

CHACRAS DE CORIA, 17 DE NOVIEMBRE DE 2025.-

VISTO:

El **EXPEDIENTE N° 16482/2025**, en el cual corre agregada la **Resolución N°181/2025-CD.**, en la que se solicita al Consejo Superior de la UNCuyo, la **creación** de la **"DIPLOMATURA DE POSGRADO EN PLANIFICACIÓN, INNOVACIÓN Y GESTIÓN DEL ENOTURISMO"**, elaborado por la **Facultad de Ciencias Agrarias** y la **Facultad de Filosofía y Letras** de la **Universidad Nacional de Cuyo**, y

CONSIDERANDO:

Que, dicho proyecto fue tratado por el Consejo Directivo, en sesión ordinaria del día 26 de junio de 2025, el cual aprobó la realización de dicha propuesta.

Que atento a las observaciones sugeridas por el Consejo Directivo de la Facultad de Filosofía y Letras de la UNCuyo, se eleva una nueva propuesta que modifica la normativa elaborada con anterioridad en esta Unidad Académica.

Que, por lo tanto, es necesario derogar la Resolución N°181/2025 dictada por el Consejo Directivo de esta Casa de Estudios.

Que se adjuntan los CV. abreviados de los directores y miembros del Comité Académico.

Que, tratado por el Consejo Directivo, en sesión ordinaria del día 23 de octubre de 2025, resolvió, por unanimidad, favorablemente al respecto.

Por ello y en uso de sus atribuciones,

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
RESUELVE:**

ARTICULO 1º.- Solicitar al Consejo Superior de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO, la creación de la "DIPLOMATURA DE POSGRADO EN PLANIFICACIÓN, INNOVACIÓN Y GESTIÓN DEL ENOTURISMO", en el ámbito de la Facultad de Ciencias Agrarias y la Facultad de Filosofía y Letras de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO.

ARTICULO 2º.- Aprobar la organización curricular de la "DIPLOMATURA DE POSGRADO EN PLANIFICACIÓN, INNOVACIÓN Y GESTIÓN DEL ENOTURISMO", a desarrollarse en el ámbito de la Facultad de Ciencias Agrarias y la Facultad de Filosofía y Letras de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO, de acuerdo con el detalle establecido en el **ANEXO I**, que forma parte de la presente norma.

ARTICULO 3º.- Derogar la Resolución N°181/2025 dictada por el Consejo Directivo de esta Casa de Estudios.

///...



///...

ARTICULO 4°.- Solicitar al Consejo Superior de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO, la **ratificación** de la presente **resolución**.

ARTICULO 5°.- Comuníquese e insértese en el libro de Resoluciones.

RESOLUCIÓN N° **298**



Dra. Ana Carmen COHEN
SECRETARIA DE INVESTIGACIÓN,
INTERNACIONALES Y POSGRADO
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO



Dra. Ing. Agr. María Flavia FILIPPINI
DECANA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

ANEXO I**"DIPLOMATURA DE POSGRADO EN PLANIFICACIÓN, INNOVACIÓN Y GESTIÓN DEL
ENOTURISMO" DETALLE DE LA ORGANIZACIÓN CURRICULAR****a) Identificación del proyecto:**

DIPLOMATURA DE POSGRADO EN PLANIFICACIÓN, INNOVACIÓN Y GESTIÓN DEL ENOTURISMO.

b) Unidades académicas responsables:

Facultad de Ciencias Agrarias - Facultad de Filosofía y Letras de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

c) Fundamentación

Dentro de las prácticas turísticas que se despliegan en el espacio rural, el enoturismo es una de las actividades que ha logrado posicionarse como una de las más destacadas, considerándose un sector de gran crecimiento e importancia estratégica para las provincias vitivinícolas. En Argentina, la modalidad de enoturismo como tal, nace a finales de los años 90, junto con la reconversión vitivinícola, la incorporación de nuevas tecnologías, la promoción de la variedad Malbec y la apertura a los mercados internacionales. En los inicios del proceso, las bodegas incorporaron el turismo como una herramienta de marketing y posicionamiento para luego avanzar hacia la consideración del enoturismo como una unidad estratégica de negocios. De esta manera, la oferta del enoturismo creció de forma tal que los servicios ofrecidos en las bodegas se empezaron a complementar con otros servicios de la región, dando origen al concepto de Caminos del Vino y de enodestino.

Uno de los principales aspectos de la vitivinicultura en conjunto con el enoturismo es la modificación de los espacios que, junto a los recursos naturales de las diferentes zonas, genera externalidades con impactos positivos que mejoran el paisaje y hacen más atractiva la zona.

En la última década (2013-2023), la cantidad de bodegas abiertas al turismo aumentó un 87%, alcanzando 375 bodegas distribuidas en 18 provincias. Mendoza es la que presenta la oferta más amplia con 180 bodegas, seguida por Salta con 30 y Catamarca con 29. El resto se distribuye en otras provincias tales como San Juan, Córdoba, Jujuy, La Rioja, entre otras.

Según la antigüedad de apertura al enoturismo, se puede destacar que más del 70% de las bodegas abrió sus puertas hace menos de 14 años, lo que manifiesta que es una reciente actividad en el país (Observatorio Enoturismo Argentina, 2020). Las visitas anuales promedios superan los 1,2 millones y se estima que por cada 1,72 visitas se vende una botella de vino, destacando la importancia en la comercialización directa del producto. En cuanto a la procedencia de los visitantes, el 60% son turistas nacionales, el 26% son visitantes locales y el 14% son extranjeros (Observatorio Económico del Turismo del Vino de la República Argentina, 2023).

///...



///...

En este contexto, se busca cubrir la demanda de todos los profesionales y actores claves que conforman el sistema enoturístico, abarcando desde la producción primaria hasta la comercialización de productos y servicios. Asimismo, involucrar otras actividades que cooperan de manera directa o indirecta como son el transporte, el hospedaje, restaurantes, industrias cercanas, entre otras.

Cabe destacar que el cambio climático global ha aumentado la conciencia e impulso por un desarrollo de turismo responsable y sostenible en el cual se enmarca el enoturismo, con preferencias de viajes con menor impacto ambiental, actividades orientadas a beneficiar a las comunidades locales y a la conservación de los entornos naturales. El gran desafío será capacitar para diseñar integralmente los espacios y recorridos turísticos para cumplir con los protocolos exigidos.

La diplomatura proporciona conocimientos especializados, enriqueciendo la creciente demanda de turismo del vino, agregando valor a la experiencia del visitante, promoviendo el patrimonio local y contribuyendo al desarrollo económico de las regiones vitivinícolas. A través de la formación especializada, los profesionales pueden aprovechar las oportunidades en este sector y ofrecer experiencias auténticas y memorables a los visitantes.

La modalidad de la diplomatura permitirá a los estudiantes y docentes intercambiar conocimientos, establecer acciones educativas donde se garantice la pedagogía mediante el uso de recursos digitales tales como foros, chats, archivos en línea, recursos audiovisuales, videoconferencias, actividades, entre otros. Del mismo modo, el uso de plataformas como Moodle para la presencialidad remota, brinda la oportunidad de contar con un seguimiento personalizado de todos los estudiantes, acompañándolos en el camino formativo.

d) Antecedentes:

La UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO a través de la Facultad de Ciencias Agrarias y la Facultad de Filosofía y Letras, presenta nutridos antecedentes académicos e institucionales vinculados a la temática a la que se refiere esta Diplomatura. En este sentido, participa en actividades vinculadas al sector que se detallan a continuación:

La Facultad de Ciencias Agrarias junto a la Secretaría de Internacionales, Investigación y Posgrado, por medio de un convenio de VitaGlobal entre la Universitat Rovira i Virgili, Universidad de Chile y Universidad Nacional de Cuyo, dictaron el curso de posgrado denominado "Planificación y Gestión del Enoturismo". Los antecedentes y la vinculación generada entre instituciones internacionales, sumado a las experiencias y conocimientos previos, permitieron comprender la necesidad de capacitar en la temática.

Por otro lado, la Universidad Nacional de Cuyo participa en un consorcio de Universidades Socias en el "Proyecto Erasmus + CLIMAR". El objetivo principal de CLIMAR es vincular la investigación interdisciplinaria, la innovación y la transferencia de conocimiento con el desarrollo curricular de la educación superior y la formación profesional continua, a fin de preparar al sector turístico para enfrentar mejor el cambio climático y mitigar su impacto. Integran el consorcio Universidad e Instituciones de Educación Superior de Panamá, México, Colombia, Argentina, Italia, España e Irlanda. Proyecto Erasmus CLIMAR - Strengthening research, innovation and

///...



///...

knowledge transfer on Climate Change & Tourism in Higher Education Institutions in Latin America (2023-2026).

En el 2008, por financiamiento del Consejo Universitario Italiano-Argentina, se realizó una investigación conjunta entre las Universidades Padova, Torino, Napoli y UNCUYO, que culminó con la publicación del libro: "La roadmap del turismo enológico", editado por Franco Angeli en 2011.

En el año 2019, desde la Cátedra de Economía y Política Agraria se realizó un trabajo de investigación basado en encuestas realizadas in situ a enoturistas en la Provincia de Mendoza. El objetivo fue caracterizar las principales motivaciones y la construcción de perfiles de enoturistas, comparando la edad de los visitantes, el ingreso promedio y el rango etario, con el fin de realizar recomendaciones de políticas públicas y privadas para los distintos actores del sector.

Entre los años 2020 a 2025 se realizaron diversas publicaciones en revistas internacionales relacionadas a la temática enoturística. Lo que permitió abordar el tema desde el punto de vista científico.

La Facultad de Filosofía y Letras ha desarrollado actividades académicas vinculadas al enoturismo, integrando esta temática en su propuesta formativa y de extensión universitaria, vinculadas con la Licenciatura en Turismo.

La malla curricular de la carrera cuenta con un espacio optativo Taller de enoturismo, que desarrolla contenidos relativos a la oferta y la demanda del producto enoturístico, sus componentes, cata, maridaje y estadísticas del sector. El enfoque del espacio curricular es interdisciplinario con fuerte énfasis en la contextualización cultural, social y económica del turismo del vino. En el marco de las actividades de este espacio curricular, se ha realizado una Expo Feria de Productos enoturísticos, donde estudiantes presentan productos diseñados por ellos, integrando aspectos culturales como el folclore.

En los que se refiere a las actividades de extensión universitaria, se han realizado clases magistrales como "El ABC de la Cata y la Degustación", dictadas por la sommelier Antonela LEMOLI (Grupo Avinea y Bodega Argento), y encuentros virtuales con especialistas como la enóloga Belén SANTINON desde Barcelona.

g) Objetivos:

- Objetivo General:

Formar profesionales en el desarrollo de estrategias de planificación, innovación y gestión de la actividad enoturística, considerando las dimensiones de triple impacto de la Sostenibilidad: Social, Económica y Ambiental.

- Objetivos Específicos:

– Fortalecer las capacidades de planificación estratégica de los profesionales vinculados al enoturismo, mediante el análisis y la aplicación de modelos integrales que permitan articular

///...



///...

las dimensiones social, económica y ambiental en el desarrollo sustentable de territorios vitivinícolas.

- Desarrollar competencias de gestión e innovación orientadas a la mejora de la competitividad del sector enoturístico, promoviendo la incorporación de tecnologías, prácticas sostenibles y procesos de calidad que aseguren su proyección a nivel nacional e internacional.
- Diseñar y evaluar productos enoturísticos innovadores, diversificados y culturalmente significativos, que integren la identidad vitivinícola de las distintas regiones de Argentina con la oferta turística, favoreciendo el fortalecimiento de destinos responsables y resilientes.
- Identificar las potencialidades y desafíos de las regiones vitivinícolas argentinas, reconociendo su diversidad territorial, patrimonial y socioeconómica, con el fin de impulsar estrategias de desarrollo regional que promuevan el arraigo, la inclusión y la valorización del capital cultural, para la elaboración de proyectos.
- Fomentar la articulación interdisciplinaria entre la Facultad de Ciencias Agrarias y la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional de Cuyo, promoviendo un espacio de formación académica e investigación aplicada que potencie la innovación, la transferencia de conocimiento y la vinculación con los actores del sector enoturístico.

h) Destinatarios

La presente propuesta está dirigida a diferentes profesionales que sean actores directos o indirectos en el área enoturística, pero que quieran adquirir un conocimiento más profundo en la temática, con el fin de aplicar conceptos en el ámbito tanto público como privado. Particularmente a alumnos de posgrado de maestrías, doctorados y profesionales afines en el sector enoturístico.

i) Requisitos de admisión:

Serán admitidos todos aquellos profesionales que cumplan con las exigencias del art. 4 del Anexo I de la Ordenanza 02/2015 CS y sean aceptados por el Comité Académico.

Los aspirantes deberán inscribirse en las fechas designadas y acompañar la documentación que le sea requerida por las autoridades de la Secretaría de Posgrado.

Los graduados en universidades extranjeras podrán acceder a la diplomatura si son egresados de universidades autorizadas oficialmente en su país y en las condiciones que puedan ser estipuladas en los convenios universitarios suscriptos. Las solicitudes serán consideradas en forma individual por el Comité Académico.

Se debe enviar: copia del documento nacional de identidad de ambas caras o documento similar (pasaporte) para extranjeros. Formulario de inscripción y comprobante de pago.

///...



///...

j) Cupo mínimo y máximo:

Cupo mínimo: 20 estudiantes.

Cupo máximo: 40 estudiantes. La inscripción se dará por admitida con el pago de la misma.

k) Certificación a otorgar**"DIPLOMATURA DE POSGRADO EN PLANIFICACIÓN, INNOVACIÓN Y GESTIÓN DEL ENOTURISMO".**

En acuerdo con la Ord. N°59/2019-R. el certificado llevará las firmas del Secretario/a de la SIIP del Rectorado, del Decano/a de la FCA-UNCUYO, del Decano/a de la FFyL-UNCUYO y el Director de la Diplomatura de posgrado.

l) Carga y distribución horaria:

La forma de cursado será de presencialidad remota, con instancias virtuales sincrónicas y asincrónicas. Cada encuentro abarca tramos de dictado teórico-práctico, horas de tutoría y evaluación. Se ha contemplado el trabajo autónomo, por lo cual, al trabajar con estudios de casos reales, contribuyen a disminuir la carga autónoma de su proyecto de TFI.

La diplomatura se imparte con la siguiente carga horaria:

Carga horaria total: 140 horas

- Instancias presenciales remotas: 20 horas.
- Instancias sincrónicas: 80 horas
- Instancias asincrónicas: 40 horas
- Días de cursado: jueves
- Horario: 15:00 a 20:00 hs
- Duración estimada: 8 meses
- Lugar de Dictado: Facultad de Ciencias Agrarias y Plataforma Moodle

m) Duración y cronograma:**- Duración**

OCHO (8) meses

- 16 encuentros sincrónicos
- 6 actividades asincrónicas
- 4 encuentros presenciales
- 2 trabajo autónomo del estudiante

///...



///...

- Cronograma:

MÓDULO		Carga horaria (Horas)	Docente responsable
1	Introducción y tendencias: conceptos básicos, definiciones y evolución del enoturismo.	20	Mgtr. Gabriel Fidel gabrielalejandrofidel@ gmail.com
2	Diseño de productos enoturísticos	20	Dr. Salvador Anton Clave salvador.anton@urv.cat
3	Estrategias de desarrollo del enoturismo sostenible.	20	Mgter. Sebastián Herrera (Turismo. FFyL)
4	Gestión del enoturismo	15	Dr. Lombard Tomio, Gastón (Turismo. FFyL)
5	Planificación estratégica del Enoturismo: marketing, innovación y comunicación específica para promocionar a bodegas, productos y destinos enoturísticos.	20	Mgtr. Patricia Winter pwinter@fca.uncu.edu.ar
6	Perspectivas futuras y tendencias en el campo del enoturismo. Investigación y desarrollo de proyectos relacionados.	15	Mgtr. Leonardo Santoni lsantoni@fca.uncu.edu.ar
7	Salida a campo	20	Todos los docentes
8	Trabajo Final Integrador (TFI).	10	Todos los docentes
TOTAL		140	

n) Propuesta curricular

- Carácter de la Diplomatura

La diplomatura tendrá carácter permanente.

- Perfil de la diplomatura

Se espera que el participante que completó el cursado en la diplomatura sea capaz de:

Diseñar y gestionar productos enoturísticos innovadores, diversificados y culturalmente significativos, integrando identidad vitivinícola y oferta turística.

Planificar estratégicamente destinos y experiencias enoturísticas, articulando dimensiones sociales, económicas y ambientales bajo criterios de sostenibilidad.

///...




///...

Analizar e interpretar la oferta y demanda enoturística en distintas escalas territoriales, identificando tendencias, potencialidades y desafíos del sector, a fin de poder elaborar proyectos de planificación y gestión en la innovación enoturística.

Aplicar herramientas de marketing, comunicación e innovación para promocionar bodegas, productos y destinos enoturísticos en ámbitos nacionales e internacionales.

Gestionar integralmente servicios enoturísticos en bodegas, viñedos, restaurantes, hospedajes y circuitos relacionados, optimizando recursos y garantizando calidad en la atención.

Coordinar equipos interdisciplinarios en proyectos enoturísticos, articulando actores públicos y privados del sector vitivinícola y turístico.

Incorporar tecnologías digitales y recursos innovadores para mejorar la competitividad, visibilidad y sostenibilidad de la oferta enoturística.

Elaborar proyectos y planes de mejora en servicios enoturísticos, incluyendo diagnósticos, indicadores de gestión y propuestas de innovación.

Promover el desarrollo regional y la valorización del patrimonio cultural y natural vinculado al enoturismo.

Asesorar a organismos públicos, bodegas y empresas privadas en la formulación e implementación de políticas y proyectos enoturísticos.

- Alcances de la formación

Aplicar técnicas y herramientas de innovación al sector enoturístico.

o) Descripción de las actividades curriculares, contenidos mínimos, coordinación académica

Contenidos mínimos	Actividad a desarrollar
Módulo 1: Tema: Introducción y tendencias. Contenidos mínimos: Conceptos básicos, definiciones y evolución del enoturismo. Importancia económica de la vitivinicultura. Análisis de la oferta enoturística en diversas escalas geográficas	Teórico (presencial remoto y asincrónico)

///...




///...

Contenidos mínimos	Actividad a desarrollar
Módulo 2: Tema: Diseño de productos enoturísticos Contenidos mínimos: Desarrollo de experiencias y actividades para los visitantes en entornos vitivinícolas, como visitas a bodegas, catas de vinos, maridajes, actividades culturales y enogastronómicas relacionadas con el vino. Análisis de casos.	Teórico (presencial remoto y asincrónico)
Módulo 3: Tema: Estrategias de desarrollo del enoturismo sostenible. Contenidos mínimos: Nuevas tendencias en el turismo rural. Identificación de los impactos del enoturismo en el ambiente. Enoturismo responsable. Marco de referencia en función de la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible. Análisis de casos.	Teórico (presencial remoto y asincrónico)
Módulo 4: Tema: Gestión del enoturismo Contenidos mínimos: Aspectos relacionados con la planificación y gestión de bodegas y viñedos, incluyendo la comercialización, promoción y atención al cliente en el sector enoturístico. Análisis de casos.	Teórico (presencial remoto y asincrónico)
Módulo 5: Tema: Planificación estratégica del Enoturismo: marketing, innovación y comunicación. Contenidos mínimos: Comunicación específica para promocionar a bodegas, productos y destinos enoturísticos. Uso de herramientas digitales y redes sociales. Análisis de casos.	Teórico (presencial remoto y asincrónico)
Módulo 6: Tema: Perspectivas futuras y tendencias en el campo del enoturismo. Contenidos mínimos: Investigación y desarrollo de proyectos relacionados. Trabajo Final Integrador (TFI)	Presencial

p) Formas de evaluación de la diplomatura y requisitos para su aprobación.

La diplomatura debe aprobarse en forma integral, mediante la asistencia remota, participación activa, evaluación de cada uno de los módulos, donde se trabajará desde el comienzo con estudios de casos en cada uno de ellos, que serán insumos para la realización de un trabajo

///...




///...

final integrador para acceder a la certificación establecida al concluir su desarrollo.

El trabajo Final Integrador podrá ser:

-Una propuesta de mejora en un servicio enoturístico: Diagnóstico de la situación actual, identificación de problemas, propuesta de mejora con acciones concretas, indicadores de seguimiento y beneficios esperados.

-Un proyecto de innovación en producto o experiencia: Describir el público objetivo, diseño de la experiencia (actividades, logística, comunicación), análisis de factibilidad y plan de implementación.

-Análisis y descripción de un caso real: Caracterización del caso, análisis de fortalezas y debilidades, aprendizajes y propuestas de replicabilidad en otros territorios.

-Elaboración de un plan de gestión: Capacitación y motivación de guías y personal de sala de ventas. Reorganización del presupuesto enoturístico priorizando experiencias de alto impacto. Coordinación logística de visitas (horarios, cupos, transporte interno). Indicadores para medir eficiencia (costos por visitante, satisfacción de clientes, rotación del personal).

- Evaluación de proceso: La evaluación será escrita con un sistema de preguntas abiertas (60% de la nota final) y con la aprobación de un trabajo sobre un estudio de caso que se expondrá grupalmente (40% de la nota final). El abandono injustificado de cualquier módulo implica desaprobación de la diplomatura.

Cada eje consta de módulos teórico-prácticos que, según su naturaleza curricular, se desarrollan con estrategias pedagógico-didácticas diversas y variadas, según la temática del módulo, aunque todos llevarán un hilo conductor para la coherencia y cohesión de la Diplomatura. Dichas estrategias se orientan a la promoción de aprendizajes significativos, enfatizando las siguientes competencias: análisis, síntesis, juicio crítico, toma de decisiones, transferencia, producción creativa y trabajo en equipo.

Los docentes responsables de cada módulo propondrán una modalidad evaluativa, en función del marco de referencia presentado anteriormente, para la acreditación consistente con el enfoque general, que será consensuada con el comité académico de la diplomatura y será orientativa para su integración en el trabajo final. Se prevé una instancia de recuperación al finalizar el cursado de cada módulo.

El resultado de las evaluaciones de cada módulo se comunicará a los participantes luego de cada instancia, con el propósito de establecer el nivel de logros, dificultades y poder establecer estrategias para la superación de los obstáculos

///...



///...

- Evaluación final

Los estudiantes deberán exponer un trabajo final integrador de manera grupal con información obtenida a partir de las visitas que se realizarán durante el cursado.

El Trabajo Final Integrador (TFI) consta de una producción escrita individual por parte del estudiante que será valorada y calificada por un docente que forme parte del cuerpo académico de la diplomatura y su contenido debe responder a los objetivos de la Diplomatura. Dicha evaluación será de carácter cualitativo: aprobado – desaprobado. Se utilizarán los siguientes criterios de ponderación: a) claridad expositiva; b) relación directa con temas centrales de la Diplomatura; c) integración de los conocimientos adquiridos.

