesarios para la gestión del turismo en los ámbitos público y privado
- El análisis y la mirada crítica respecto de la complejidad que alcanza a la problemática del desarrollo del turismo desde una perspectiva multidisciplinar.
- La formación de profesionales con un alto grado de especialización en el desarrollo de la actividad enoturística.
- La formación para el desarrollo de instrumentos y técnicas de desarrollo y gestión del turismo temático basado en el enfoque de productos.

Específicos

Competencias:

- Coordinar acciones vinculadas al desarrollo de la actividad turística en bodega y entornos asociados.
- Realizar y evaluar trabajos de investigación en el campo del turismo enológico
- Reconocer las diferentes potencialidades del turismo del vino según región en estudio
- Diseñar e implementar nuevos desarrollos de emprendimientos turísticos vitivinícolas.
- Formular, evaluar e implementar proyectos turísticos temáticos.
- Adquirir nociones básicas de cultura del vino y enología para desarrollarse como guía en el sector turístico de un establecimiento vitivinícola.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

UNIDAD I: HISTORIA DE LA VID

1. Introducción a la actividad

2. Historia de la vid

- Historia de la vid
- Primeras Vides en América
- La llegada de la vid a Argentina
- La llegada de la vid a Mendoza
- Cultura de la vid en la colonización
- Michel Pouget y su acción precursora
- Factores de la modernización vitivinícola (1870- 1910)
- Diferencia entre Viejo Mundo y Nuevo Mundo
- Historias de las principales familias Vitivinícolas tradicionales en Mendoza
- Llegada del ferrocarril

Bibliografía:

La Cultura de la Vid y el Vino; Capitulo I - Fondo Vitivinícola Mendoza, Corsino Impresores, Junio 2010.

Meardi, A.L., Historia de la Vitivinicultura Argentina, Mendoza, INV, 1987.

Cueto, Omar Adolfo. Historia de Mendoza, Mendoza; Los Andes 1995. TII

Rodríguez, A. Juan, Historia Social de Mendoza, Mendoza, Editorial El Sol, 2004.

Correas, Jaime, Historias de Familias, Fascículos I, II, III y IV. Edit. Diario Uno, Mendoza, 1992

UNIDAD II: TURISMO DEL VINO

- Surgimiento del Enoturismo en Mendoza
- Ciudad de Mendoza _ Capital Internacional del Vino _
- Principales festejos relacionados con el vino en Mendoza (Fiesta Nacional de la Vendimia, Música Clásica por los Caminos del Vino, Día Internacional del Malbec, Tango por los Caminos del Vino)
- Área de turismo en una bodega – Organigrama – Principales funciones –
- Etapas de una visita turística
- Productos y Servicios turísticos
- Great Wine Capitals – Observatorio Turístico



1. Regiones vitivinícolas del viejo mundo

Francia, Portugal, España Italia, Alemania
Denominaciones de origen
Regiones enoturísticas del viejo mundo

2. Regiones vitivinícolas del nuevo mundo

EEUU, Chile, Nueva Zelanda, Australia, Sudáfrica, Sudamérica
Principales características de desarrollo turístico y Enoturístico

Bibliografía:

Perfil Proyecto FOMIN, Consolidación del Enoturismo en la Argentina, Bodegas de Argentina, s.p., 2006

Bodegas de Argentina, Anuario Vinos y Bodegas 2008, Mendoza (Arg) s.p.

La Cultura de la Vid y el Vino; Capitulo VII - Fondo Vitivinícola Mendoza, Corsino Impresores, Junio 2010.

<http://www.greatwinecapitals.com>

UNIDAD III: ARGENTINA VITIVINICOLA

1. Vitivinicultura en Argentina

- Principales características climáticas para su desarrollo
- La vitivinicultura en la Argentina – Principales Oasis
- Vinos finos / de corte / varietales
- La bodega: clases y cuerpos
- Tipos de vinos del Nuevo Mundo y Viejo Mundo – Lectura de etiquetas.
- Tipos de bodegas y de vinos
- Situación comercial vitivinícola en la actualidad
- Actores de la industria del vino: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, INV, Bodegas de Argentina, COVIAR, INTA, Wines of Argentina, Comisión de Turismo del Vino (Bodegas de Argentina). Funciones de cada una.

2. Provincias vitivinícolas de Argentina.

Salta, Catamarca, La Rioja, San Juan, Mendoza, Neuquén, Río Negro, Córdoba
Características territoriales, clima, suelo, geografía,



3. Regiones enoturísticas de la Argentina

Salta, Catamarca, La Rioja, San Juan, Mendoza, Neuquen, Río Negro, Córdoba
Microdestinos
Caminos del vino,
Particularidades,
Subproductos característicos, (arte y vino), (Vino y Gastronomía).

—
Bibliografía:

Vitivinicultura Argentina, INV, Andina Ediciones, 1997.
La Cultura de la Vid y el Vino; Capitulo II - Fondo Vitivinícola Mendoza, Corsino Impresores, Junio 2010.
Minkévich, Silvina, Viaje por las bodegas de Argentina, Mendoza, Imagen Nativa Ediciones, 2004.
Bodegas de Argentina, 2009, Bodegas & Vinos de Argentina, Mendoza (Arg.)

UNIDAD IV: LA VID Y EL VINO

1. La vid

- 1) Nociones básicas de Ampelografía, Morfología de la vid
- 2) Fisiología y ciclo vegetativo
- 3) Ecología de la vid, concepto de “terroir “ y canopia.
- 4) Sistemas de conducción, poda y practicas culturales
- 5) Madurez de la uva
- 6) Diferencia entre viñedo tradicional, orgánico y biodinámico

2. El vino

- 1) Época de cosecha, traslado y molienda
- 2) Vinificación de vinos blancos y rosados
- 3) Fermentación alcohólica y malo láctica.
- 4) Trasiego, Filtrado, Clarificación, Añejamiento – Tipos de añejamiento y vinos
- 5) Guarda de vinos
- 6) Vinificación de vinos espumantes – Método Charmat – Método Tradicional
- 7) Pasos de una degustación
- 8) Características organolépticas del Malbec



Bibliografía:

La Cultura de la Vid y el Vino; Capitulo IV - Fondo Vitivinícola Mendoza, Corsino Impresores, Junio 2010.
La Cultura de la Vid y el Vino; Capitulo V - Fondo Vitivinícola Mendoza, Corsino Impresores, Junio 2010.

1. **Turismo del vino en Argentina**

Características de productos enoturísticos

Productos y servicios

Conflictos de la actividad

2. **Herramientas para el desarrollo de la actividad**

Mapeo, Gis y ordenamiento territorial

Directrices de calidad para bodegas

Promoción y publicidad

Bibliografía

<http://www.enoturiscopio.org.ar>

<http://www.calidadturistica.gob.ar>

EVALUACION

Para la evaluación de cada alumno se tendrá en cuenta:

- 75 % de la asistencia y participación del alumno
- Deberán aprobar 2 parciales con mas del 60 % para regularizar la materia y con mas del 81 % para promocionar la materia
- Los trabajos de campo deberán tener asistencia obligatoria

La calificación será numérica y se ajustará a la establecida por las normas de la Universidad.

Evaluación Final: Un final integrador para aquellos alumnos que promocionen la materia.