

CICLO DE SEMINARIOS EN TURISMO DEL VINO

La Secretaría de Graduados de la FCPyS y el Centro de Estudios de Desarrollo Sostenible y Turismo, invitan al Ciclo de Seminarios en Enoturismo. Estos seminarios responden a la necesidad de avanzar en la formación y capacitación de RRHH dentro del sector, con el fin de dar solución integral a un problema planteado desde el sector vitivinícola, analizando no solamente aspectos operativos, sino también sociales, territoriales, urbanísticos, turísticos, ambientales y legales de la región considerando la temática del vino como herramienta distintiva de nuestro territorio.

Este diplomado cuenta con el auspicio de Bodegas de Argentina, como referente del enoturismo, y los principales expertos en el desarrollo de la actividad tanto a nivel nacional como internacional.

Seminario I: Nociones básicas del turismo del Vino

Carga horaria: 44 hs

Cantidad de módulos: 5

Cursado: Viernes de 18 a 22hs F. C. P y S – Sábados de 9 a 13 hs. En bodega

Estructura y contenidos de los Módulos

ESTRUCTURA

Módulo inicial. Introducción y nivelación.	Fecha: 20 y 21 de Mayo
Módulo 1 Historia y tradición.	Fecha: 27 y 28 de Mayo
Módulo 2 Biología de la vid.	Fecha: 3 y 4 de Junio
Módulo 3 Enoturismo en el mundo y en Argentina	Fecha 10 y 11 de Junio
Módulo 4 Elaboración.	Fecha 17 y 18 de Junio
Módulo 5 Cata y Degustación de Vinos	Fecha 24 y 25 de Junio

Módulo inicial. Introducción y nivelación

Profesores: Romanela Paggi – Juan Funes

Carga horaria: 8 hs reloj

Contenidos mínimos:

El turismo como actividad económica. Concepto y definiciones. Perfil del enoturista.

Los recursos y modalidades del turismo. Turismo Rural. Turismo de naturaleza Turismo activo

Turismo cultural. Turismo del Vino, etc.

Marco Jurídico.

Actores: empresas y operadores Turísticos. Alojamientos. Empresas de intermediación Turística.

Establecimientos gastronómicos. Empresas de actividades y servicios turísticos.

La oferta y la demanda turística.

Ética en los negocios turísticos.

Módulo 1. Historia y tradición

Profesora: Julieta Gabardos

Carga horaria: 8 hs reloj

Contenidos mínimos:

Breve historia del origen del vino hasta nuestros días. El primer viñedo. Vino y religión. Los dioses del vino. Las regiones vitícolas de la antigüedad mediterránea. Los monjes y el vino. Las plagas de la vid. El gran desarrollo del siglo XX. La búsqueda de autenticidad. El descubrimiento del control

La cultura del vino: vino patrimonio cultural o producto turístico.

El rol del vino en las diferentes civilizaciones el reflejo del vino en las diferentes manifestaciones culturales.

El vino en la cultura tradicional. El vino en la historia del arte. Vino y literatura. Cultura y Enoturismo.

El vino en las costumbres de los pueblos.

Relación vino territorio.

Módulo 2. Biología de la vid

Profesor: Armando Yaciovano

Carga horaria: 8 hs reloj

Bodega de navarro correas Agrelo.

Contenidos mínimos:

Biología de la vid. Morfología y anatomía / Fisiología de la vid / Especies, variedades y nociones básicas de ampelografía (clasificación botánica y morfológica).

El cultivo de la vid. Situación actual del cultivo / Ciclo del cultivo. Labranzas del viñedo y prácticas culturales (manejo del suelo, labores culturales, cosecha, determinación de la fecha de cosecha) /

Poda de la vid / Sistemas de conducción / Ecología de la vid (efecto del clima sobre el desarrollo y crecimiento de la vid, distribución de la vitivinicultura en el mundo, tipificación vitícola "Terroir", regiones vitivinícolas de Argentina)

Módulo 3. Enoturismo en el mundo y en Argentina

Profesora: Mariana Cerutti

Carga horaria: 8 hs reloj

Contenidos mínimos:

Aspecto global y estadísticas generales de los principales actores del enoturismo en el mundo.

Destinos principales del enoturismo y sus atractivos.

El vino y su mundo como recurso turístico.

Caminos del vino en Argentina.

Asociatividad del turismo del vino en relación a otros estilos de turismo. Generación de sinergia

Capitales del mundo del vino.

Productos turísticos en el mundo y en Argentina.

Turismo enológico desde sus diversas perspectivas.

Turistas genéricos y específicos del turismo enológico.

Alojamientos enoturísticos o temáticos.

Tendencias en el Enoturismo.

Módulo 4. Elaboración

Profesor: Gastón Ré

Carga horaria: 8 hs reloj

Contenidos mínimos:

Tipos de vino.

Tratamiento fuera y dentro de la bodega.

Proceso de producción y elaboración.

Vinificación: vinificación en blanco y tinto.

Obtención del mosto.

Mecanismos de conversión de mosto en vino. Descube y acabado del vino. Estabilización.

Almacenamiento y conservación. Embotellado y taponado. Envejecimiento y crianza.

Prácticas de vinificación.

La vinificación. Elaboración de vino Blanco. Elaboración de vino Rosado. Elaboración de vino Tinto. Champagne y vinos espumantes. Elaboración de vinos dulces naturales. Elaboración de vinos fortificados. Conservación del vino.

Composición del vino. Vinificaciones especiales: vinos espumosos gasificados y de aguja. Vinos generosos y vinos generosos de licores. Vinos dulces naturales. Vinos naturalmente dulces. Vinos aromatizados y refrescos de vino. Defectos y alteraciones del vino.

Vino ecológico.

Vinificación biodinámica.

Fundamento de la utilización de la madera de roble. Orígenes y tipicidad del roble. Alternativas del uso de las barricas de roble. Diferentes tipos de corchos para botellas de vino.

Módulo 5: Cata y Servicio del Vino

Profesor: Gastón Re

Carga horaria: 8 hs reloj

Bodega Trapiche

Contenidos mínimos:

Tipo de Degustaciones.

Elementos de una degustación y misse en place.

Pasos básicos de la degustación.

Panel de degustación.

Servicio en degustaciones.

Servicio en una mesa (almuerzo o cena).

Servicio del vino y bebidas en general.

Mecanismos y técnicas de cata.

Defectos en el vino.

Seminario II: Planificación Estratégica del Turismo el Vino

Carga horaria: 44 hs

Cantidad de módulos: 6

Cursado: Viernes de 18 a 22hs F. C. P y S – Sábados de 9 a 13 hs. En bodega

Estructura y contenidos de los Módulos

ESTRUCTURA

Módulo 1 Administración enoturística.	Fecha: 29 y 30 de Julio
Módulo 2 Gestión enoturística.	Fecha: 5 y 6 de Agosto
Módulo 3 Hospitalidad enoturística.	Fecha: 12 y 13 de Agosto
Módulo 4 Diseño y comercialización.	Fecha: 19 y 20 de Agosto
Módulo 5 Políticas Directrices GWC y Planificación.	Fecha: 26 y 27 de Agosto

Módulo 1. Administración enoturística

Profesora: Carolina Macaya

Carga horaria: 8 hs reloj

Contenidos mínimos

Creación y seguimiento presupuesto área de turismo.

Control stock.

Control venta y botellas abiertas y merchandising.

Búsqueda proveedores y control de calidad: copas, servilletas, escupideros, merchandising.

Manejo de personal, horarios y sueldos, % sobre las ventas o lo cobrado.

Precios especiales para agencias y acuerdos con choferes/hoteles, etc.

Generar responsables de mini-áreas para controlar stock, venta, caja chica, horarios de visitas, etc.

Informes de gestión periódicos: cuánto vendemos, cobramos, regalamos, cuántas personas recibimos, de qué países.

Módulo 2. Gestión enoturística

Profesores: Rodrigo Lemos

Carga horaria: 8 hs reloj

Contenidos mínimos

Gestión territorial de destinos enoturísticos

Conformación de las rutas temáticas – Caminos del Vino de Argentina.

Características diferenciales de cada región.

Macro-diferenciación entre zonas y entre bodegas. Competitividad. La revolución del vino.

Arquitectura y espacios. Arquitectura tradicional. Nuevas tendencias arquitectónicas.

RR.HH

Comunicación

Exposición de marca a través de ciclos temáticos: cine, tango, música clásica, otros.

Eventos Sociales y corporativos.

Web, GPS, redes de geolocalización; aplicaciones, señalética.

Prensa/Comunicación: Importancia de las bases de datos (personas, periodistas, redes sociales, otros) Web. Redes Sociales.

Gestión medioambiental y social

Acciones del enoturismo asociadas a la RSE y a la Sustentabilidad.

Actores asociados al enoturismo

Bodegas, cavas, wine bar, clubes de vino, centros de interpretación, museos del vino
hoteles temáticos, estancias, posadas, lodges, agencias de Turismo.

Módulo 3. Hospitalidad enoturística

Profesoras: Carolina Fuller - Mariana Cerutti

Carga horaria: 8 horas reloj

Bodega Tapiz

Contenidos mínimos:

Qué se entiende por Hospitalidad.

Qué se entiende por servicio.

Conceptos básicos de servicio y de hospitalidad.

Manual de procedimientos.

Recepción y manejo de visitas.

Presentación del producto.

Field Trip a dos bodegas.

Ejemplos de distintos proyectos enoturísticos.

Integración y Hospitalidad del entorno inmediato al proyecto enoturístico.

Conceptos básicos de hospitalidad dentro del rubro restauración y alojamiento.

Módulo 4. Diseño y comercialización

Profesores: Álvaro Agüero

Carga horaria: 8 hs reloj

Bodega Norton

Contenidos mínimos:

Plan de Negocios – Filosofía de Marca.

Investigación de mercado – segmentos.

Estrategias de producto

Diseño de Rutas y caminos. El cluster enoturístico, para el diseño caminos y rutas viables para turismo. Desarrollo y conceptualización del producto enoturístico.

Paisaje ecoturístico como parte del desarrollo del producto.

Segmentos de mercado. Espacios físico, merchandising.

Estrategia de distribución

Canales de distribución con foco en el enoturismo: interpretación de demandas y tendencias. La satisfacción de las necesidades de los consumidores a través de productos turísticos.

Estrategias de fijación de precios

Precio ideal, determinación de precios, tipos de precios.

Estrategias de promoción

Acciones, costos, inversión, mecanismos alternativos, uso de TICs aplicadas al turismo enológico.

Diseño web: estructura de la información web.

Estrategias de comunicación

Técnicas y estrategias de comunicación: Comunicación asertiva, comunicación empática, comunicación neutral. Habilidades comunicativas para la relación social comunicación frente al grupo.

Turismo accesible introducción al concepto turismo para todos.

Módulo 5. Planificación y Políticas

Profesor: Mariano Alguacil y Guillermo Barletta

Carga horaria: 8 hs reloj

Contenidos mínimos:

La importancia de las políticas públicas para el desarrollo del sector.

Fiscalización y control: habilitación turística.

Promoción: participación en ferias y actividades promocionales.

Desarrollo: planes de calidad. Directrices. Buenas prácticas, club de excelencia, clubes de producto.

Aranceles:

Alumnos UNCuyo y Socios Bodegas de Argentina: \$3500. Los alumnos de las UNCuyo Podrán pagar en dos cuotas siendo la primera el Mayo y la Segunda en Junio

Interesados en General: \$5000.

Inscripciones:

Secretaría de Graduados de la FCPyS – Planta baja, ala norte, 1º oficina a la izquierda – 4135008
int. 2008 – fcp.graduados@gmail.com

Pago:

en Cooperadora de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales - Planta baja, ala norte, 2º oficina
a la izquierda