



Denominación	<b>DIPLOMATURA ONLINE ENOTURISMO Y ENOGASTRONOMÍA: GESTIÓN DE PROYECTOS RENTABLES Y SUSTENTABLES DOBLE CERTIFICACIÓN - UNIVERSIDAD DEL ACONCAGUA Y UCASAL</b>	
Partners Internacionales	Red Great Wine Capitals (GWC) G.B. " Cerletti" Oenology School - Campus Tecnico e Universitario di Conegliano - Treviso	
Convenios Especiales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asociación Mendocina de Agencias de Viajes y Turismo (AMAVYT)</li> <li>- Escuela Argentina de Sommeliers (EAS)</li> <li>- Red Argentina de Organizaciones Slow Food y Slow Wine</li> <li>- Asociación Empresaria Hotelero Gastronómica y Afines de Mendoza (AEHGA)</li> <li>- Bodegas de Salta AC</li> <li>- Cámara de Comercio de Tunuyán</li> <li>- Municipios de Maipú, Luján de Cuyo y San Rafael (Mendoza)</li> <li>- Municipios de San Javier y Yacanto (Córdoba)</li> <li>- Provincias de Buenos Aires y Catamarca</li> </ul>	

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

Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Incorporar nociones e información actualizadas y herramientas necesarias para el desarrollo de la gestión turística.</li> <li>- Diseñar productos y servicios enoturísticos rentables, sustentables y de calidad</li> <li>- Analizar la comercialización del turismo del vino y enogastronomico y los diversos canales</li> <li>- Desarrollar capacidad de gestión, planificación y promoción de destinos enoturísticos de base territorial.</li> <li>- Detectar oportunidades en contextos turísticos dinámicos para gestionar proyectos sustentables y adecuados a los nuevos escenarios.</li> </ul>	
-----------	---	--

Destinatarios	Dirigido a 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	Mínimo	20 (veinte)
	Máximo	35 (treinta y cinco)
Cronograma	Inicio	12 de junio 2021



	Receso invernal	11 al 23 de julio 2021	
	Finalización Cursado Online	5 de noviembre 2021	
	Trabajo Final	29 de noviembre al 10 de diciembre 2021	
Duración	Cursado E learning	168 (ciento cuarenta y cuatro) horas	
	Tutorial E learning	40 (cuarenta) horas	
	Total carga horaria	208 (doscientas) horas	
Bloques	Módulos	Ejes temáticos obligatorios	Carga horaria
<b>1</b> 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	12
	2	La cultura de la vid, el vino y el olivo. Patrimonio cultural e identidades regionales como recursos para el desarrollo del enoturismo	12
<b>2</b> Gestión y planeamiento estratégico	3	Creación de valor para el desarrollo de proyectos enoturísticos de base territorial	24
	4	Gestión, planificación y evaluación estratégica de proyectos rentables	24
<b>3</b> Implementación, desarrollo y comercialización de proyectos	5	Turismo regenerativo, soluciones, fundamentos, perspectivas y enfoques para el desarrollo de destinos Eno & Eco turísticos basados en la naturaleza.	12
	6	Desarrollo y comercialización de experiencias enoturísticas y enogastronómicas innovadoras y sustentables	24
	7	Marketing y comunicación de productos y servicios vinculados al turismo del vino	24
	8	Servicio al cliente y gestión de la calidad	24
	<b>Total horas ejes temáticos obligatorios</b>		<b>156</b>
	Módulo	Ejes temáticos a elección con orientación	Carga horaria
	A	Gestión pública de destinos enoturísticos	12
	B	Viticultura, enología y degustación: bases para el desarrollo de proyectos enoturísticos.	12
	<b>Total de horas tutorial para desarrollo de trabajo final</b>		<b>40</b>
	<b>Total de horas de formación</b>		<b>208</b>



<b>CONTENIDOS ACADÉMICOS</b>	
<b>EJES OBLIGATORIOS</b>	
<b>Módulo 1</b>	<b>Enoturismo y enogastronomía: tendencias, mercados, perfil de la demanda y oportunidades de negocio</b> <i>Mgter. Gabriela Quinteros</i>
Contenidos	Concepto de turismo. El enoturismo. Sistema turístico: funcionamiento básico. Análisis FODA del sector. Tendencias de la demanda. Perfil del enoturista a nivel mundial. La identidad como diferenciador. Plan de Enoturismo BID Bodegas de Argentina. Observatorio Enogastronómico como modelo de inteligencia comercial. Relación del vino con distintas actividades. Particularidades regionales del enoturismo. Modelos internacionales.
<b>Módulo 2</b>	<b>La Cultura de la vid, el vino y el olivo. Patrimonio cultural e identidades regionales como recursos para el desarrollo del enoturismo</b> <i>Dra. Graciela Di Benedetto - Lic. Ana Cornejo Remy</i>
Contenidos	Patrimonio y turismo cultural: 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. Turismo y Patrimonio. 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 El patrimonio cultural como recurso para el desarrollo de experiencias enoturísticas. Productos y experiencias turísticas. Desarrollo de productos turísticos. Oportunidades de innovación de la oferta y la demanda enoturística a partir del patrimonio cultural. Identidades regionales.
<b>Módulo 3</b>	<b>Creación de valor para el desarrollo de proyectos enoturísticos regionales</b> <i>PhD Katherine Mollenhauer – Diseñadora Sara Riveros</i>
Contenidos	Economía de la experiencia. Diseño Estratégico. Desarrollo de proyectos mediante procesos de design thinking. Modelo MESO: Creación de propuestas de valor desde empresas y comunidades emprendedoras con foco en un desarrollo económico local basado en el patrimonio e identidad cultural y natural. Metodología MESO: Needfinding para desarrollo de propuestas de valor turísticas. Desarrollo de prototipos, testeo e iteración de experiencias turísticas.
<b>Módulo 4</b>	<b>Gestión, planificación y evaluación estratégica de proyectos rentables</b> <i>Lic. Juan Sánchez - CPN Paula Bagini</i>
Contenidos	Organizaciones: Concepto y funciones básicas. Administración. Conceptos fundamentales.



	<p>Principales elementos sobre contabilidad de costos y gestión: Ingresos, costos, gastos. Herramientas para alcanzar objetivos de rentabilidad: Margen de contribución, punto de equilibrio, análisis de % de costos / ingresos. Niveles de análisis de proyectos. Estudio económico. Financiamiento, líneas de aportes disponibles.</p> <p>Administración tradicional vs Administración de emprendimientos. El modelo mental emprendedor. 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.</p>
<b>Módulo 5</b>	<p><b>Gestión de espacios turísticos sostenibles</b></p> <p><i>Esp Posgrado Daniel Velásquez Pezoa</i></p>
Contenidos	<p>Desarrollo sostenible. Agenda mundial y ODS. Acuerdo de Escazú. Biocapacidad Experiencia transformativa. Regeneración de destinos turísticos. Turismo con base comunitaria. Eco &amp; Eno turismo. Ciclo del agua. Huellas ambientales Emergencia climática y ambiental. Sistemas vivos. Coevolución &amp; Eco existencia Planificación estratégica, gobernanza local y destinos turísticos resilientes Revolución digital y conectividad. Recursos naturales, biodiversidad, ecosistemas Transición energética y energías renovables. Glocalización y desarrollo territorial Cohesión social, economía colaborativa y calidad de vida. Identidad territorial, Inmersión biocultural y pueblos originarios. Economía circular en turismo y Bioeconomía .Comercio justo y producción local.</p>
<b>Módulo 6</b>	<p><b>Desarrollo y comercialización de experiencias enoturísticas y enogastronómicas innovadoras y sustentables</b></p> <p><i>Lic. Romanella Paggi</i></p>
Contenidos	<p>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.</p>
<b>Módulo 7</b>	<p><b>Marketing y comunicación de productos y servicios enoturísticos</b></p> <p><i>Lic. Mariana Cerutti - Mgter Gabriela Quinteros</i></p>
Contenidos	<p>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.</p> <p>Comunicación online y offline: recursos complementarios. Herramientas de comunicación, particularidades, ventajas y limitantes. Relaciones con la Prensa y RRPP: oportunidades para la comunicación del turismo del vino. La comunicación del vino como modelo de promoción y publicidad. Mercados y tendencias. Diseño y ejecución de un Plan Estratégico de Comunicación Integral, herramienta clave para el posicionamiento de un proyecto enoturístico.</p>
<b>Módulo 8</b>	<p><b>Servicio al cliente y gestión de la calidad</b></p> <p><i>Especialista Oscar Bustos - Tec. Gastón Ré</i></p>



Contenidos	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
------------	---

**CONTENIDOS ACADÉMICOS****EJES OPTATIVOS**

<b>Módulo A</b>	<b>Gestión pública de destinos enoturísticos</b> <i>Lic. Gabriela Testa – Lic. Estanislao Villanueva</i>
Contenidos	La superestructura que regula el funcionamiento del sistema turístico. Organismos específicos y con vinculación directa e indirecta. Justificación de la intervención del Estado en turismo. Niveles estadales 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.
<b>Módulo B</b>	<b>Viticultura, enología y degustación: bases para el desarrollo de proyectos enoturísticos.</b> <i>Lic. Julio Montenegro – Somm Mariela Lecea</i>
Contenidos	Trabajos culturales. Regiones y denominaciones. El ciclo productivo de la vid: puesta en valor de los trabajos culturales en sus distintas etapas. Cepajes. Buenas prácticas agrícolas (BPA). Trabajo en bodega. Enfoque enológico. Proceso de elaboración de vinos. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). La rentabilidad como base del modelo vitivinícola. Análisis de regiones: Mendoza/San Juan y Salta. Principios de la cata. Pasos de la degustación. Principios del servicio del vino. Los principales cepajes blancos y tintos. Bases del maridaje. Lo sensorial como espacio de descubrimiento e innovación.

**CRONOGRAMA 2021**

<b>FECHA</b> (inicia sábado, finaliza viernes)	<b>MÓDULO</b>	<b>CARGA HORARIA</b>
12 al 18 de junio	1 obligatorio	12
19 al 25 de junio	2 obligatorio	12
26 de junio al 10 de julio	3 obligatorio	24
Receso Invernal		
24 al 30 de julio	Optativo A	12
31 de julio al 6 de agosto	Optativo B	12
7 al 20 de agosto	4 obligatorio	24
28 de agosto al 3 de septiembre	5 obligatorio	12



11 al 24 de septiembre	6 obligatorio	24
2 al 15 de octubre	7 obligatorio	24
23 de octubre al 5 de noviembre	8 obligatorio	24
29 de noviembre al 10 de diciembre	Presentación Trabajos Finales	

COMITÉ ACADÉMICO	
Coordinadora	<b>Mgter. Gabriela Quinteros</b>
Integrantes	<p><b>Ing. Cristina Pandolfi</b> – <i>Ex sub gerente de Estadísticas y Asuntos Técnicos Internacionales del INV- Miembro de la Academia Argentina de la Vid y el Vino</i></p> <p><b>Lic. Gabriela Testa</b> – <i>Ex presidenta del EMETUR –Docente y especialista en turismo</i></p> <p><b>Ing. Carlos Catania</b> - <i>Ex miembro del Centro de Estudios de Enología INTA Mendoza- Miembro de la Academia Argentina de la Vid y el Vino</i></p> <p><b>Lic. Roberto González</b> – <i>Enólogo Jefe de Nieto Senetiner – Miembro de la Academia Argentina de la Vid y el Vino</i></p> <p><b>Lic. Félix Aguinaga</b> – <i>Ex Presidente de la OIV y Ex Director del INV</i></p> <p><b>Lic. Alejandro Martínez</b> – <i>Coordinador de la carrera de Licenciaturas de Turismo y Hotelería – UDA.</i></p> <p><b>Lic Horacio Cornejo-</b> <i>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-</i></p> <p><b>Catherine Leparmentier Dayot</b> - <i>Managing Director, Great Wine Capitals Global Network - Inward Investment Manager, CCI Bordeaux Gironde</i></p> <p><b>Lic. Daniel Sanchez-</b> <i>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.</i></p>
CUERPO DOCENTE	
<p><b>Paula Bagini</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contador Público Nacional y perito partidor, Facultad Ciencias Económicas (UNCuyo)</li> <li>- Postgrado en Evaluación y Análisis de Proyectos de Inversión</li> <li>- Privados, dictado por el Lic. Raúl Mercau, Universidad de Champagnat</li> <li>- Técnico Cervecerero, Universidad LAS Buenos Aires (2013)</li> <li>- Formador de formadores, Universidad LAS Córdoba (2007)</li> <li>- Posgrado en Contabilidad Superior Facultad de Ciencias Económicas (UNCuyo)</li> <li>- Docente Costos y presupuestos – Carrera de Marketing (UCA Mendoza)</li> <li>- Docente Costos y presupuestos – Carrera de Turismo (Universidad del Aconcagua)</li> </ul>	



### 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 técnico en el desarrollo de diversos programas de gestión de la calidad turística.
- Actual miembro de la Comisión Directiva de la Asociación Civil Foro de Profesionales en Turismo.
- 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 Medicina del Deporte
- Doctora en Ciencias de la Salud
- Docente Titular en La Licenciatura en Nutrición y en La Licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino (UNSTA) de Tucumán.
- Ex Decana de la Facultad de Ciencias de la Salud de la UNSTA 2009-2018
- Miembro fundador y coordinadora de la Comunidad Slow Food de Tucumán
- Colaboradora del Arca del Gusto de Slow Food para la clasificación de productos alimentarios culturales.

### Sebastián Herrera

- Licenciatura en Comunicación Social. Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, Universidad Nacional de Cuyo.
- Profesorado de Comunicación Social. Ciclo de Profesorados de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales. UNCuyo.
- Major en Turismo y Gestión del Tiempo Libre. ADEN Alta Dirección Business School.
- Docente Universitario de la Universidad Nacional de Cuyo y Universidad del Aconcagua.
- Coordinador de Desarrollo de Producto "Experiencias Turísticas Innovadoras". Ministerio de Cultura y Turismo. Gobierno de Mendoza.

### Mariela Lecea

- Sommelier Internacional. Escuela Argentina de Sommeliers (EAS Buenos Aires).
- Diplomado en Management Vitivinícola (ADEN)
- Docente Introducción a la degustación de vinos (EAS Mendoza)
- Marketing y Ventas para Bodegas (Park Hyatt Mendoza)
- Sommelier de bodega (Bodega Norton)
- Responsable Comercial Mendoza (Bodega Vistalba)
- Responsable Comunicación y Marketing (Bodega Vistalba)



### **Katherine Mollenhauer**

- Doctora en Diseño Estratégico e Innovación de la Universidad de Barcelona
- Consultora senior, académica de la Escuela de Diseño de la Pontificia Universidad Católica de Chile
- Investigadora senior del Grupo de Diseño de Servicios y del Laboratorio de Innovación Pública de la misma casa de estudios (LIPUC) y co-founder de Kintaxion.
- Investigadora senior del Grupo de Investigación del Grupo de Gobernanza y Ordenamiento Territorial (NuGOT) y del Centro de Desarrollo Local (CEDEL) de la PUC
- Docente del Diplomado en Formulación y evaluación de proyectos sociales son foco en el territorio y la comunidad del Centro de Políticas Públicas PUC
- Durante más de veinte años se ha dedicado desarrollo de modelos y metodologías para la incorporación del diseño como herramienta estratégica en los ecosistema nacionales de innovación tanto en los ámbitos privados como públicos.
- Como experta en diseño estratégico, dirige proyectos de investigación aplicada relacionados con el desarrollo de soluciones que, centradas en las comunidades y los usuarios, permiten el desarrollo económico local basado en las potencialidades del territorio, así como también, el acercamiento de las políticas públicas a los ciudadanos.

### **Julio Montenegro**

- Licenciado en Enología y en Industrias Frutihortícolas.
- Post Grado en Viticultura y Enología: "Planeamiento y Gestión de Calidad, desde el Viñedo al Vino" Universidad Juan Agustín Maza.
- Auditor Técnico de la Auditoría Interna del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)
- Profesor de Industria Enológica III y IV de la Tecnicatura en Enología de la Obra Don Bosco.
- Profesor de Enotecnología I y II de la Tecnicatura en Enología del Instituto de Enseñanza Superior Valle de Uco, dependiente de la Dirección General de Escuelas Provincia de Mendoza.
- Capacitador y Asesor técnico de empresas relacionadas con la comercialización y producción de vinos.

### **Romanella Paggi**

- Licenciada en Turismo Universidad del Salvador
- 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)
- Equipo técnico Asociación Ad Hoc Turismo del Vino, COVIAR (Corporación Vitivinícola Argentina)
- Argentina Country Manager OMET (Organización Mundial del Enoturismo)
- Creadora de contenidos y dirección Ciclo Capacitaciones Webinar EMETUR. "Mendoza en una Copa" 2020
- Docente de Introducción al Turismo y Proyecto Final (UTN)
- Docente en los Diplomados de Enoturismo (Universidades Champagnat, UNCuyo y ADEN)



### Gabriela Quinteros

- Licenciada en Comunicación Social (UNCuyo).
- Magister en Comunicación Institucional (Universidad de Navarra, Pamplona, España).
- Doctorado Medios y Multimedios (La Sorbona Paris IV, Paris, Francia)
- Ex Directora del Centro Temático del Vino La Enoteca
- Directora de la Consultora G&Q Comunicación del Vino. Más de 40 clientes de los sectores vitivinícola y enoturístico
- Docente Cooperación Institucional (UDA), Comunicación Organizacional (UCA), Comunicación Integrada del Marketing (UCA), Comunicación Institucional (UNCuyo) y Diplomado en Inglés y Francés Vitivinícola (ESLE - EAS)
- Coordinadora Diplomatura en Gestión del Enoturismo (UDA)

### 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 Titular Cátedra 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) Docente Diplomado Experto en Enoturismo; Módulo Cata y Servicio del Vino (Universidad Champagnat)

### Ana Cornejo Remy

- Magíster en Dirección de Empresas. Universidad del CEMA – Buenos Aires
- Licenciada en Turismo. Universidad Católica de Salta
- 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 Ministerio de Cultura y Turismo de la Provincia de Salta
- Ex Directora General de Planificación. Ministerio de Cultura y Turismo de la Provincia de Salta
- Ex Jefa del Área de Planificación de la Secretaria de Turismo de Salta, Ciudad de Salta
- Ex Jefa del Área de Promoción de la Secretaria de Turismo de Salta, Ciudad de Salta
- Ex Jefa de la Delegación de la Secretaria de Turismo de Salta en Capital Federal (Casa de Salta, Ciudad de Buenos Aires)
- Referente del Programa Nacional de Consolidación del Enoturismo CREDITO BID FOMIN

### Sara Riveros

- Diseñadora
- Investigadora del Laboratorio de Innovación Pública UC (LIPUC)
- Co-docente del Diplomado en Formulación y evaluación de proyectos sociales son foco en el territorio y la comunidad del Centro de Políticas Públicas UC
- Durante 5 años se ha dedicado al diseño de servicio e innovación para el sector público y privado y al diseño de experiencia para el fomento turístico-
- Ha coordinado diversos proyectos de investigación aplicada con fondos públicos y privados que buscan contribuir en el desarrollo económico local basado en las potencialidades del



territorio, así como también, en la implementación de las políticas públicas con los ciudadanos

### Juan Sánchez

- Licenciado en administración de empresas.
- Diplomado en Recursos Humanos.
- Certificación de coaching internacional - ICC.
- Certificado Internacional metodología Lean Canvas para emprendimientos.
- Ex subdirector de Finanzas Park Hyatt Mendoza.
- Ex director de Finanzas Hyatt Regency Cancún.
- Ex director de Finanzas Grand Hyatt Santiago.
- Docente en las carreras de Hotelería y Turismo, Gastronomía y Marketing (Universidad del Aconcagua)
- Director de estrategia corporativa del Grupo Liendo.
- Fundador de Almacén Argentino – Almargen, Incubeup (incubadora de proyectos)

### Gabriela Testa

- Licenciada en turismo y Guía de Turismo.
- Postgrado en turismo internacional. Curso de postgrado: Especialista en Políticas públicas y Formulación y evaluación de proyectos.
- Senadora provincial. Presidente de la Comisión de Turismo, Cultura y Deportes e integrantes de otras Comisiones. Diciembre de 2019 hasta la actualidad.
- Con 33 años de trayectoria en la función pública del turismo y la cultura, ha ocupado distintos cargo públicos ejecutivos y legislativos en los ámbitos del Gobierno de Mendoza y de los Municipios de la Ciudad de Mendoza y Godoy Cruz.
- Presidente del Ente Mendoza Turismo del Gobierno de Mendoza, y como tal Miembro titular del Consejo Federal (2016/2019) y del Instituto de Promoción Turística (2016/17), ambos organismos colegiados del Ministerio de Turismo de la República Argentina.
- Docente universitaria desde 1998 en: Universidad Champagnat, Universidad de Congreso, Escuela Superior de Turismo Islas Malvinas y Universidad del Aconcagua. En la Universidad del Aconcagua: Desde el año 2008 al 2019: Profesora titular de la cátedra de Política y Planificación Turística y Tutora de tesina del ciclo de las Licenciaturas de Turismo, Hotelería y Gastronomía. (2009-2015). Integrante del Comité Académico de las Diplomaturas: Gestión del Enoturismo y Desarrollo de Destinos Sustentables y de la de Gestión Pública en Turismo. Docente de las cátedras de Gestión Pública y Políticas Públicas.
- Investigación. 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

- Post graduado en Marketing Internacional. Universidad de Aconcagua – Mendoza, Argentina en conjunto con la Universidad Río Grande del Sur, Brasil.
- Administración de la producción, Ex-Universidad Técnica de Chile, hoy Universidad de Santiago, facultad de Artes y oficios.
- Especialización en Planificación estratégica. Universidad de la Católica de Chile, Campus San Joaquín
- Consultor & Asesor en Desarrollo Turístico Sostenible.
- Conferencista adherido a los 10 principios corporativos del Pacto Global y alineado a los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible de la agenda mundial.



- Fundador del Foro Latinoamericano de Turismo Sustentable.
- Profesor “Desarrollo de territorios turísticos descarbonizados”. Universidad Abierta de Recoleta, Santiago de Chile.
- Gestor energético gobierno de Chile.
- III edición como docente diplomatura Enoturismo & Enogastronomía. Gestión de proyectos rentables y sustentables. Universidad del Aconcagua y Universidad Católica de Salta.
- Miembro de la Organización Mundial de Protocolo.
- Creador de [www.insitur.org](http://www.insitur.org)

#### Estanislao Villanueva

- Licenciado en Relaciones Internacionales Universidad Católica de Salta.
- Ex Secretario de Turismo Ministerio de Cultura, Turismo y Deportes de Salta.
- Ex Representante del Poder Ejecutivo en la sociedad del estado “Tren a las Nubes”
- Ex Representante del Gobierno Provincial en la Fundación CAPACITAR
- Ex Subsecretario de Promoción Turística. Secretaría de Turismo de Salta.
- Ex Coordinador de la región Ente Norte. Durante la Presidencia de Salta.
- Ex Director de Promoción Turística. Secretaría de Turismo de Salta.
- Ex Asesor en la Comisión de Turismo en la Honorable Cámara de Diputados del Congreso de la Nación
- Docente Marketing Turístico Universidad Católica de Salta

#### María Elena Teseira

- Licenciada en Turismo Universidad Católica de Salta
- Guía Universitaria en Turismo Universidad Católica de Salta
- Secretaria Técnica de la Escuela Universitaria de Turismo
- Ex representante de la EUT ante la Fundación CAPACITAR
- Ex Directora del INDETUR (Instituto para el desarrollo del Turismo Sustentable)
- Docente de Metodología de la Investigación aplicada al Turismo, Diseño y Elaboración de Tesis y Diseño de Circuitos Turísticos UCASAL)
- Consultora Proyectos de Investigación para C.F.I., Ministerio de Cultura y Turismo de Salta con financiamiento BID. /Fundación Urundej/ UnPre
- Ex Secretaria de la Comisión Interdisciplinaria y Plurisectorial (CIP): Directrices de Gestión Turística para BODEGAS

En cada módulo la coordinación y el docente responsable invitarán a referentes especialistas para presentar casos concretos y analizar experiencias de trabajo aplicando conceptos y recursos abordados en el módulo.

Personal auxiliar

Personal de la Facultad de Ciencias Sociales y Administrativas de la Universidad del Aconcagua  
Asistente

Certificación

De Diplomado

Quien cumpla todos los requisitos de la diplomatura y apruebe la totalidad de las obligaciones curriculares obtendrá el certificado de **DIPLMATURA ONLINE ENOTURISMO Y ENOGASTRONOMÍA: GESTIÓN DE PROYECTOS RENTABLES Y SUSTENTABLES**  
**DOBLE CERTIFICACIÓN**



	<b>UNIVERSIDAD DEL ACONCAGUA Y UCASAL</b>
Arancel	<b>Público general:</b> 1 pago \$38.000 o 5 pagos mensuales de \$9.000 cada uno <b>Docentes, alumnos y egresados UDA/UCA Salta y Convenios especiales:</b> 1 pago de \$33.000 o 5 pagos mensuales de \$7.800 cada uno
Lugar	Plataforma virtual de la Facultad de Ciencias Sociales y Administrativas de la Universidad del Aconcagua.
Informes e Inscripción	<a href="mailto:enoturismo@uda.edu.ar">enoturismo@uda.edu.ar</a> +549 2613372355

Sistema de evaluación	<p><u>Cumplimentación horas virtuales:</u> 100%. Podrán justificarse fundamentadas hasta el 20% de las inasistencias.</p> <p><u>Aprobación:</u> Se prevé la evaluación de cada uno de los módulos, debiendo alcanzarse al menos el 60% del puntaje asignado a cada evaluación.</p> <p><u>Trabajo Final Integrador:</u> Aprobadas todas las evaluaciones de los módulos, el participante deberá presentar y aprobar un trabajo final integrador</p>
-----------------------	--

## BIBLIOGRAFÍA

- Alberti, C.A. Análisis Financiero de Proyectos de Inversión. Fondo Ed Consejo Profesional de Ciencias Económicas CABA 2006.
- Análisis Sensorial: La Cata, Documento Escuela Argentina de Sommeliers.
- Billene, Ricardo, Costos para administradores de restaurantes, Universidad del Aconcagua, 2020
- Capriotti, Paul, Branding Corporativo, Colección Libros de la Empresa, Barcelona, 2009.
- Chomsky, Noam. Cómo funciona el mundo. Editorial Clave intelectual, 2013.
- Coss Bu, Raul, Análisis y evaluación de Proyectos de Inversión, Editorial Limusa, 1981
- Costa, Joan. Imagen Global, Ceac, Barcelona, 1987.
- Domine, André, El Vino, Ed. H.F. Ullmann, 2017
- Drucker Peter, Escritos fundamentales. Tomo 2. Ed, Sudamericana, BsAs, 2002
- Elias Pastor, Luis Vicente, El Turismo del Vino, otra experiencia de ocio, Ed Universidad de Deusto, Bilbao, 2006
- Christian Felber. Economía para el bien común. Ediciones Deusto. Barcelona, 2015.
- Fidel, Gabriel, Turismo del Vino, La experiencia argentina, EDICUNC, Mendoza, 2016
- Fornero, Ricardo, Fundamentos de Análisis Financiero, Facultad de Ciencias Económicas, UNCuyo, Mendoza, 2017
- Frascara, Jorge, El poder de la imagen, Ed. Infinito, BsAs, 1999.
- Hernández Díaz, Edgar Alfonso, Planificación turística, un enfoque metodológico, Ed. Trillas, México, 2010.
- Informe de políticas: La COVID-19 y la transformación del turismo, Agosto 2020, Naciones Unidas
- Johnson, Hugh y Robinson, Jancis, El Vino: atlas mundial de vinos y licores, Ed Blume, 2011.
- Lavope, Antonio, Capasso, Carmelo- Smolje, Alejandro, Presupuestos y Gestión 2º Ed., Editorial La Ley



- Mallo Rodriguez, Carlos, Contabilidad de costos y estrategia de gestión Gaceta Grupo Editorial, 2018.
- Molina, Sergio, Planificación integral del turismo: un enfoque para Latinoamérica, Ed. Trillas, México, 2008.
- Navarro, Diego, Imagen turística argentina, Política turística como política exterior, Ed. de la Universidad del Aconcagua, BsAs, 2010
- Neef, Manfred Max. Economía desenmascarada. Editorial Icaria. Barcelona, 2014.
- Peynaud, Emile, El gusto del vino, Mundiprensa, 1999.
- Pigna, Felipe, Al Gran Pueblo Argentino Salud, Planeta, 2013.
- Ramírez Blanco, Deontología y conciencia turística, Ed. Diana, 2009
- Ribereau Gayon P y J y Peynaud, Emile, Ciencias y Técnicas del Vino, Tomos I, II, III y IV, Ed. Hemisferio Sur, 1992.
- Rifkin, Jeremy. La tercera revolución industrial. Editorial Paidós, 2011.
- Scheinson, Daniel, Comunicación organizacional, Paidós, BsAs, 1996.
- Sustentabilidad y calidad: material exclusivo desarrollado a partir de información oficial.
- Tendencias de consumo: material exclusivo desarrollado en base a estadísticas OIV, informe Observatorio Vitivinícola Argentino, Enoturiscopio, Mintur, Argentina Tierra de Vinos, Asociación Ad Hoc Enoturismo COVIAR, Estudios de mercado, Fondo Vitivinícola Mendoza y Coviar.
- Togores, José Hidalgo, Tratado de Enología, Mundiprensa Libros, 2011.
- Tomaset Usseglio, Luciano, Química Enológica, Mundiprensa, 1998.
- Yuval Noah Harari: Sapiens: De animales a dioses. Editorial Debate. Barcelona, 2015.
- 170 acciones de los ODS. (Objetivos de Desarrollo Sostenible y agenda 2030).
- Proyecciones de la Unesco sobre desarrollo sostenible.
- Ministerio de Turismo. (2012). *Directrices de Gestión Turística para Bodegas*.
- Ministerio de Turismo y Deporte de la Nación. (2020). *Protocolo COVID-19 para Prestadores turísticos - ANEXO ENOTURISMO*
- Ministerio de Turismo y Deporte de la Nación. (2020). *Protocolo COVID-19 para alojamientos turísticos*.
- Ministerio de Turismo y Deporte de la Nación. (2020). *Protocolo COVID-19 para establecimientos gastronómicos*.
- Organización Mundial de Turismo - OMT. (2020). *Directrices globales de la OMT para reiniciar el turismo*.
- Organización Mundial de Turismo - OMT. (2021) *Definiciones de Turismo*.
- Plan de Marketing para Promocionar el Turismo del Vino en la Argentina 2014 - 2020 Argentina Tierra de Vinos
- Turismo, C. E. (2013). *Manual de desarrollo de productos turísticos*. Madrid: OMT.
- Instituto para la Calidad Turística Española - ICTE. (2020). *Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en visitas a bodegas y otras instalaciones industriales, lugares culturales, históricos y naturales*.
- Ley Nacional de Turismo (2005). *Infoleg*. <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/100000-104999/102724/norma.htm>