

CATEDRA ENOTURISMO

➤ **DEPARTAMENTO**

TURISMO

➤ **CARRERA**

LICENCIATURA EN TURISMO

➤ **TURNO**

TARDE

➤ **SEMESTRE**

PRIMERO 2012

➤ ***Asignaturas correlativas previas***

➤ ***Asignaturas correlativas posteriores***

➤ **PROFESOR**

Titular: Arq. Mariano Alguacil

Adjunto: Lic. Julieta Gabardos.

Ing. Emilio Marchevsky

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 del vino hasta la edad media**

Los Inicios en la Mesopotamia

El vino en Egipto

Grecia y el elixir del Mediterráneo

El Imperio Romano

Los planos religioso y simbólico del vino

2. **Historia del vino siglo XIX y XX**

Michel Pouget y su acción precursora

Fin de la etapa Tradicional

La vitivinicultura Moderna

Factores de la modernización vitivinícola (1870- 1910)

Capacitación en el cultivo de la vid y la elaboración de vinos

Llegada del ferrocarril

Un cambio de paradigma (1885-1910)

La vitivinicultura en la vida social

Una década de contrastes

El mercado interno como fortaleza

La búsqueda del equilibrio

El fin de la era Giol

Los desafíos del nuevo siglo

UNIDAD II: REGIONES VITIVINICOLAS

Contenidos

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

Bibliografía

Contenidos

1. Vitivinicultura en Argentina

Primeras Vides en América
La llegada de la vid a Argentina
La vitivinicultura tradicional
La bodega colonial
Los envases
Los viñedos y su ubicación
Actores sociales de la vitivinicultura en Mendoza
Comercio, traslado y calidad de los vinos

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

—

Bibliografía

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

2. El vino

- 1) La bodega, distintas clases de bodega. Cuerpos y locales de una bodega. Tipos de vasijas.
- 2) Fermentación alcohólica y malo láctica.
- 3) Materia prima y vendimia. Madurez de la uva.
- 4) Sistemas de vinificación. Operaciones comunes a las vinificaciones.
- 5) Vinificación de blancos, tintos y rosados.
- 6) Clarificación, filtración, conservación y añejamiento
- 7) Vinos espumantes, especiales y bebidas destiladas

Bibliografía

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

Observatorio, enoturístico

Mapeo, Gis y ordenamiento territorial

Directrices de calidad para bodegas

Promoción y publicidad

Bibliografía

MODULO DIPLOMADO

UNIDAD V: ANALISIS SENSORIAL

UNIDAD V: PAISAJE DEL VINO

UNIDAD V: GESTION ENOTURISTICA

Bibliografía

EVALUACION

Para la evaluación de cada alumno se tendrá en cuenta:

- 75 % de la asistencia y participación del alumno (evaluación continua con parciales todas las clases por anticipado)
- Deberán aprobar 3 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: Un final oral integrador

Diplomado: Monografía

CALENDARIO

ASIGNATURA	DIA/FECHA	HORARIO	OBSERV.
	13 marzo	Mariano	Presentación del tema, características del enoturismo Mapeo
TURISMO DEL VINO	16 marzo	Emilio	LA BODEGA, Tipos de vasijas, tareas espacios. (Tuni)
	20 marzo	Emilio, Julieta Mariano	Visita a fincas y bodegas bodega
	23 marzo	Julieta	Historia del vino hasta edad media
	27 marzo	Julieta	Historia del vino siglo XIX y XX
	30 marzo	Mariano	Regiones vitivinícolas del viejo mundo, Francia Portugal, España Italia Alemania
	3 abril	Mariano	Regiones vitivinícolas del nuevo mundo, EEUU, Nueva Zelanda Australia Sudáfrica, Sudamérica,
	10 abril	Mariano	Argentina, Regiones Enoturísticas, Salta, Catamarca, La Rioja
	13 abril	Mariano	Argentina, regiones enoturísticas Mendoza San Juan
	17 abril	Mariano	Regiones enoturísticas, Neuquén Rio Negro Córdoba
	20 abril	Emilio	PARCIAL
	24 abril	Julieta – Barleta	Directrices para bodega, observatorio, centros de interpretación
	27 abril	Emilio	La vid. Nociones básicas de ampelografía Morfología fisiología
	3 de mayo	Emilio	La vid, Ecología, concepto de terroir y canopia,
	8 de mayo	Emilio	Sistemas de conducción poda y practicas culturales
	11 de mayo	Emilio	Fermentación alcohólica y maloláctica, Materia prima Vendimia Y madurez de la Uva
	15 mayo	Emilio	Vinificación de blancos tintos y rosados, clarificación filtración conservación y añejamiento

18 mayo	Emilo	Vinos espumantes, especiales y destilados
22 Mayo		2° visita
29 Mayo	Julieta Mariano	Parcial
1 Junio	Julieta	Paisaje del vino Servicio del vino
5 junio	Julieta	Demanda perfiles enoturísticos Datos estadísticos del sector
8 junio	Julieta	Herramientas para el desarrollo de la actividad
8 de junio		Productos enoturísticos estudio de casos
12 junio	Mariano	PARCIAL
16 junio	Todos	Recuperatorio