

Oferta Educativa del Vino | 2017



ciudad
universitaria
mendoza



men
doza
ciudad

0800 222 CIUDAD (248323) - www.ciudaduniversitaria.gov.ar

 /mendozauniversitaria  @ciudadu



La Ciudad de Mendoza, Capital Internacional del Vino, y Ciudad Universitaria, en conjunto las universidades de gestión pública y privada de Mendoza e instituciones terciarias, presentamos la “Oferta Educativa del Vino 2016”.

Nos llena de orgullo presentar más de 80 carreras relacionadas a la producción, elaboración, comercialización y servicio de nuestra bebida emblemática y nacional, el #Vino.

Cada uno de nosotros, trabajamos, todos los días, para lograr una sociedad más justa y de oportunidades, Así, impulsamos la profesionalización de todos los que participan en la industria madre de Mendoza, convencidos de que la educación es la base del crecimiento de nuestro país en todos sus aspectos.

**Rodolfo Suarez
Intendente de la Ciudad de Mendoza**



Carreras de Pregrado:

Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura

Al finalizar la carrera el técnico universitario será un profesional capacitado para intervenir tanto en los procesos de producción e industrialización de la vid, como en la gestión de las empresas y de la calidad.

El graduado se podrá insertar laboralmente en las distintas actividades que se desarrollan las empresas vitivinícolas como así también en organismos públicos que ejercen el control de las actividades de este sector.

Bromatología

El graduado de esta carrera estará capacitado para realizar análisis de materia prima alimenticia, productos semielaborados y elaborados terminados, a fin de establecer su genuinidad y calidad, en concordancia con lo establecido por el Código Alimentario Argentino.

Puede, por tanto, trabajar en fábricas de alimentos cuidando la calidad de los productos que se elaboren en laboratorios bromatológicos oficiales o privados, municipalidades, aduana, etc., para garantizar la genuinidad y buena conservación de los productos que consume la población.

Carreras de Grado:

Ingeniería Agronómica (Acreditada por CONEAU)

El profesional egresado tendrá una gran gama de actividades que pueden satisfacer intereses laborales muy diversos.

Entre ellos se pueden mencionar: experimentación agrícola, lucha contra enfermedades y plagas de plantas, manejo del suelo, asesoramiento y conducción de viñedos, frutales y hortalizas, planear obras de riego, proyecto y direcciones de parques y jardines, asesoramiento técnico y económicos, en la dirección técnica de bodegas, etc.

Ingeniería en Recursos Naturales Renovables (Acreditada por CONEAU)

Será un profesional que conoce los elementos de la Naturaleza y que constituyen recursos para el hombre, sus características particulares, la interdependencia que existe entre ellos y su inserción de cada ecosistema existente. En base a esto será capaz de practicar una metódica interpretación del dinamismo de la naturaleza y por ende, de las presiones y cambios negativos que se ejercen sobre ella.

Licenciatura en Bromatología

El licenciado/a estará capacitado para organizar, dirigir y optimizar el control de calidad de la materia prima alimenticia, los productos semielaborados y los elaborados en los establecimientos destinados al proceso de alimentos. Formular, elaborar y controlar nuevos productos alimenticios en colaboración con otros profesionales. Organizar y dirigir comedores colectivos. Organizar y gestionar productos alimenticios dietéticos.

Carreras de Posgrado:

Doctorado en Agronomía

La carrera de doctorado tiene como objetivos formar doctores en Ciencias Agrarias con el más alto nivel académico, capacitados para desenvolver investigación científica y desarrollo tecnológico originales, generando aportes significativos y universales al acervo de conocimientos en el área de las Ciencias Agrarias, así como tecnologías innovadoras y eficaces para el sector agrícola. El título de Doctor en Agronomía, será otorgado por la Universidad Nacional de Cuyo, tendrá grado académico y no habilita para el ejercicio profesional.

Lugar de cursado
Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo.

Magister Scientiae en Riego y Drenaje (Categoría B)

Brindar a los profesionales la posibilidad de la educación continua mediante cursos cortos, medios y de mayor duración a fin de mejorar su capacitación permanente, sobre la base de temas de actualidad. Impulsar y desarrollar avances disciplinarios y de formación de recursos humanos en investigación, docencia y extensión en el campo del Riego y el Drenaje.

Lugar de cursado
Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo.

Doctorado en Agronomía

Carreras de Posgrado Riego y Drenaje

El objetivo es la formación académica superior en el campo del riego y drenaje, en las áreas de investigación, transferencia, administración y manejo de proyectos hídricos.

Investigar sobre temas hídricos con adecuada metodología experimental y orientación al trabajo interdisciplinario.

Desarrollar nuevas tecnologías y su aplicación en el manejo del agua y saneamiento del suelo.

Planificar, proyectar, controlar y ejecutar proyectos de riego, poniendo énfasis en la optimización de los recursos agua y suelo.

Maestría en Riego y Drenaje (Acreditada por Res. CONEAU N° 373/11. Cat. "B")

Especialización en Riego y Drenaje

Carreras de Posgrado en Viticultura y Enología

El objetivo es promover el desarrollo de la ciencia y la tecnología en el sector vitivinícola al más alto nivel, orientado a identificar problemas, generar conocimientos, crear y aplicar tecnologías y encontrar soluciones a los obstáculos que plantea el desarrollo de la vitivinicultura a nivel local, regional, nacional y mundial.

Formar recursos humanos en el más alto nivel académico en Viticultura y Enología, para las diferentes universidades, institutos y centros de investigación argentinos, latinoamericanos o de otros países del mundo.

Preparar profesionales para organismos públicos y privados, altamente capacitados para analizar problemas de la vitivinicultura a nivel empresarial, regional, nacional e internacional y desarrollar y conducir proyectos para solucionarlos.

Favorecer el intercambio en la formación de recursos humanos y la transferencia de los avances producidos en el campo de los conocimientos en materia vitivinícola, promoviendo la complementación interinstitucional a nivel nacional e internacional y la investigación integrada.

Maestría en Viticultura y Enología (Acreditada por Res. CONEAU N° 374/11. Cat. "A")

Especialización en Enología

Especialización en Viticultura

Informes

Facultad de Ciencias Agrarias UNCUYO

Alte. Brown 500 - Chacras de Coria - Luján de Cuyo - Mendoza - Tel. 4135010

www.fca.uncu.edu.ar contacto@fca.uncu.edu.ar

Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria

La Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria prepara profesionales universitarios con una sólida formación científica, técnica general y especializada necesaria para atender en forma integral la industria química, de alimentos, vitivinícola y el ámbito de la educación permanente.

Bromatólogo

Título: Bromatólogo

Duración: 3 años

Descripción de la carrera y campo ocupacional

El Bromatólogo es un profesional capacitado en el análisis de materia prima alimenticia, productos semielaborados y elaborados terminados, a fin de establecer su genuinidad y calidad en vinculación con los requerimientos establecidos por el Código Alimentario Argentino.

Las tareas que puede realizar el Bromatólogo son: Controlar la genuinidad y calidad de la materia prima alimenticia en el momento en que estos productos son recibidos en la fábrica para su elaboración.

Análisis de materia prima alimentaria, productos semielaborados y elaborados a fin de establecer su genuinidad y calidad con los requerimientos establecidos por el Código Alimentario Argentino.

Realizar análisis de laboratorio físicos y químicos en muestras de alimentos de distintas etapas de su industrialización.

Estas tareas pueden desempeñarse en distintos organismos públicos o privados.

Técnico Universitario en Enología y Viticultura

Título: Técnico Universitario en Enología y Viticultura (Validez Nacional)

Duración: 2 años y 8 meses

Descripción de la carrera y campo ocupacional

Formar Técnicos Universitarios capacitados para mejorar el rendimiento de las cepas, conseguir producciones más ajustadas a la demanda, como así también obtener conocimientos para lograr vinos de calidad superior de inserción en el mercado mundial.

Esta carrera es ofrecida paralelamente por la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria en dos sedes:

San Rafael: Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria - Bdo de Irigoyen 375

General Alvear: Chapeaurouge esquina Zeballos - General Alvear - Mendoza.

CURSO DE VINO EN INGLÉS

Necesario nivel intermedio de ingles

La historia y origen del vino, variedades y procesos de vinificación y más.

Porfesora: Natalia Ciancaglini

Informes:

Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria

Bernardo de Irigoyen 375 - (5600). San Rafael, Mendoza, Argentina

Tel: +54 260 4421947 / 4424136 - Fax: +54 260 4430673



La Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Diseño de la Universidad de Mendoza se ocupa comprometidamente las demandas del medio y la sociedad. Si bien la temática de la vitivinicultura ha cobrado vigor en los últimos años, en FAUD el tema de las relaciones productivas con el paisaje, el urbanismo y la arquitectura son preocupaciones desde su mismo origen. Por ello, estos temas se abordan desde el proceso de formación mismo de los estudiantes, tanto en espacios curriculares específicos como en proyectos finales de grado, con el objeto de generar hábitos de interpretación, reflexión e integración para una futura actuación profesional seria y responsable.

Desde el ámbito de la investigación se promueve la temática, puntualmente el ICAU (Instituto de Cultura Urbana y Arquitectónica), desde hace más de veinte años trabaja en líneas de investigación vinculadas a la arquitectura de la producción y los paisajes vitivinícolas.

En los últimos años se han generado vínculos y convenios interinstitucionales favoreciendo la conformación de Redes de trabajo para el abordaje de los paisajes del vino. La oferta educativa alcanza el nivel más alto de formación, nuestro Doctorado en Arquitectura, en el que muchos especialistas han profundizado en los estudios sobre el tema en sus tesis doctorales. Finalmente, FAUD ofrece, por medio de su Departamento de Extensión, una constante oferta de actividades vinculadas al patrimonio vitivinícola y las nuevas tendencias, explorando las relaciones entre la actividad en todos sus aspectos con el territorio y el paisaje.

Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Diseño
Universidad de Mendoza
Paseo Emilio Descotte 750. Ciudad.
Tel. (0261) 4202017
Mail: secretariaacademica.faud@um.edu.ar, extension.faud@um.edu.ar

Licenciaturas

Licenciatura en Enología

La Licenciatura en Enología se propone brindar una alternativa de formación superior universitaria a aquellos que posean un título terciario no universitario. La propuesta se orienta a una formación académica, científica y tecnológica, que imprime un carácter eminentemente práctico a los estudios.

Plantea formar especialistas con muy buena formación científica y técnica sobre el cultivo de viñedos, elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, además de un riguroso análisis de los productos elaborados, su almacenaje, gestión y conservación.

Los profesionales que egresen de esta carrera estarán perfectamente capacitados para conseguir producciones más ajustadas a la demanda, encontrar cortes de vinos de mayor calidad y asesorar sobre sistemas de almacenamiento y comercialización óptimos.

Cursado: Lunes a viernes de 8:00 a 12:50 hs.

Tecnicaturas Superiores

Tecnicatura Superior en Enología

Efectuar, controlar y optimizar: materias primas, procesos, productos, diferentes tipos de análisis y mantenimiento en bodega.

Realizar, interpretar y supervisar análisis y ensayos físicos, químicos, fisicoquímicos y microbiológicos de materias primas, insumos, materiales de procesos, productos, emisiones y medio ambiente.

Seleccionar y abastecer materia prima, insumos e Instrumental específicos.

Conducir de acuerdo a su competencia, equipos de personas que actúan en los distintos ámbitos de la producción.

Participar en emprendimientos y proyectos de perfil comercial.

Duración: 3 Años

Informes:

Universidad Tecnológica Nacional Facultad Regional Mendoza

Coronel Rodríguez 273 Ciudad (M5502AJE)

Secretaría de Carreras de Enología, de 8 a 12.30 hs. Dpto. de Ingeniería Química.

Tel. 0261 - 5244574 - Fax. 0261 - 5244531 - enologia@frm.utn.edu.ar



Universidad
del Aconcagua

Sommelier

Duración: 2 años

Título otorgado por la Universidad del Aconcagua en Convenio con la Escuela Argentina de Sommeliers.

Certificado internacional otorgado por la Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme, CETT-UB, Universidad de Barcelona.

Lic. en Turismo y Hotelería

Duración: 4 años

Tec. Universitaria en Turismo y Hotelería

Duración: 2 años y 1/2

Ciclo de Complementación curricular:

-Lic. en Turismo

-Lic. en Administración Hotelera

-Lic. en Administración Gastronómica

Duración: 1 año y 1/2

Lic. en Relaciones Institucionales

Duración: 4 años

Tec. Universitaria en Ceremonial

Duración: 2 años y 1/2

Lic. en Diseño Gráfico

Duración: 4 años

Lic. en Marketing

Duración: 4 años

Tec. Universitaria en Marketing

Duración: 2 años y 1/2



Universidad
del Aconcagua

Diplomatura en Supervisión Gastronómica

(Maitre desalón)

Diplomatura en Gestión de Restaurantes

(Gerente de alimentos y bebidas)

Diplomatura en Gestión del Turismo del Vino

Informes:

Escuela Argentina de Sommeliers

Hipólito Yrigoyen 242 Godoy Cruz, Mendoza

Tel: 261-4246602

Facultad de Ciencias Sociales y Administrativas

Catamarca 147- 1o piso- Ciudad de Mendoza

Tel: 261-5201631

fcsa@uda.edu.ar / www.uda.edu.ar

Diplomatura en Inglés para el Sector Vitivinícola

Escuela Superior de Lenguas Extranjeras

Lavalle 393- Ciudad de Mendoza

Tel: 261-5201641

esle@uda.edu.ar / www.uda.edu.ar



Títulos de Pregrado:

- Técnico Universitario en Enología
- Sommelier Universitario Facultad de Enología y Agroindustrias

Enología

Doble titulación de la licenciatura en Enología en la Universidad Maza y en la Universidad de Borgoña.

Campo Profesional

Aplicar racionalmente los conocimientos científicos y tecnológicos adquiridos para elaborar el vino y demás subproductos derivados de la uva.

Realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos de dichos productos e interpretar los resultados.

Dirigir, organizar, asesorar a establecimientos enológicos e industrias afines.

Dirigir, organizar, llevar a cabo investigaciones científico-técnicas; y desempeñarse en la docencia.

Realizar el estudio y proyectos de establecimientos enológicos.

Seleccionar el equipamiento tecnológico necesario.

Desempeñar funciones en organismos de control y fiscalización de la actividad enológica.

Desempeñarse en lo económico-comercial y en lo estratégico, con una visión global de la vitivinicultura nacional e internacional.

Evaluar las relaciones entre la técnica enológica, la economía, la legislación vitivinícola y la venta de producto.

Poseer un profundo conocimiento de la actividad y un fuerte compromiso con el desarrollo sostenible y el cuidado del medio ambiente.

Título Pregrado

Técnico Universitario en Enología

- Costos y Finanzas para Bodegas



Título de Grado

Licenciado en Enología con Orientación en Administración de Negocios Vitivinícolas

Op. 1: Marketing Vitivinícola

Op. 2: Economía, Costos y Finanzas

Op. 3: Gestión de la Empresa Vitivinícola

Licenciado en Enología con Orientación en Investigación y Desarrollo de Productos Vitivinícolas

Títulos de Pregrado:

-Técnico Universitario en Enología

-Sommelier Universitario

Diplomaturas

-Turismo Vitivinícola y Olivícola

-Operaciones Básicas en Bodega

"Cursos de Posgrado"

-Biotecnología Enológica

-Costos y Finanzas para Bodegas

Informes:

Sede Gran Mendoza

Universidad Juan Agustín Maza

Av. de Acceso Este, Lateral Sur 2245 - Guaymallén, Mendoza, Argentina.

Teléfono: 54 - 261 - 4056200 - informes@umaza.edu.ar

Lunes a viernes de 8:30 a 21 hs.

Sede Valle Uco

Chile y Alem Tunuyán, Mendoza, Argentina.

Teléfono: 54 - 261 - 5128760 - nsabina@umaza.edu.ar

Lunes a viernes de 8 a 22 hs. Sábados de 9 a 13 hs.

Licenciatura en Turismo con orientación en Enoturismo

Campo laboral

Desempeñar tareas en el ámbito empresario e institucional, en las áreas de gestión operativa dentro de organizaciones que prestan servicios turísticos. Trabajar como guía de actividades turísticas.

Asumir con éxito tareas vinculadas al sector vitivinícola y su cultura. Colaborar en la planificación y organización de servicios turísticos y en la formulación de programas y proyectos. Dirigir y controlar la gestión de empresas e instituciones prestadoras de servicios.

Asesorar en la planificación, elaboración de normas y políticas para la explotación y conservación de los recursos turísticos actuales y potenciales. Realizar investigaciones y estudios.

Formación profesional

La carrera de Turismo de la Universidad de Congreso posee una clara orientación hacia el Enoturismo y tiene como objetivo formar profesionales que puedan desempeñarse en la industria en cualquier país del mundo, con habilidades para adaptarse a los nuevos estilos de gestión, siempre asumiendo puestos de liderazgo.

Título intermedio: Técnico y Guía de Universitario en Turismo: 6 semestres (3 años).

Título de grado: Licenciatura en Turismo, con orientación en Enoturismo: 8 semestres (4 años).

Convenios de Doble Titulación:

Universidad de Bucaramanga- Colombia

Universidad de Sevilla- España.

Nuestros beneficios

Biblioteca. Además de nuestra biblioteca tradicional, que funciona en el segundo piso de la universidad, incorporamos una biblioteca virtual con más de 40.000 títulos a los cuales podés acceder en forma gratuita, sólo con una clave personal, desde nuestras aulas o tu hogar.

Pasantías: La UC ofrece la posibilidad de realizar pasantías en más de 60 empresas con presencia en Mendoza, a través de un programa especial coordinado desde el Departamento de Alumnado.

Becas de transporte: Desde hace varios años, la UC cuenta con un programa especial de becas de transporte para que puedas movilizarte sin que ello represente un carga adicional.

Inglés: El estudio de idiomas, especialmente Inglés, es una preocupación constante del cuerpo docente de esta universidad. Por eso contamos con un área especial que ofrece clases de inglés, con importante carga horaria, en todas las carreras de la UC.

Licenciatura en Turismo con orientación en Enoturismo

Universidad de Congreso. Colon 90. Ciudad de Mendoza Tel.: 261-4230630

www. <http://www.ucongreso.edu.ar/carreras/turismo/>

Universidad Champagnat

El Instituto Superior Champagnat de los Hermanos Maristas, fundado en 1967 se transforma en la Facultad de Ciencias Empresariales Marcelino Champagnat dependiente de la Universidad Católica de Cuyo. Resolución N° 1009 de Abril de 1971. Ministerio de Cultura y Educación. Gracias Monseñor Francisco Manfredi, Hno. Héctor Julián y Hno. Luis Pellissier.

Nuestro propósito incluye tener una oferta académica dinámica y actualizada, de calidad, abierta, plural y estrechamente ligada a las necesidades de su entorno. Estimular programas académicos centrados en la construcción y transformación permanente del conocimiento, la generación de estrategias innovadoras y la formación y evaluación continua, integrando la formación humanística y tecnológica. Valorar la formación docente continua a los fines de contar con recursos humanos altamente calificados y motivados, que favorezcan la inclusión y la transformación social, con un fuerte sentido de pertenencia hacia la institución. Ser un centro de formación que propicie en los estudiantes el aprender a aprender promoviendo el uso adecuado del tiempo, la formación y utilización de la memoria de trabajo, el comportamiento ético, el liderazgo, la actitud emprendedora, la innovación y el compromiso social como elementos claves para su inserción productiva en la sociedad.

Ofrece las carreras universitarias de:

Lic. en Relaciones Humanas

Duración: 4 años. Título Intermedio (3er año) Analista universitario en recursos humanos

Lic. en Relaciones Públicas

Duración: 4 años. Título Intermedio (3er año) Analista universitario en recursos humanos

Lic. en Turismo

Duración: 4 años. Título Intermedio (2do año) Guía de turismo y coordinador de viajes.

Diplomatura Experto en Turismo del Vino

Duración: 11 semanas

Informes:

721 Belgrano

Godoy Cruz, Mendoza 5501 Argentina

Teléfono 0261-4248443

Email: informes@uch.edu.ar

Web: www.uch.edu.ar



La Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación - UCCuyo, fue la primera Facultad de Enología de Latinoamérica y fue inaugurada en 1965.

Cuenta con bodegas propias, laboratorios, sala de análisis sensorial, fábrica de conservas y fábrica de aceite de oliva, destinados a las prácticas de sus alumnos.

Ofrece las carreras universitarias de:

Tecnicatura Superior en Enología e Industria Frutihortícola.

Duración: 2 años y medio. Título: Enólogo superior y técnico superior en Industria Frutihortícola.

Licenciado en Enología e Industria de la Alimentación.

Duración: 4 años.

Licenciado en Enología.

Duración: 4 años.

Licenciado en Alimentos.

Duración: 4 años.

Sommelier

Duración: 2 años.

Bromatologo.

Duración: 3 años.

Enólogo Superior y Técnico Superior en Industrias Frutihortícolas

Duración: 3 años.

LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Duración: 3 años.

LICENCIATURA EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA FRUTIHORTÍCOLA

4 años (en vez de 2)

Informes:

Cursados: Lunes a Viernes a partir de las 14:30.

Ruta Provincial 50, Nº 6722, Rodeo del Medio, Maipú, Mendoza.

Tel / Fax (0261) 495-1120

E-mail: repcionrodeo@donbosco.org.ar



Escuela Internacional
Islas Malvinas
Tu mundo

INSTITUTO MALVINAS

Carreras:

DIPLOMADO EN TURISMO DEL VINO Y DEL OLIVO.
Tiene una duración de 4 meses y las clases se dictan:
los viernes de 17 a 21 hs. y los sábados de 9 a 13 hs.

SOMMELIER PROFESIONAL Y GUÍA DE BODEGAS.
Duración: 1 año y medio.

CURSO: TRILOGÍA IRRESISTIBLE: CHOCOLATE, VINO MALBEC Y ACEITE DE OLIVA.

Destinatarios:

§ Trabajadores de los sectores vitivinícola, turístico, comercial, gastronómico, u otros afines, con inquietudes de sistematizar, mejorar, o ampliar la práctica laboral cotidiana, a quienes les interese la educación y el desarrollo permanente. Personas en general, con perfil emprendedor e interés por iniciarse en actividades comerciales, o de servicios turísticos, ligados a la viticultura.

§ Nivel de Escolaridad requerido: Secundario Completo. Con excepción de aquellas personas mayores de 18 años que no reuniendo esta condición, puedan demostrar que poseen la preparación, la experiencia y las aptitudes para cursar con provecho el curso elegido.

Roque Sáenz Peña 745, Mendoza.

Tel: (0261) 4203204 / 4381441.

E-mail: ipcl@eim.esc.edu.ar

www.eim.esc.edu.ar

Marketing y comercialización de vinos

Objetivos

- Desarrollarse en el área de marketing y/o comercialización de vinos ya sea interno o externo.
- Obtener los conocimientos necesarios para trabajar en el área de marketing y comercialización de vinos.
- Conocer el vocabulario técnico del vino en inglés involucrado a todos los sectores de Bodega.

Duración: 2 años

Chocolatier especializado en vinos

Objetivos

- Adquirir conocimientos de la calidad del chocolate a través de su origen.
- Conocer el lugar que ocupa el chocolate en el mundo.
- Obtener las herramientas necesarias para la elaboración de productos en base al chocolate.
- Capacitarse en el arte de Cata de Chocolate.
- Obtener el conocimiento del origen, elaboración, elaboración y cata de vinos.
- Desarrollar maridajes de chocolates y vinos a través del complemento y contraste.

Asesor en vinos orientado a la comercialización

Objetivos

- Brindar las herramientas básicas para posibilitar la comprensión y desarrollo de los diferentes actores dentro de la industria.
- Obtener los conocimientos tanto técnicos como comerciales para interactuar
- Desarrollarse en el área de marketing y/o comercialización de vinos.

Duración: 1 año

Sommelier

Objetivos

- Formar a sommeliers capaces de comunicar profesionalmente las cualidades del vino.
- Obtener las herramientas específicas para el servicio de bebidas y productos gourmet.
- Desarrollar profesionales en el área de enoturismo, comercialización y comunicación del sector vitivinícola.

Duración: 2 años

Especialización en Enoturismo

Objetivos

- Dar herramientas para el desarrollo del turismo enológico.
- Adquirir los conocimientos técnico comercial de vinos para desenvolverse en la industria.
- Conocer las regiones vitivinícolas argentinas.

Duración: 1 año

Informes:

Sede Mendoza - 25 de Mayo 1349 - Ciudad - Mendoza.

E-mail: info@wineinstitute.com.ar



FUNDACION UNIVERSITAS
Educación Superior

INDUSTRIA DEL VINO

Cultura del vino
Atlas del vino (Argentina y el mundo)
Elaboración del vino
Cata profesional y cata comercial
Servicios del vino
Gastronomía y maridaje
Hospitalidad y Enoturismo
Rentabilidad del Enoturismo

GESTIÓN COMERCIAL DEL VINO

Marketing
Venta directa al consumidor
Redes Sociales
E-commerce
Clubes de vino
Fidelización de consumidores
Presentaciones efectivas y marketing personal
Inglés Vitivinícola

Diplomado en Gestión Comercial del Vino y Enoturismo.

El Diplomado ofrece la formación profesional teórico-práctica en el conocimiento de la venta y las estrategias de comercialización, enoturismo, redes y puntos de venta de la industria del vino, en un entorno altamente competitivo regional e internacional.

Destinatarios

Quienes actúan en diferentes roles y/o buscan ampliar sus conocimientos en el mercado e industria del vino.

Quienes buscan potenciar su conocimiento, talento, entrenamiento y relaciones comerciales, y desean ingresar profesionalmente en dicho mercado.

Egresados de tecnicaturas o licenciaturas que deseen ampliar o completar su formación comercial y de marketing en el sector del vino.

Ejecutivos, técnicos, sommelieres, y personal de áreas de ventas y servicios del vino.

Dueños o asociados a negocios dedicados a la comercialización del vino.

Objetivos Generales

Adquirir los conocimientos necesarios para el desarrollo de acciones de marketing, e-commerce y venta directa en diversos ámbitos de la industria del vino.

Conocer procesos de elaboración, historia, cata, gastronomía, maridaje y los servicios turísticos asociados a la industria del vino.



FUNDACION UNIVERSITAS
Educación Superior

CONTENIDOS

En el marco del objetivo general consistente en ofrecer una visión integrada y práctica de las estrategias aplicables en el marketing y la comercialización del vino, este Diplomado se enfoca en dos temas: los aspectos relevantes de la Industria del Vino y el Enoturismo y la Gestión Comercial en sus aspectos teórico-prácticos.

Se tratan todas las variables de marketing para el producto vino, con el objetivo de alcanzar la mayor efectividad comercial en un mercado cada vez más competitivo y globalizado.

Se forma al participante en el desarrollo de estrategias de comercialización, comunicación y venta efectiva, para competir en los actuales mercados de productos vitivinícolas.

Con una visión realista del entorno y el mercado, se entrenan las competencias necesarias para crear y promover estratégica y prácticamente las funciones asociadas al proceso de comercialización del vino.

Av. José Vicente Zapata. 145, Ciudad, Mendoza.
Tel: (0261) 4297006
E-mail: info@funiversitas.org

Diplomado en Servicio y maridaje de vinos

Instituto Arrayanes, propone una innovadora cartilla de capacitaciones a nivel ejecutivo; brindándoles a profesionales y empresarios del medio, una nueva visión sobre el desarrollo del mercado y la actualización de contenidos.

En el área de Vinos, nuestra oferta educativa incluye:

El mismo proporciona a sus egresados el conocimiento integral de los aspectos fundamentales para el servicio de vino. En esta capacitación se comprenden las virtudes de armonizar platos y vinos, gracias a la combinación de aromas, sabores y texturas. Dentro de la diplomatura se incluye además, una introducción al lenguaje técnico internacional.

Duración: 6 Meses - Dos encuentros semanales

Seminario: Un viaje vitivinícola por la Argentina:

Este seminario consiste en brindarles las herramientas necesarias para distinguir las cualidades sensoriales de los vinos de las distintas zonas vitivinícolas de Argentina. Analizando y comprendiendo los múltiples factores que acompañan a la vitivinicultura del país. Valorando el alcance cultural, social y económico que posee el ámbito del vino y la cata, ya que representa un medio estratégico para el posicionamiento en el mercado.

Duración: 4 Meses - Dos encuentros semanales

Seminario de cata de vinos:

Cata de vinos es un seminario que busca desarrollar las características organolépticas para distinguir las cualidades sensoriales de un vino. Introduciéndote a este mundo a través de su historia y antecedentes. Busca establecer los criterios más importantes a la hora de la selección de un varietal y sus diferentes combinaciones con la gastronomía.

Duración: 2 Meses - Dos encuentros semanales

Informes

Tiburcio Benegas 748 Ciudad (5500) Mendoza
Tel. 4202595 / 4232379 o LINEA GRATUITA: 0800-999-0307 -
info@institutoarrayanes.com.ar



APROBAM (Asociación Profesional de Bartenders de Mendoza y Nuevo Cuyo).

Todos los cursos dictados por APROBAM tienen el apoyo y la certificación correspondiente de AMBA (Asociación Mutual de Barmen y Afines de la República
Bartender Personal: Duración 3 meses. Dictado por Oscar Herrera

Inglés Técnico Personal: Módulos de 4 meses correlativos. Dictado por

Sommeliere de Bartender: Dictado por Romina Rodríguez Serafín

Curso de vinos: Dictado por Nabil Elias Nara

Degustación de Vinos en Inglés: Orientado a turistas de habla inglesa y

estudiantes de inglés de nivel avanzado. Encuentros independientes.

INFORMES E INSCRIPCIONES:

SAN JUAN 1169 1er piso - CIUDAD

Teléfono +54 261 4201578 - www.facebook.com/aprobam

aprobam.mendoza@gmail.com - mendoza@ambadeargentina.com.ar



DIPLOMADO EN MALBEC

Las universidades: Universidad Nacional de Cuyo, Universidad Tecnológica Nacional Facultad Regional Mendoza, Universidad Juan Agustín Maza, Universidad de Mendoza, Universidad del Aconcagua, Universidad Champagnat y Universidad de Congreso que conforman STUDY IN MENDOZA presentan el Primer programa educativo de la cepa emblema de Argentina, el Malbec.

Título firmado por los rectores de cada universidad.

SEDES DE CURSADO

Las instalaciones de las universidades de Study in Mendoza y la Escuela Argentina de Sommeliers. Visitas a las principales regiones de la vitivinicultura de Mendoza con sus bodegas más representativas

OPCIONES DE CURSADO INTENSIVO Y CURSADO DE FIN DE SEMANA (Viernes y Sábado). Posibilidad de cursado por módulo

Recorrido del estudio de la vitivinicultura desde la cepa a la copa.

Módulos 1: Origen e Historia de la Vid Malbec. Conocimientos generales del Malbec.

Módulo 2: Vinificación del Malbec & sus Terroirs

Módulo 3: Malbec Orgánico y Malbec Biodinámico

Módulo 4: Comercialización Internacional del Malbec.

Módulo 5: Economía, Costos, Marketing y Análisis Sensorial del Malbec

Módulo 6: Turismo Vitivinícola

Módulo 7: Los Paisajes y la Arquitectura de la Vid y el Vino en la Argentina

Docentes destacados de cada una de las universidades y profesionales reconocidos del sector vitivinícola.

Prácticas y estudios de casos en visitas

Informes:

Tel: +54 261 155798676

Email: coordinador@studyinmendoza.org

www.studyinmendoza.org

twitter: @studyinmendoza

facebook: Study in Mendoza



Técnico Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas

Competencias

El Técnico Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas estará capacitado para desempeñarse como:

RESPONSABLE en bodegas y plantas de fraccionamiento de vino, ejerciendo funciones técnicas en la industria agroalimentaria.

SUPERVISOR en técnicas para la elaboración, control, conservación, análisis y envasado de productos derivados de la industrialización de frutas y hortalizas.

IDÓNEO en procesos para la obtención y control de la producción de los derivados de la aceituna y la extracción de aceite de oliva por presión o con solventes.

GESTOR de la organización productiva y la comercialización de los productos específicos de la industria vitivinícola atendiendo a las normas de higiene y seguridad laboral.

FISCALIZADOR OFICIAL de los procesos de la uva y sus derivados.

CONSULTOR tecnológico de servicios de análisis de laboratorios en iniciativas privadas.

Horario de cursado: Lunes a Viernes, de 18:00 hs. a 22:20 hs.

Prácticas de laboratorio en horario extendido.

Prácticas profesionalizantes en bodegas y fábricas según estacionalidad (ciclo de verano).

Duración: 3 años

Informes:

San Martín Norte 418, La Consulta, San Carlos.

Correo Electrónico: info@iesvu.edu.ar.

Teléfono: 02622-470439.