

PROYECTO DE DIPLOMATURA UNIVERSITARIA

IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO: DIPLOMATURA

TÍTULO: “DIPLOMATURA UNIVERSITARIA EN VITIVINICULTURA DE ALTURA Y SU POTENCIALIDAD ENOGASTRONÓMICA EN LA REGIÓN”.

UNIDAD RESPONSABLE: SECRETARÍA DE EXTENSIÓN. FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS. CENTRO ENOLÓGICO PARA EL DESARROLLO DE LA VITIVINICULTURA DE ALTURA.

COORDINACIÓN GENERAL: Dra. Natalia Ávila Carreras

COORDINACIÓN ACADÉMICA: Lic. Carolina Osores

PLANTEL DOCENTE

- AVILA CARRERAS, NATALIA MARIA ELISA DNI:25798026
- OSORES, CAROLINA DNI: 31455683
- CHOQUE, DANIELA ALEJANDRA DNI: 29629939
- CASTILLO, CRISTINA DEL VALLE DNI: 34110631
- CASTRO, BEATRIZ VIRGINIA DNI: 29527689
- ORTEGA, MARIA DE LOS ANGELES DNI: 27954466
- BURGOS, CRISTIAN DNI: 29206650
- ESCALANTE, SEBASTIAN DNI: 37656149
- PEIRONE, LUCIANO DNI: 38035181
- AVALOS, LOURDES SOLEDAD DNI: 33758300
- BERAMENDI, ALICIA FERNANDA DNI: 33255736
- MENDEZ, FABIO NESTOR DNI: 34636312
- GUERRERO, PABLO DNI: 34183747
- MONTENEGRO, MONICA DNI: 18345146

COLABORADORES:

- TAPIA, LUISA ALEJANDRA DNI: 39200339
- ESPADA, PATRICIA DANIELA DNI: 35480495
- AVILA CARRERAS, ROMINA ESTEFANIA DNI: 28804285
- ROMERO, EUNICE ALEJANDRA DNI: 22461631
- ORTIZ, NATALIA DNI: 28804285

INSTITUCIONES INTERVINIENTES:

ÍNDOLE PÚBLICA:

- Facultad de Ciencias Agrarias-UNJu
- Centro Enológico para el Desarrollo de la Vitivinicultura de Altura (CEDVA- FCA-UNJu)

ÍNDOLE PRIVADA:

- HOTEL ALTOS DE LA VIÑA
- BODEGAS
- EMPRENDIMIENTOS ENOTURÍSTICOS

FUNDAMENTACIÓN DE LA PROPUESTA:

La Diplomatura Universitaria en “**DIPLOMATURA UNIVERSITARIA EN VITIVINICULTURA DE ALTURA Y SU POTENCIALIDAD ENOGASTRONÓMICA EN LA REGIÓN**” constituye una propuesta centrada en dar respuesta a necesidades cada vez más crecientes en el ámbito de la vitivinicultura y el turismo enológico de la provincia de Jujuy y del Noroeste Argentino.

Teniendo en cuenta que las diplomaturas están dirigidas al público en general y se proponen abordar temáticas de interés social, cultural y/o profesional con la meta de divulgar áreas de conocimiento y/o de prácticas que enriquezcan la formación de los participantes. (Res. C.S. Nº 0108-16), se plantea el presente proyecto a fin de contribuir al desarrollo de conocimientos relacionados a las áreas de la Vitivinicultura, enología, enoturismo y la gastronomía como potenciadoras del mundo enológico.

El crecimiento de la actividad vitivinícola en Jujuy ha sido sostenido en los últimos 10 años. En 2015, la provincia contaba con apenas 17,4 hectáreas distribuidas en 15 viñedos, con una producción total de 517,7 quintales, lo que equivalía a 200 hectolitros (INV, 2015). Para el año 2024, la superficie cultivada alcanza 100 hectáreas (MDEyP, 2025), con una producción de 2.500 quintales y una elaboración total de 1.700 hectolitros de vino según lo declarado por ante el INV en el último año.

La provincia de Jujuy cuenta con una combinación de ambiente natural y cultural de gran interés a la hora de combinar, viñedos, bodegas, historia, gastronomía y turismo. Cuenta actualmente con 100 hectáreas de viñedos relevadas (MDEyP, 2025), con unidades productivas de pequeña escala, que en promedio ocupan entre 2,5 y 5 hectáreas. Esta superficie se distribuye principalmente en dos regiones productivas clave: Quebrada de Humahuaca y Valles Templados, generando una oferta vitivinícola diversa y con identidad propia. Actualmente se han detectado 20 bodegas, de las cuales 15 se localizan en la Quebrada de Humahuaca y 5 en los valles templados del sur de la provincia; con 96 hectáreas de vid para el año 2022, de las cuales 76 se encuentran en la quebrada y 20 en los valles (Rampoldi, 2020 en Braticevic; 2022:3). Además de las bodegas se encuentran elaboradores artesanales, caseros y productores primarios. Estos actores se agrupan en organizaciones como la Asociación de Bodegueros de la Quebrada de Humahuaca, la Asociación de Vitivinicultores de la Quebrada de Humahuaca y una Asociación de Bodegueros de Jujuy en proceso de formación. Esta diversidad de actores permite que los viñedos y sus sistemas productivos representen construcciones sociales, en las que se reflejan los modos de vida, de tradición y de una ancestral relación con el medio natural que pueden llegar a formar parte de una gran puesta en valor para el turismo de la provincia (Osore; Guerrero, 2023:83).

La historia de la vid permite conocer personas, que se han dedicado a esta actividad, ya sea por costumbre, hobby, o por buscar una nueva diversificación en sus productos de la finca. Los conocimientos familiares e históricos de la producción vitivinícola hicieron que grandes historias se proyecten y que se ponga en valor una práctica que existe en la provincia y es desconocida para muchos otros.

La vitivinicultura argentina cuenta con más de cinco siglos de historia, integrando la tradición de los inmigrantes europeos y los saberes de los pueblos originarios para dar así lugar a la industria vitivinícola más importante de América del Sur. Al ser Jujuy una provincia joven en materia de vinos, pero rica en productos turísticos, surge la búsqueda de nuevas ofertas turísticas, así se investiga la posibilidad de involucrar a los agentes vitivinícolas con el turismo, dando la posibilidad de conocer los orígenes de esta actividad en un territorio emergente para la adaptación de esta planta, como así también propender a un desarrollo de todas las formas de turismo vinculadas a la naturaleza.

En este sentido se busca que, a través del turismo enológico, los pequeños, medianos y grandes productores puedan tener una experiencia nueva y poder insertarse en el mercado del turismo, buscando de alguna manera fomentar la conservación de la biodiversidad y el mejoramiento de la calidad de los recursos naturales. Así también, promover la formación técnica superior y capacitación en el área rural, reconociendo las formas propias de aprendizaje y transmisión de conocimientos del sector turístico como una nueva veta económica para sus propias unidades productivas.

Desde el Centro Enológico para el Desarrollo de la Vitivinicultura de Altura (CEDVA), se trabaja en diversas áreas relacionadas a la actividad vitivinícola, con profesionales de ciencias multidisciplinares, que orientan sus acciones a estudiar los atributos propios diferenciales de la vid en la Provincia y su potencial en la vitivinicultura, teniendo en cuenta que la riqueza local, el clima, la microbiota, que puede ser aprovechado para aportar valor agregado a los vinos elaborados en la zona.

A través, de la propuesta de trayectos formativos específicos, como la presente diplomatura, el Centro (CEDVA-FCA-UNJu) busca desarrollar acciones de extensión y formación de recursos humanos relacionados a el desarrollo vitivinícola, la enología y el turismo de la provincia, incorporando el enfoque agroecológico y estrategias que potencien las características ecológicas de la región.

OBJETIVOS

Objetivo General

Brindar herramientas interdisciplinarias para el fortalecimiento de la actividad vitivinícola, enogastronómica y turística regional.

Objetivos específicos

1. Capacitar en aspectos básicos de viticultura, enología y turismo enológico para el fortalecimiento de la actividad vitivinícola de altura.

2. Potenciar espacios de estudio, socialización y discusión de todos los actores del ámbito público y privado relacionados a la actividad vitivinícola.
3. Fomentar la formación de recursos humanos vinculados a la cultura del vino que acompañen a la demanda gastronómica y turística local.
4. Visibilizar las potencialidades de la producción vitivinícola de la provincia y su vinculación con el turismo enológico.

MODALIDAD: Presencial y virtual (combinada). Virtual y presencial para las teorías; presencial para la parte práctica.

REQUISITOS MÍNIMO DE ADMISIÓN:

- Secundario completo.
- Manejo mínimo de PC y conectividad a internet.

DESTINADO A: Profesionales gastronómicos, Productores vitícolas, Gerencias de hoteles, Ing. Agrónomos, Licenciados en Bromatología, Bromatólogos, Licenciados en Turismo, Técnicos en Turismo, profesiones y empleados afines.

CUPO:

- Cupo Mínimo: 25
- Cupo Máximo: 60

DURACIÓN: 6 MESES (140 HORAS RELOJ)

CONTENIDOS (PROGRAMA):

ÁREA I INTRODUCCIÓN A LA VITIVINICULTURA

MÓDULO I: HISTORIA DE LA VITICULTURA - PANORAMA DE LA VITIVINICULTURA EN JUJUY

Inicios de la vitivinicultura en Jujuy, primeros registros de viñedos en zonas andinas. Retorno de la vitivinícola. Posición de la vitivinicultura de Jujuy a nivel nacional y regional. Regiones Vitivinícolas. Caracterización de los sistemas vitivinícolas. Tipos, superficie, variedades. Mercados y comercialización, mercado local, regional y nacional. Exportaciones. Estrategia de posicionamiento, identidad territorial. Marco legal e institucional, Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). Leyes provinciales de fomento vitivinícola. Registro de bodegas y viñedos. Rol de organismos como la UNJU, el INTA, Ministerio de Producción, Políticas públicas y programas de apoyo técnico-financiero.

MÓDULO II: VITICULTURA GENERAL

Conocimientos básicos de la fisiología del cultivo. Ciclos fenológicos y prácticas vitícolas. Relación suelo-planta-agua, sistemas de conducción, manejo del viñedo. Riego. Control de plagas. Ampelografía e identificación de variedades internacionales y cepas autóctonas. Características

Geográficas y suelos de Jujuy. Influencia climatológica en la vid. Principales tareas del viñedo: plantación, poda, cosecha y pos cosecha. Normativas vigentes.

MÓDULO III: ENOLOGÍA GENERAL

Enología: definición e historia. Definición de vinos. Clasificación. La bodega: características, diseño, entorno físico, elaboración, conservación y fraccionamiento. Maquinarias. Proceso de elaboración. Operaciones comunes a todas las vinificaciones. Conservación de los aromas. Reconocimiento de las principales prácticas en el proceso de vinificación. Tipos de vasijas. Maduración y añejamiento: transformaciones de los vinos durante el añejamiento. Fermentación alcohólica, fermentación maloláctica, maceración. Paso por madera: Tiempos, tipos, efectos esperados. Estabilizado. Fraccionado. Estiba. Normativas vigentes.

MÓDULO IV: TENDENCIAS ENOLÓGICAS

Vitivinicultura sustentable; conceptos, objetivos de desarrollo sostenibles; agroecosistemas vitícolas. Sistemas vitivinícolas convencionales Vs. Agroecología; Vitivinicultura orgánica; certificaciones; guías y protocolos de sustentabilidad. Microbiología General: Conceptos básicos sobre célula eucariota y procariota. Levaduras Saccharomyces: Taxonomía y clasificación. Alteraciones microbianas en vinos: Levaduras alteradoras. Alteraciones por bacterias lácticas y acéticas. Defectos por Brettanomyces. El papel de los microorganismos en Enología; grupos importantes. Levaduras autóctonas, usos, importancia, potencialidades. Impacto en la calidad de los vinos. Beneficios y tendencias. Dinámica de las poblaciones de levaduras en fermentaciones naturales. Levaduras no-Saccharomyces de importancia enológica. Inóculos mixtos.

ÁREA II: ASPECTOS SENSORIALES INTRODUCTORIOS Y MARIDAJES

MÓDULO V: PROPIEDADES DEL VINO Y CALIDAD SENSORIAL

Calidad, concepto y aplicación. Caracteres del vino. Compuestos fenólicos y antioxidantes. Clasificación de compuestos polifenólicos. Funciones y propiedades. Compuestos aromáticos. Aromas primarios, secundarios y terciarios. Compuestos responsables del color. Rueda de sabores. Factores que afectan las propiedades organolépticas de los vinos. Defectos del vino.

MÓDULO VI: INICIACIÓN AL MUNDO SENSORIAL DEL VINO

Breve historia de la Sommellerie. Desarrollo de la profesión. Funciones del Sommelier. Servicio del vino. Conceptos generales de análisis sensorial. Fisiología de los sentidos. Degustación. Definición de cata. Instrumentos del análisis sensorial. Características de los vinos de acuerdo a su color. Sentido del olfato. Características fisiológicas. Estimulación y adaptación olfativa. Sustancias aromáticas. Aroma. Bouquet. Sentido del gusto. Anatomía. Papilas. Función de la saliva. Clasificación de los sabores.

MÓDULO VII: CATA Y MARIDAJE

Alimentos autóctonos y su importancia en el patrimonio gastronómico local. Producción local y de estación. Aportes desde la gastronomía sustentable y consciente. Manipulación, tratamiento, utilización y puesta en valor de la materia prima local. Tradiciones culturales vinculadas a la gastronomía. el arte del maridaje. Concepto de maridaje. Factores a tener en cuenta en el maridaje, incluidos los perfiles de sabor e intensidad. Maridajes complementarios. Maridajes opuestos. Maridajes regionales. Maridaje ocasiones especiales

ÁREA III PROYECTO ENOTURISTICO

MÓDULO VIII: PATRIMONIO Y GASTRONOMÍA EN EL TURISMO DE ALTURA

El Turismo como práctica social. Alimentos regionales y su importancia en el patrimonio. Producción local y de estación. Alimentos y enología: medianos y pequeños productores y artesanías alimentarias. Mercado de alimentos y vinculación gastronómica. Vinculación del turismo y gastronomía: Identidad, comidas y cocinas. Recorridos temáticos. Sustentabilidad de propuestas gastronómicas; enogastronómicas. Patrimonio gastronómico: concepto y puesta en valor. Turismo y gastronomía (estudio de caso). El negocio en la gastronomía: la gastronomía como factor social y cultural de desarrollo. Tipos de gastronomía.

MÓDULO IX: LAS BODEGAS Y EMPRENDIMIENTOS ENOLÓGICOS EN LA ESFERA TURÍSTICA

Bodegas y turismo. Caminos y rutas del vino a nivel nacional. Sistemas de gestión de la calidad aplicados al turismo enológico. El enoturismo en el Plan estratégico Vitícola 2030 y el enfoque normativo, con énfasis en el turismo del vino. Plan Nacional de Consolidación del Enoturismo. Usos y recomendaciones para el desarrollo turístico en bodegas. Atención al turista. Hospitalidad y cultura del servicio. Pasos para lograr la calidad del servicio: aptitud, lenguaje, imagen, anticiparse a las necesidades, habilidades blandas y duras. Empatía y escucha activa.

MÓDULO X: MARKETING Y POSICIONAMIENTO DEL TURISMO ENOLÓGICO (Candelaria Zamorano)

Marketing, Concepto y principios. Ciclo de vida del producto. Matriz FODA. Desarrollo de un plan en la industria del turismo del vino.

TRABAJOS PRÁCTICOS

- Cuestionario evaluativo una vez finalizado cada módulo.
- Visitas a bodegas y viñedos.
- Práctica de cata de vinos (2 encuentros)
- Práctica de maridajes (2 encuentros)

TRABAJO FINAL INTEGRADOR-EVALUACIÓN

- Desarrollo de un proyecto aplicativo a la actividad laboral del estudiante que le permita una mejora profesional con los conocimientos obtenidos en la diplomatura.
- Encuentro y exposición final.

CRONOGRAMA TENTATIVO:

MÓDULOS	FECHA ESTIMADA	DOCENTES	MODALIDAD	HORAS
I. HISTORIA DE LA VITIVINICULTURA- PANORAMA DE LA VITIVINICULTURA EN JUJUY	4 y 5/9/2025	LOURDES AVALOS	VIRTUAL Teórico	10
II.VITICULTURA GENERAL	25 y 26/09/2025	SEBASTIAN ESCALANTE Y LUCIANO PEIRONE	VIRTUAL Teórico	10
III. ENOLOGÍA GENERAL	2 y 3/10/2025	SEBASTIAN ESCALANTE Y LUCIANO PEIRONE	VIRTUAL Teórico	10
IV. TENDENCIAS ENOLÓGICAS	30 y 31/10/2025	MARIA ORTEGA, CRISTIAN BURGOS Y LOURDES AVALOS	VIRTUAL Teórico	10
V. PROPIEDADES DEL VINO Y CALIDAD SENSORIAL	6 y 7/11/2025	NATALIA ÁVILA CARRERAS, DANIELA CHOQUE	VIRTUAL Teórico	10
VI. INICIACIÓN AL MUNDO SENSORIAL DEL VINO	27 y 28/11/2025	PABLO GUERRERO Y ALFIO SANDOVAL	PRESENCIAL Teórico y práctico	10
VII. CATA Y MARIDAJE	4/12/2025 5/12/2025	NATALIA AVILA CARRERAS, CRISTINA CASTILLO PABLO GUERRERO Y ALFIO SANDOVAL	VIRTUAL Teórico PRESENCIAL Práctico	10
VIII. PATRIMONIO Y GASTRONOMÍA EN EL TURISMO DE ALTURA	18 y 19/12/2025	MONICA MONTENEGRO, FABIO MENDEZ	VIRTUAL Teórico	10

IX. LAS BODEGAS Y EMPRESARIOS ENOLÓGICOS EN LA ESFERA TURÍSTICA	26 y 27/02/2026	LOURDES ABALOS, FERNANDA BERAMENDI SEBASTIAN ESCALANTE, LUCIANO PEIRONE, ARIEL MEYER	VIRTUAL Teórico	10
X. MARKETING Y POSICIONAMIENTO EN EL TURISMO ENOLÓGICO	5 y 6/03/2026	CANDELARIA SAMORANO	VIRTUAL Teórico	10
TRABAJO EN TERRENO				
VISITA A BODEGAS Y VIÑEDOS	01/11/2025			10
ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS DE ESTUDIO			Días posteriores al culminar cada módulo	10
TRABAJO FINAL	Enero, febrero y 26-27/03/2025			20
HORAS TOTALES				140

HORARIO DE CLASES TEÓRICO-PRÁCTICAS

CLASES	JUEVES	VIERNES
TEORICO-PRÁCTICA	17:00 a 21:00 horas	

IMPORTANTE:

- El horario de clases podrá ser modificado y ajustado a la disponibilidad horaria de los participantes.

REQUISITOS DE ADMISIÓN:

- Ser mayor de edad,
- Título terciario o universitario afines
- Trabajar en ámbitos vinculados a la temática de la diplomatura.