

CHACRAS DE CORIA, 31 DE JULIO DE 2025.-

VISTO:

El EXPEDIENTE N° 16482/2025, en el cual corre agregado el proyecto:
"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 UNCUYO, y

CONSIDERANDO:

Que, dicho proyecto tiene por finalidad, dentro de las prácticas turísticas que se despliegan en el espacio rural, el enoturismo, actividad que ha logrado posicionarse como una de las más destacadas, considerándose un sector de gran crecimiento e importancia estratégica para las provincias vitivinícolas.

Que el su objetivo general es formar profesionales en el desarrollo de estrategias de planificación, innovación y gestión de la actividad enoturística, considerando las esferas Social, Económica y Ambiental.

Que la presente propuesta está dirigida a diferentes profesionales que sean actores directos o indirectos en el área enoturismo, 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.

Que la Secretaría de Investigación, Internacionales y Posgrado de la Facultad, presta conformidad al proyecto de referencia.

Que el presente proyecto cuenta con el visto bueno de este Decanato, quien aconseja aprobar la propuesta presentada.

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

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 UNCUYO.

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 UNCuyo, de acuerdo con el detalle establecido en el **ANEXO I**, que forma parte de la presente norma.

ARTICULO 3º.- Solicitar al **Consejo Superior** de la **UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO**, la ratificación de la presente resolución.

ARTÍCULO 4º.- Comuníquese e insértese en el libro de Resoluciones.

RESOLUCION Nº **181**
R.M.



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****1) Identificación del proyecto:**

DIPLOMATURA DE POSGRADO EN PLANIFICACIÓN, INNOVACIÓN Y GESTIÓN DEL ENOTURISMO

2) Unidades académicas responsables:

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS – FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

3) 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 deja en manifiesto la 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 aprove-

///...



///...

char 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, brinda la oportunidad de contar con un seguimiento personalizado de todos los estudiantes, acompañándolos en el camino formativo.

4) **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 sus impactos. 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 4 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 2022 se realizaron diversas publicaciones en revistas internacionales relacionadas a la temática enoturística. Lo que permitió abordar el tema desde el punto de vista científico.

5) **Objetivos:**

- **Objetivo General:** Formar profesionales en el desarrollo de estrategias de planificación, innovación y gestión de la actividad enoturística, considerando las esferas Social, Económica y Ambiental.

- **Objetivos Específicos:**

- Analizar las tendencias del turismo en la actualidad y comprender los componentes del enoturismo.
- Diseñar o mejorar productos enoturísticos como línea de negocio en las bodegas.
- Comprender la cadena de valor que genera el enoturismo.

///...



///...

- Conocer los tipos de segmentación de los enoturistas a través de los diferentes perfiles y motivaciones.
- Comprender la necesidad de cooperación y colaboración en enoturismo a través de asociaciones entre organizaciones públicas y/o privadas.
- Definir estrategias de promoción y comunicación para destinos enoturísticos innovadores.
- Reconocer la potencialidad enoturísticas de las diferentes regiones y establecer posibles líneas estratégicas de planificación y gestión.

6 Destinatarios:

La presente propuesta está dirigida a diferentes profesionales que sean actores directos o indirectos en el área enoturismo, 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.

7) 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.

8) Cupo mínimo y máximo:

Cupo mínimo: 20 estudiantes.

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

9) Certificación a otorgar:

"DIPLOMATURA 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 Secretario/a de la SIIP de la FCA-UNCUYO y el Director de la Diplomatura de posgrado.

10) Carga y distribución horaria:

La forma de cursado será mixta, con instancias presenciales de manera virtual remota sincrónica y asincrónica. Cada encuentro abarca tramos de dictado curso, horas de tutoría y evaluación. La diplomatura se imparte con la siguiente carga horaria:

Carga horaria total: 140 horas

- Instancias presenciales: 20 horas
- Instancias sincrónicas: 110 horas
- Instancias asincrónicas: 10 horas

11) Duración y cronograma:

- Duración: OCHO (8) meses
- 22 encuentros sincrónicos
- 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	Gabriel Fidel gabrielalejandrofidel@ gmail.com
2	Diseño de productos enoturísticos	20	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	Lombard Tomio, Gastón (Turismo. FFyL)
5	Planificación estratégica del Enoturismo: marketing, innovación y comunicación específica para promocionar a bodegas, productos y destinos enoturísticos.	20	Patricia Winter pwinter@fca.uncu.edu.ar
6	Perspectivas futuras y tendencias en el campo del enoturismo. Investigación y desarrollo de proyectos relacionados.	15	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	

12) 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:
Comprender la actividad enoturística e identificar factores claves para orientar los
modelos de gestión.
Comprender cómo la actividad se integra a los procesos de desarrollo territorial a través
del análisis comparado de distintos modelos y el estudio de casos prácticos.
- Alcances de la formación
Aplicar técnicas y herramientas de innovación al sector enoturístico.

///...




///...

13) 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. Análisis de casos	Teórico (presencial remoto)
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)
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)
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)

///...




///...

Contenidos mínimos	Actividad a desarrollar
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)
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

14) Formas de evaluación de la diplomatura y requisitos para su aprobación

La diplomatura debe aprobarse en forma integral, mediante la asistencia, participación activa, evaluación de cada uno de los módulos y la realización de un trabajo final integrador para acceder a la certificación establecida al concluir su desarrollo.

- 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 que se expondrá grupalmente (40% de la nota final). El abandono injustificado de cualquier módulo implica desaprobación de la diplomatura.

Los tipos de evaluación, según el momento del proceso educativo serán: diagnóstica, formativa y final, con modalidades particulares según cada módulo. Cada eje consta de módulos teórico-prácticos que, según su naturaleza curricular, se desarrollan con estrategias pedagógico-didácticas diferentes y variadas. 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 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.

///...




///...

15) 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.

