

CATEDRA **ENOTURISMO**

• ***DEPARTAMENTO***

TURISMO

• ***CARRERA***

LICENCIATURA EN TURISMO

• ***TURNO***

TARDE

• ***SEMESTRE***

PRIMERO

• ***Asignaturas correlativas previas***

• ***Asignaturas correlativas posteriores***

• **PROFESOR**

Titular: Lic. María Belén Olivera Kahn

Objetivos de la cátedra

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 multidisciplinaria.
- 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

Las 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.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

UNIDAD I: HISTORIA DE LA VID

Contenidos

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

Características generales de la vid

Michel Pouget y su acción precursora

Diferencia entre Viejo Mundo y Nuevo Mundo

Historias de las principales familias Vitivinícolas tradicionales en Mendoza

Llegada del ferrocarril

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, Musica Clásica pro los Caminos del Vino, Día Internacional del Malbec, Tango por los Caminos del Vino)

Area de turismo en una bodega – Organigrama – Principales funciones –

Etapas de una visita turística

Productos y Servicios turísticos

Great Wine Capitals – Observatorio Turistico

1. **Regiones vitivinícolas del viejo mundo**

Francia, Portugal, España Italia, Alemania

Sub regiones

Denominaciones de origen

Regiones enoturísticas del viejo mundo

2. **Regiones vitivinícolas del nuevo mundo**

EEUU, Chile, Nueva Zelanda, Australia, Sudáfrica, Sudamérica

Sub regiones

Principales características de desarrollo turístico y enoturístico

UNIDAD III: ARGENTINA VITIVINICOLA

Contenidos

1. Vitivinicultura en Argentina

Principales características climáticas para su desarrollo

La vitivinicultura en la Argentina – Principales Oasis

La cultura de la vid y el vino en sus orígenes

Tipos de bodegas y de vinos

Sistema de conducción de viñedos antiguos y actuales

Vinos finos / de corte / varietales

La bodega: clases y cuerpos

Tipos de vinos del Nuevo Mundo y Viejo Mundo – Lectura de etiquetas.

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, Neuquén, Río Negro, Córdoba

Microdestinos

Caminos del vino,

Particularidades,

Subproductos característicos, (arte y vino), (Vino y Gastronomía), etc

UNIDAD IV: LA VID Y EL VINO

Contenidos

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. Epoca 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

UNIDAD V: TURISMO DEL VINO

1. Turismo del vino

Conceptualización

Turismo del vino en el mundo

2. Turismo del vino en Argentina

Características de productos enoturísticos

Productos y servicios

Conflictos de la actividad

3. Herramientas para el desarrollo de la actividad

Mapeo, Gis y ordenamiento territorial

Directrices de calidad para bodegas

Promoción y publicidad

MODULO DIPLOMADO

UNIDAD V: ANALISIS SENSORIAL

UNIDAD V: PAISAJE DEL VINO

UNIDAD V: GESTION ENOTURISTICA

EVALUACION

Para la evaluación de cada alumno se tendrá en cuenta:

- 75 % de la asistencia y participación del alumno
- Asistencia perfecta en las salidas de campo
- Trabajo práctico de cada unidad
- Deberán aprobar 2 parciales y los trabajos de campo

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

60 % - 4

67 % - 5

74 % - 6

81 % - 7

87 % - 8

94 % - 9

100% -10

Evaluación:

Materia promocional con el 81% en cada uno de los parciales.

Diplomado: Monografía
