



UNIVERSIDAD DEL  
ACONCAGUA



Best Of  
Wine Tourism  
By GREAT WINE CAPITALS  
THE AWARD OF EXCELLENCE

**DIPLOMATURA ONLINE**

# GESTIÓN EN ENOTURISMO: TENDENCIAS Y OPORTUNIDADES

**DOBLE CERTIFICACIÓN:  
UNIVERSIDAD DEL ACONCAGUA  
Y UCASAL**

Partners Internacionales:  
Red Great Wine Capitals (GWC)  
G.B. "Cerletti" Technology School - Campus Tecnico e  
Universitario di Conegliano - Treviso

---

# Objetivos

- ✓ Desarrollar nuevas competencias y habilidades necesarias para optimizar la gestión enoturística.
- ✓ Incorporar información actualizada y relevante para la toma de decisiones propias del sector.
- ✓ Diseñar productos y servicios enoturísticos rentables, sustentables y de calidad.
- ✓ Analizar la comercialización del turismo del vino y sus diversos canales.
- ✓ Desarrollar capacidad de gestión, planificación y promoción de destinos enoturísticos de base territorial.
- ✓ Detectar oportunidades en contextos turísticos dinámicos para gestionar proyectos sustentables y adecuados a los nuevos escenarios.



UNIVERSIDAD DEL  
ACONCAGUA



UCASAL



Best Of  
Wine Tourism  
by GREAT WINE CAPITALS  
THE AWARD OF EXCELLENCE  
— 2022 —

## Áreas de desempeño

- Turismo
- Bodegas
- Hotelería
- Gastronomía
- Empresas de Viajes y Turismo
- Operadores
- Servicios vinculados a los sectores turístico, vitivinícola y gastronómico

## Destinatarios

Profesionales interesados en profundizar y actualizar sus conocimientos en gestión de proyectos enoturísticos y enogastronómicos. Graduados de carreras de turismo, hotelería, gastronomía, sommeliers, comerciales.

## Cupo

20

**Mínimo**

(veinte)

35

**Máximo**

(treinta y cinco)



# Cronograma 2022

## Duración

Cursado virtual 192 horas

Tutorial virtual 40 horas

Total carga horaria 232 horas



	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Módulo 1	6 al 21 de Mayo •Obligatorio Carga horaria: 24 horas							
Módulo 2	27 de Mayo al 11 de Junio •Obligatorio Carga horaria: 24 horas							
Módulo 3		17 de Junio al 2 de Julio •Obligatorio Carga horaria: 24 horas						
Receso Invernal			4 al 18 de Julio					
Tutorial Trabajo Final			22 al 30 de Julio •Obligatorio Carga horaria: 12 horas					
Módulo 4				5 al 20 de Agosto •Obligatorio Carga horaria: 24 horas				
Módulo 5				26 de Agosto al 10 de Septiembre •Obligatorio Carga horaria: 24 horas				
Módulo 6					16 de Septiembre al 1 de Octubre •Obligatorio Carga horaria: 24 horas			
Módulo 7						7 al 22 de octubre •Obligatorio Carga horaria: 24 horas		
Módulo 8							28 de Octubre al 12 de Noviembre •Obligatorio Carga horaria: 24 horas	
Presentación Trabajos Finales								28 de Noviembre al 9 de Diciembre •Obligatorio Carga horaria: 24 horas



## 01. BLOQUE

FUNDAMENTOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR ENOTURÍSTICO

1. Enoturismo y enogastronomía. Tendencias de consumo, análisis de la oferta, mercados, perfil de la demanda y oportunidades de negocio.
2. La cultura de la vid y el vino. Patrimonio cultural e identidades regionales como recursos para el desarrollo enoturístico.
3. Desarrollo de destinos turísticos sostenibles carbono neutral.

24 HORAS

24 HORAS

24 HORAS

## 02. BLOQUE

GESTIÓN Y PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO

4. Gestión, planificación y evaluación estratégica de proyectos rentables.
5. Gestión pública de destinos enoturísticos.

24 HORAS

24 HORAS

## 03. BLOQUE

IMPLEMENTACIÓN, DESARROLLO Y COMERCIALIZACIÓN DE PROYECTOS

6. Desarrollo y comercialización de experiencias enoturísticas y enogastronómicas innovadoras y sustentables.
7. Marketing y comunicación de productos y servicios vinculados al turismo del vino.
8. Servicio al cliente y gestión de la calidad.

24 HORAS

24 HORAS

24 HORAS

# Contenidos Académicos

## Ejes Obligatorios

### 01

#### **Enoturismo tendencias, mercados, perfil de la demanda y oportunidades de negocio**

*Mgter. Gabriela Quinteros*

Enoturismo: análisis FODA del sector. Tendencias de la demanda. Perfil del enoturista a nivel regional e internacional. La identidad como diferenciador. Plan de Enoturismo Argentino. Observatorio Enogastronómico como modelo de inteligencia comercial. Relación del vino con distintas actividades. Particularidades regionales del enoturismo. Modelos internacionales.

### 02

#### **La cultura de la vid, el vino y el olivo. Patrimonio cultural e identidades regionales como recursos para el desarrollo del enoturismo**

*Dra. Graciela Di Benedetto - Lic. Ana Cornejo Remy*

Patrimonio y turismo: Marco conceptual sobre el patrimonio cultural. El patrimonio cultural en los territorios vitivinícolas: patrimonio material e inmaterial. El paisaje del viñedo. Evaluación y registro del Patrimonio. El patrimonio cultural como recurso para el desarrollo de experiencias enoturísticas. Desarrollo de productos y experiencias turísticas. Oportunidades de innovación de la oferta y la demanda enoturística a partir del patrimonio cultural. Identidades regionales. Análisis de casos. La gastronomía como elemento clave en el desarrollo de destinos enoturísticos sustentables, una mirada desde la antropología de la alimentación. Concepto y descripción de la antropología alimentaria. Condicionantes culturales de la alimentación. La modernidad alimentaria. La gastronomía como expresión y reflejo cultural del hombre y su biodiversidad. Gastronomía eco-ambiental en destinos sustentables, su relación con el enoturismo. Arqueogastronomía.

### 03

#### **Desarrollo de destinos turísticos carbono neutral**

*Pg Daniel Velásquez Pezoa*

Estándares y criterios globales para el turismo sostenible de destinos y gobiernos. Experiencia y conciencia transformativa. Turismo cognitivo. Regeneración de territorios turísticos con base comunitaria y carbono neutral. Gobernanza local para destinos turísticos resilientes, glocalización, desarrollo territorial, comercio justo, producción local, soberanía alimentaria, banca ética. Cohesión social, economía colaborativa y calidad de vida. Identidad territorial, Inmersión biocultural y pueblos originarios. Recursos naturales, biodiversidad, ecosistemas, áreas protegidas. Biocapacidad, sistemas vivos, coevolución, eco existencia. Economía circular en cadena de valor en la actividad turística. Aprobación módulo: Elaboración de política corporativa carbono neutral.

# 04

## **Gestión, planificación y evaluación estratégica de proyectos rentables**

*Lic. Juan Sánchez – CPN Paula Bagini*

“Lo que no se mide, no se puede mejorar. Lo que no se mejora, se degrada siempre”. Peter Drucker

Evaluación de nuevos proyectos de inversión: Tasa interna de retorno, Valor Actual Neto. Rentabilidad económica y social de los emprendimientos. Apalancamiento financiero (cuanto endeudarme para mi inversión).

Costos para una gestión eficiente: Ingresos, costos, gastos.

Herramientas para alcanzar objetivos de rentabilidad.

Margen de contribución, punto de equilibrio, análisis de % de costos / ingresos.

Organizaciones: Concepto y funciones básicas. Administración.

Conceptos fundamentales. Administración tradicional vs

Administración para emprendimientos. El modelo mental emprendedor. Modelos de negocio para crear valor.

Herramienta Lean Canvas: Propuesta de Valor, nicho de clientes, canales y mensaje; estructura de costos e ingresos, socios, actividades y recursos clave. Determinación de modelo de negocio y métricas.

# 05

## **Gestión pública de destinos enoturísticos**

*Lic. Gabriela Testa – Lic. Estanislao Villanueva*

Superestructura regulatoria del funcionamiento del sistema turístico. Organismos específicos y con vinculación directa e indirecta.

Justificación de la intervención del Estado en turismo. Niveles estaduales de intervención en turismo. Organismos turísticos: formas. El turismo en el organigrama de gobierno.

Rol del poder legislativo. Leyes turísticas de base a nivel nación, provincia y municipios.

El sector privado organizado. Instituciones intermedias sectoriales. Políticas públicas: conceptualización y proceso de construcción. Definición de problemas. Política turística: objetivos y características.

Definición de los modelos de desarrollo turístico. Aspectos fundamentales en la formulación de políticas. Gobernanza y gobernabilidad en turismo.

# 06

## **Desarrollo y comercialización de experiencias enoturísticas y enogastronómicas innovadoras y sustentables**

*Lic. Romanella Paggi*

Desarrollo de la oferta del turismo del vino, el enoturismo de vanguardia. Promoción y comercialización de servicios y productos enoturísticos. Gestión de productos, seguimiento y control de calidad. Análisis del destinatario consumidor de productos y servicios enoturísticos. Diseño práctico de experiencias.

# 07

## **Marketing y comunicación de productos y servicios enoturísticos**

*Lic. Mariana Cerutti - Mgter Gabriela Quinteros*

Marketing estratégico, concepto y principios. El ABC del marketing. Marketing estratégico vs marketing operativo. Ciclo de vida del producto. Matriz DAFO. Matriz de crecimiento Ansoff. Las 4 P del marketing aplicado al enoturismo. Esquema para desarrollar un plan de marketing en la industria del turismo del vino.

Comunicación online y offline. Herramientas de comunicación, particularidades, ventajas y limitantes. La comunicación del vino como modelo de promoción. Diseño y ejecución de un Plan Estratégico de Comunicación Integral, herramienta clave para el posicionamiento de un proyecto enoturístico.

# 08

## **Servicio al cliente y gestión de la calidad**

*Especialista Oscar Bustos - Tec. Gastón Ré*

La gestión de la calidad como eje de los proyectos enoturísticos. Programas vinculados al manejo de la gestión y organización interna de iniciativas enoturísticas. Herramientas, modelos, aplicación, casos prácticos.

Conceptualización de los nuevos paradigmas de bio seguridad del destino y el turista. Desarrollo e implementación de protocolos específicos COVID 19 para el sector.





# Cuerpo Docente

## **Paula Bagini**

*Contadora Pública Facultad de Ciencias Económicas UNCuyo, con posgrados en análisis y de proyectos de inversión y contabilidad superior. Más de 20 años de experiencia en empresa internacional de bebidas. Su carrera profesional incluye posiciones en áreas de finanzas, contabilidad y costos, destacándose su rol de jefa de gestión del área de elaboración y servicios. Su perfil profesional se complementa con la docencia superior en diferentes universidades nacionales.*

## **Oscar Bustos**

*Auditor líder de Sistemas de Gestión de la Calidad ISO 9001. Coordinador del programa Directrices de Gestión Turística para Bodegas de la Subsecretaría de Calidad, Accesibilidad y Sustentabilidad del Turismo Nacional del Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación. Referente técnico experimentado de diversos programas de calidad del Sistema Argentino de Calidad Turística (SACT). Coordinador de la Red Argentina de Destinos Turísticos Inteligentes (Red DTI-Ar).*

## **Mariana Cerutti**

*Licenciada en Marketing. Docente de Marketing Vitivinícola (UDA). Directora de Hospitalidad y Turismo (Bodega Andeluna)*

## **Graciela Di Benedetto**

*Médica Especialista en Nutrición y en Medicina del Deporte, Dra en Ciencias de la Salud. Docente en las Licenciaturas en Nutrición y en Gastronomía de la Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino de Tucumán. Ex Decana de la Facultad de Ciencias de la Salud de la UNSTA. Miembro de la Red de Organizaciones de Slow Food Argentina (Referente para educación). Áreas de desarrollo e investigación: estado nutricional, cultura alimentaria, alimentos regionales.*

## **Romanella Paggi**

*Licenciada en Turismo Universidad del Salvador y MBA con orientación en marketing y ventas – Universidad Francisco Vittoria, Madrid, España. Fundadora y directora de la Agencia Ketek, eventos & turismo, especializada en turismo del vino, empresa de viajes oficial para Argentina en la Red Grandes Capitales del Vino (GWC). Recomendada por Virtuoso Luxury Travel. Consultora y asesora en proyectos enoturísticos y desarrollo de Destinos. Asesora en el Plan de Marketing Internacional de Enoturismo, INPROTUR y PEVI 2030 (COVIAR).*

## **Ana Cornejo Remy**

*Licenciada en Turismo. Universidad Católica de Salta y Magíster en Dirección de Empresas Universidad del CEMA. Secretaria de Turismo, Cultura y Deportes. Municipalidad de San Lorenzo Salta. Directora de la Maestría en Gestión del Turismo Sostenible. Universidad Católica de Salta. Ex Subsecretaria de Desarrollo Turístico y Ex Directora General de Planificación de Salta. Especialista en desarrollo y gestión pública del turismo.*

### **Juan Gabriel Sánchez**

*Licenciado en Ciencias Económicas, Diplomado en Administración de activos financieros, Coaching internacional y Recursos Humanos y docente en diferentes universidades de la región. Con más de 20 años de trayectoria, tanto en empresas multinacionales como en Pymes y emprendimientos, su experiencia profesional incluye posiciones directivas en el área de Finanzas de la cadena hotelera Hyatt en México, Brasil, Chile y Argentina. En la última década se destaca su marcada vocación por los emprendimientos, siendo actualmente socio fundador de 3 empresas y habiendo incubado más de una decena de ideas de negocio.*

### **Gabriela Testa**

*Licenciada en turismo. Postgrado en turismo internacional. Especialista en Políticas públicas y formulación y evaluación de proyectos. Senadora provincial. Ex Presidenta del Ente Mendoza Turismo. Más de 30 años de trayectoria en la función pública del turismo y la cultura. Docente universitaria. Co-autora de numerosas normas turísticas, culturales y ambientales. Directora local del Plan Estratégico de desarrollo turístico de Mendoza 2007- 2011, TURPLAN II.*

### **Daniel Velazquez Pesoa**

*Posgraduado en Marketing Internacional. Consultor y asesor de empresas y destinos. Conferencista, profesor universitario, auditor en certificación turismo sostenible y regenerativo. Fundador del Foro latinoamericano de desarrollo turístico sostenible. Gestor energético gobierno de Chile Activista social, cultural, ambiental y revalorización de la interculturalidad indígena.*

### **Estanislao Villanueva**

*Licenciado en Relaciones Internacionales Universidad Católica de Salta. Ex Secretario de Turismo y ex Subsecretario de Promoción Turística de Salta. Ex Asesor en la Comisión de Turismo HCD de la Nación. Docente Marketing Turístico Universidad Católica de Salta.*

### **Gabriela Quinteros**

*Licenciada en Comunicación Social (UNCuyo). Magister en Comunicación Institucional, (Universidad de Navarra, Pamplona, España) y Doctorado Medios y Multimedia (La Sorbona Paris IV, Paris, Francia). Ex Directora del Centro Temático del Vino La Enoteca. Directora de la Consultora G&Q Comunicación del Vino asesorando más de 40 clientes de los sectores vitivinícola y enoturístico. Docente de grado y posgrado. Coordinadora de Extensión y Vinculación UCA Mendoza.*

### **Gastón Ré**

*Técnico Superior en Servicio del Vino y Sommelier Escuela Internacional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de Mendoza. Responsable de Turismo Bodega Trapiche (10 años) Profesor Organización de Eventos (UTN Turismo y Hotelería), Titular Seminario de Turismo del Vino 8 módulos (UNCuyo) Titular Cátedra Enoturismo, Carrera de Gastronomía y Turismo (Escuela Islas Malvinas). Más de 20 años de experiencia en el desarrollo de áreas de turismo de reconocidas bodegas argentinas.*



# Invitados especiales

 **Matías Molina Guerra**  
Fundador de Jacks Friends - Pizza & meals y de Eat&Run.


 **Luigi Cabrini**  
Chair, Board of Directors. Global Sustainable Tourism Council.

 **Lic. Diego Ashur Mas**  
Subsecretario de Patrimonio Cultural de la Provincia de Salta.

 **Catherine Le Parmentier**  
Secretaria General de la Red Grandes Capitales del Vino (GWC).

 **Juan Gualdoni**  
Referente nacional de SlowFood y participante de Slow wine (San Francisco).

 **Dr. Pablo Etchart**  
Bodega Yacochuya, Salta.

 **Astrid Lämmli,**  
Lic en Administración de empresas hoteleras de l'Ecole Hoteliere de Lausanne, profesora y consultora en gastronomía sostenible.

Entre otros importantes referentes que participarán de la formación.

# Comité Académico

Coordinadora:

**Mgter. Gabriela Quinteros**

*Ex Directora del Centro Temático del Vino La Enoteca. Directora de la consultora G&Q Comunicación del Vino.*

Integrantes:

**Ing. Cristina Pandolfi**

*Ex sub gerente de Estadísticas y Asuntos Técnicos Internacionales del INV- Miembro de la Academia Argentina de la Vid y el Vino.*

**Lic. Gabriela Testa**

*Ex presidenta del EMETUR – Docente y especialista en turismo.*

**Ing. Carlos Catania**

*Ex miembro del Centro de Estudios de Enología INTA Mendoza- Miembro de la Academia Argentina de la Vid y el Vino.*

**Lic. Roberto González**

*Enólogo Jefe de Nieto Senetiner – Miembro de la Academia Argentina de la Vid y el Vino.*

**Lic. Félix Aguinaga**

*Ex Presidente de la OIV y Ex Director del INV.*

**Lic. Alejandro Martínez**

*Coordinador de la carrera de Licenciaturas de Turismo y Hotelería – UDA.*

**Lic Horacio Cornejo**

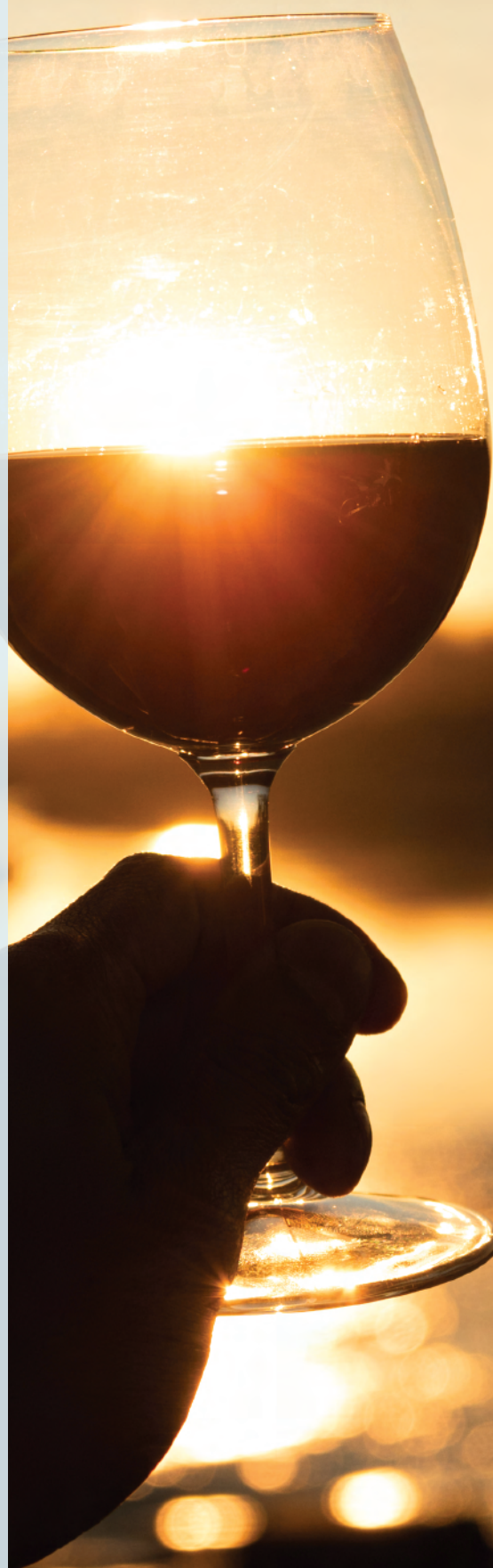
*Lic. en Turismo – Director de la Escuela Universitaria de Turismo Ex Ministro del Ministerio de Turismo y Cultura de Salta. Docente universitario – Master en Doctrina Social de la Iglesia Universidad de Salamanca España-*

**Catherine Leparmentier Dayot**

*Managing Director, Great Wine Capitals Global Network – Inward Investment Manager, CCI Bordeaux Gironde.*

**Lic. Daniel Sanchez**

*Lic. En Economía- Mg en Economía – Docente Universitario – Experiencia en estadísticas públicas y en formulación y gestión de proyectos de desarrollo. Ex Director General de Estadísticas, Secretario de Planificación y Secretario de Financiamiento del Gobierno de Salta.*



## Arancel

- ✓ **Público general:**  
1 pago \$45.000 o 5 pagos mensuales de \$10.000 cada uno.
- ✓ **Docentes, alumnos y egresados UDA/UCA Salta y Convenios especiales:**  
1 pago de \$38.000 o 5 pagos mensuales de \$9.000 cada uno.
- ✓ **Extranjeros:** 1 pago de \$45.000

## Lugar

Plataforma virtual de la Facultad de Ciencias Sociales y Administrativas de la Universidad del Aconcagua.

## Informes e Inscripción

enoturismo@uda.edu.ar  
+549 2613372355

## Sistema de evaluación

- ✓ **Cumplimentación horas virtuales sincrónicas:** 70%.
- ✓ **Aprobación:** Se prevé la evaluación de cada uno de los módulos, debiendo alcanzarse al menos el 60% del puntaje asignado a cada evaluación.
- ✓ **Trabajo Final Integrador:** Aprobadas todas las evaluaciones de los módulos, el participante deberá presentar y aprobar un trabajo final integrador.

## Convenios Especiales

- ✓ Asociación Mendocina de Agencias de Viajes y Turismo (AMAVYT)
- ✓ Escuela Argentina de Sommeliers (EAS)
- ✓ Red Argentina de Organizaciones Slow Food y Slow Wine
- ✓ Asociación Empresaria Hotelero Gastronómica y Afines de Mendoza (AEHGA)
- ✓ Bodegas de Salta AC
- ✓ Cámara de Comercio de Tunuyán
- ✓ Municipios de Maipú, Luján de Cuyo y San Rafael (Mendoza)
- ✓ Municipios de San Javier y Yacanto (Córdoba)
- ✓ Provincias de Buenos Aires y Catamarca



Quien cumpla todos los requisitos de la diplomatura y apruebe la totalidad de las obligaciones curriculares obtendrá el certificado de **Diplomatura Online GESTIÓN EN ENOTURISMO DOBLE CERTIFICACIÓN** UNIVERSIDAD DEL ACONCAGUA Y UCASAL