



Oferta Educativa del Vino



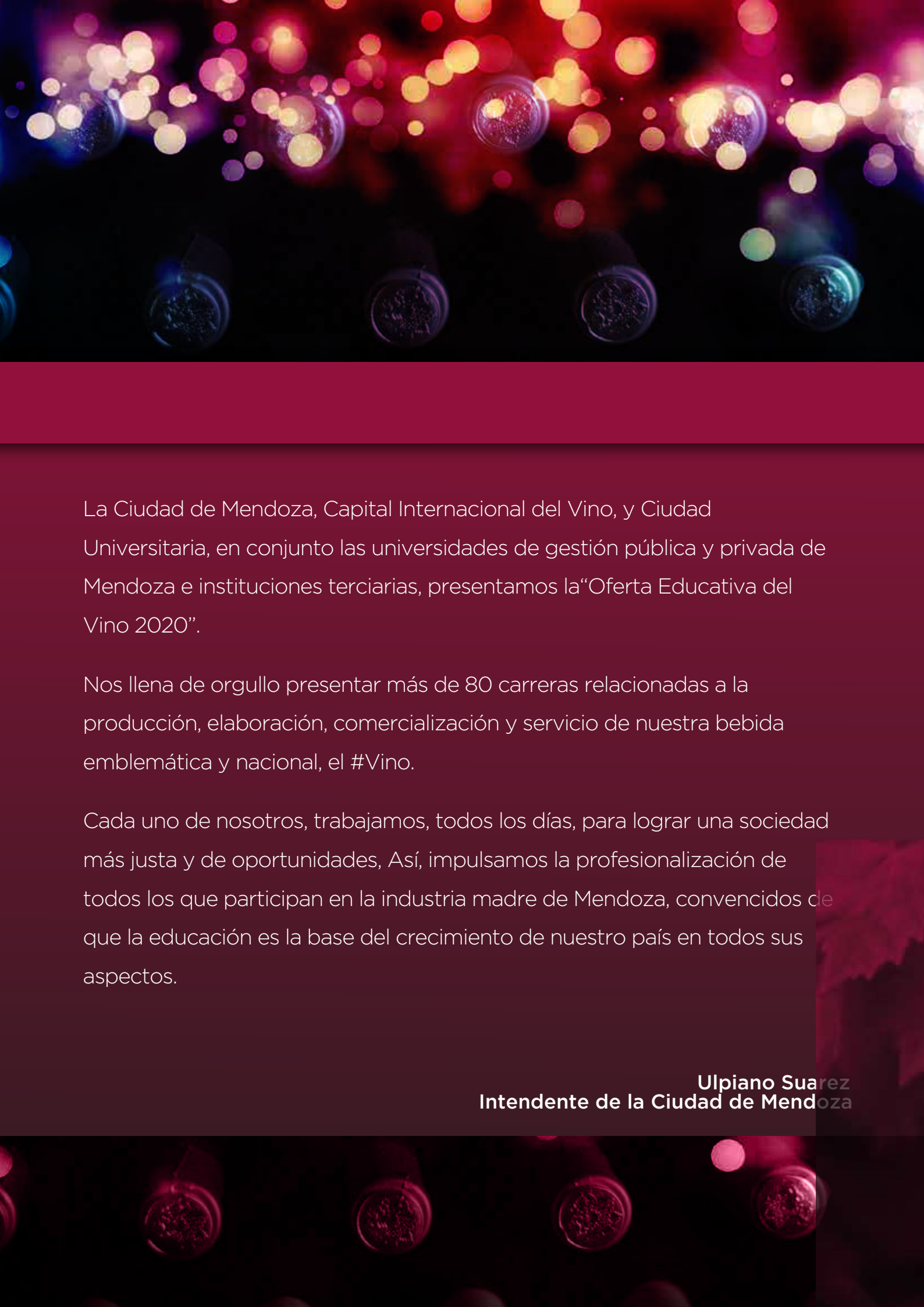
0800 222 CIUDAD (248323) - www.ciudaduniversitaria.gov.ar



/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 2020".

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.

Ulpiano 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 en 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, asesoría 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 en 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 No 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 No 374/11. Cat. "A") Especialización en Enología

Especialización en Viticultura

Informes

Facultad de Ciencias Agrarias UNCUIYO

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 y centros de investigación argentinos, latinoamericanos o de otros países del mundo.





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





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.

Mail: secretariaacademica.faud@um.edu.ar, extension.faud@um.edu.ar



Licenciaturas

Licenciatura en Enología

Nuestra propuesta de grado académico en Enología, contribuye al mejoramiento del desarrollo y capacitación de recursos humanos, lo que brinda mayor seguridad profesional y más posibilidades de inserción laboral, acorde a las necesidades del medio.

Nuestra carrera satisface el proceso de innovación tecnológica y productiva, necesarios en la Industria del Vino en todo el país. Ofrecemos al estudiante la posibilidad de elaboración del Vino UTN, como parte de su estadía en nuestra Facultad Regional. Trabajamos para darle al Graduado las herramientas de gestión: producción, control, mantenimiento, comercialización, proyectos, cuidado ambiental, manejo de tecnologías de punta, procesos, profesionalización de la Enología Argentina, operaciones, etc.

Duración de la carrera: 2 años.

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

Tecnicaturas Superiores

Tecnicatura Superior en Enología

Trabajamos para darle al Graduado las herramientas para una capacitación profesional permanente, formarlos con idoneidad ética y profesional para que puedan controlar y optimizar los procesos, los productos y la comercialización de los mismos dentro de los marcos regulatorios impulsando un desarrollo sustentable y a la defensa del medio ambiente.

Buscamos promover la capacidad de innovación y creatividad en el desarrollo de nuevos productos ó en la realización y control de diferentes tipos de análisis y de mantenimiento en laboratorios y bodegas.

Duración: 6 cuatrimestres con un total de 1808 h

Informes:

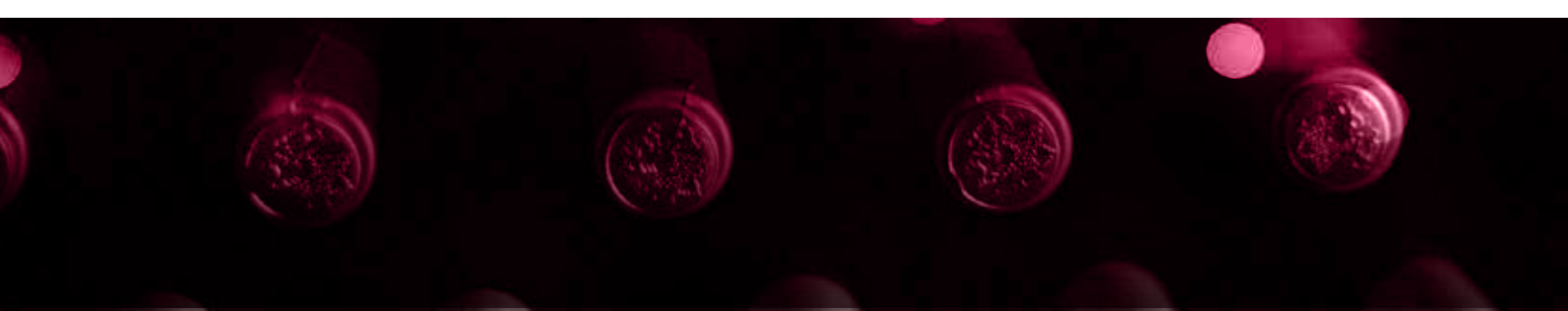
Universidad Tecnológica Nacional Facultad Regional Mendoza

Coronel Rodríguez 273 Ciudad (M5502AJE)

Secretaría de Carreras de Enología, de 8 a 12.30 hs.

Dpto. de Ingeniería Química.

enologia@frm.utn.edu.ar





Sommelier

El Sommelier es un egresado que ha adquirido formación de alto nivel en cultura e historia de la viticultura y en enología. Posee conocimientos de bebidas especiales alcohólicas a base de frutas, cereales y otras materias primas y en bebidas no alcohólicas, como agua mineral e infusiones. Conoce además productos vinculados al vino tales como tabaco, quesos, aceites de oliva, miel, chocolate, entre otros. Tiene información suficiente respecto al mercado interno de vinos, variables económicas, estructura de la industria y la cadena de comercialización; así como todo lo referido al mercado externo de vinos y el escenario internacional. Maneja las herramientas de marketing y comunicación de bebidas y productos aplicables al negocio eno-gastronómico. Su formación lo capacita para organizar degustaciones, participar en planes de marketing, y realizar la gestión comercial y comunicacional.

Duración de la carrera: 2 años.

Lic. en Turismo y Hotelería

El Licenciado en Turismo y Hotelería es un profesional formado a partir de una visión integral del fenómeno turístico y está capacitado para desempeñarse en diferentes áreas de la actividad turística y hotelera tanto en empresas privadas como en la función pública.

La formación teórica le otorga una base de conocimientos suficiente para procurar el análisis del fenómeno turístico en una visión sistémica desde diversos enfoques: geográfico, histórico, sociológico, antropológico, político, psicológico, económico, jurídico y administrativo.

La formación técnica le otorga habilidades en varias líneas de desarrollo profesional a través de trayectos definidos y conducentes a áreas de inserción laboral: información, guiado y coordinación de grupos turísticos y hoteleros; operaciones hoteleras y de restaurantes; y operaciones de empresas de viajes y de servicios turísticos.

En el nivel superior de su formación es capaz de integrar la visión sistémica del turismo con herramientas técnicas y de investigación que le permiten avanzar desde el análisis de los atractivos y la evaluación de los recursos turísticos, pasando por el diseño de macroproductos y espacios turísticos y la gestión de los recursos turísticos, hasta alcanzar las estrategias propias de la planificación turística. Este perfil lo hace apto para ejercer la función pública, la asistencia técnica o la consultoría de organismos estatales o privados, asesorando en la generación de políticas y programas para el desenvolvimiento de la actividad.

Además de la gestión pública, el Licenciado en Turismo y Hotelería es un profesional capaz de integrar información administrativa, económica, financiera, de recursos humanos y de marketing para la gestión y la dirección de empresas de viajes, de alojamiento o de servicios turísticos en general con criterios de calidad. Esta formación lo hace apto para el desarrollo de emprendimientos empresariales vinculados a los servicios turísticos y hoteleros.

La formación científica y técnica del graduado se complementa con la formación en valores éticos y de compromiso social, que otorgan un perfil profesional orientado a la calidad del servicio y el desarrollo de las personas, con un acento en la integridad, la iniciativa, la innovación, la flexibilidad y la conciencia organizacional.

Duración de la carrera: 4 años.

Duración: 4 años





Tec. Universitaria en Turismo y Hotelería

El Técnico Universitario en Turismo y Hotelería es un profesional formado a partir de una visión integral del fenómeno turístico y está capacitado para desempeñarse en diferentes áreas de la actividad turística y hotelera tanto en empresas privadas como en organizaciones estatales. La formación teórica le otorga una visión sistémica del turismo y la hospitalidad que incluye diversos enfoques: geográfico, histórico, sociológico, antropológico, psicológico y administrativo.

La formación técnica le otorga habilidades en varias líneas de desarrollo profesional a través de trayectos definidos y conducentes a áreas de inserción laboral: información, guiado y coordinación de grupos turísticos y hoteleros; operaciones hoteleras y de restaurantes; y operaciones de empresas de viajes y de servicios turísticos.

Es un egresado con conocimientos geográficos, históricos y culturales del país y de la región, con manejo de la información turística, capacidad para interpretar el paisaje y práctica suficiente para conducir grupos turísticos y ejercer las funciones de coordinación y de guía de turismo.

Es un egresado capaz de programar, realizar y coordinar las acciones destinadas a concretar la prestación de servicios turísticos, de alojamiento, de alimentos y bebidas y afines, y para brindar información y asistencia integral al turista y/o al huésped. Posee conocimientos referidos a organización y procedimientos del hotel y de las empresas de viajes, tecnología del sector, normativas y el marco teórico suficiente que le permite comprender motivaciones, conductas y relaciones sociales.

Está capacitado para organizar y gestionar a nivel de jefatura la gestión operativa de las diferentes áreas de actividad de empresas de viajes y de servicios de alojamiento y de alimentos y bebidas, como asimismo la gestión de promoción de ventas de dichas empresas.

La formación científica y técnica del graduado se complementa con la formación en valores éticos y de compromiso social, que otorgan un perfil profesional orientado a la calidad del servicio y al desarrollo de las personas, con un acento en la integridad, la iniciativa, la innovación, la flexibilidad y la conciencia organizacional. Este enfoque le permite integrarse adecuadamente a equipos de trabajo y colaborar como asistente de dirección en las organizaciones hoteleras y turísticas.

Duración de la carrera: 2 años y medio.

Duración: 2 años y 1/2

Licenciatura en Turismo (Ciclo de Complementación Curricular)

El Licenciado en Turismo desarrolla su actividad profesional en organizaciones dedicadas al turismo, tanto públicas de gestión estatal o privada como aquellas estrictamente privadas. Está habilitado para la alta dirección en organismos gubernamentales dedicados al turismo y en empresas turísticas. Es competente para dirigir e integrar equipos dedicados a la planificación y el desarrollo de destinos turísticos. Puede prestar servicios de consultoría, asesoramiento, gerencia y control de calidad. Además su formación lo orienta hacia el desarrollo de emprendimientos personales.

El graduado estará capacitado para:

- Identificar la dinámica y complejidad de los recursos turísticos de una región para gestionar atractivos y actividades turísticas.
- Elaborar planes estratégicos de turismo, para el ámbito público o privado, respetando los principios de sostenibilidad y competitividad.
- Aplicar los recursos de la gestión financiera a una organización dedicada a brindar servicios turísticos.
- Conducir procesos de investigación de mercados turísticos e imple-



mentar acciones de comercialización, aplicables a distintas formas de servicios en turismo.

- Diseñar y evaluar políticas y procedimientos acerca de los recursos humanos en organizaciones turísticas estatales y no estatales.
- Desarrollar formulación, análisis, ejecución, financiamiento y evaluación de proyectos aplicados al sector.
- Evaluar alternativas en la implementación de sistemas de calidad orientados al desarrollo de políticas de calidad en la gestión de la empresa turística

Duración de la carrera: 1 año y medio.

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

Diplomatura en Supervisión Gastronómica (Maitredesalón)

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. GodoyCruz. Mendoza

Facultad de Ciencias Sociales y Administrativas

Catamarca 147, 1 piso, Ciudad de Mendoza

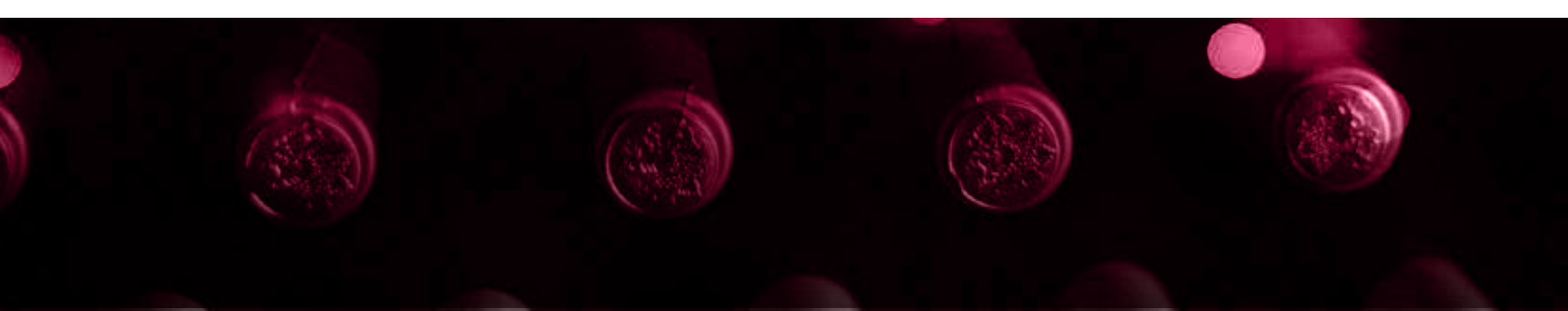
fcsa@uda.edu.ar / www.uda.edu.ar

Diplomatura en Inglés para el Sector Vitivinícola

Escuela Superior de Lenguas Extranjeras

Lavalle 393, Ciudad de Mendoza

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



Técnico Universitario en Enología y Licenciado en Enología

La Licenciatura en Enología te forma como un profesional con aptitudes para 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. Desarrollar investigaciones científico-técnicas; y desempeñarse en la docencia.

Realizar el estudio y proyectos de establecimientos enológicos. Desempeñar funciones en organismos de control y fiscalización de la actividad enológica. Poseer un profundo conocimiento de la actividad y un fuerte compromiso con el desarrollo sostenible y el cuidado del medio ambiente. Diseñar, analizar, interpretar datos analíticos y elaborar vinos de calidad y demás subproductos derivados de la uva.

Diseñar, coordinar y dirigir procesos enológicos. Comprender una segunda lengua. Gerenciar empresas vitivinícolas. Realizar investigación aplicada al medio vitivinícola. Integrar jurados internacionales sobre cata de uva y vinos. Generar nuevos emprendimientos vitivinícolas. Manejar los recursos naturales propios de la actividad vitivinícola respetando la sustentabilidad del medio ambiente. Con importantes programas de movilidad académica con universidades y empresas del extranjero. Doble Titulación - Internacional con Francia, Université de Bourgogne y con Perú, Universidad Privada San Juan Bautista. La carrera posee Orientación en Administración de Negocios vitivinícolas y Orientación en Investigación y Desarrollo de Productos Vitivinícolas Dependiente de la Facultad de Enología y Agroindustrias de la Universidad Juan Agustín Maza - Mendoza Argentina

<https://www.umaza.edu.ar/landings/enologia/index.php>
<https://open.spotify.com/episode/45GcXqYEjv3t3qL8EZ6cFD>
informes@umaza.edu.ar

Duración de la carrera

Técnico Universitario en Enología R.M.1782/15 (3 años)

Licenciado en Enología R.M.1782/15 (4 años)



Sommelier Universitario

La Carrera de Sommelier Universitario te forma para poner en valor la cadena de servicios gastronómicos, hoteleros y demás áreas vinculadas a la comercialización y difusión del vino, bebidas, alimentos y otras delicatessen. Reconocer las características sensoriales de los distintos vinos del mundo, sus cepas, denominaciones de origen y demás atributos que permitan realizar sugerencias adecuadas para su compra y consumo. Gestionar profesionalmente la cava de vinos. Desarrollar integralmente la carta de vinos. Desarrollar labores de consultoría con énfasis en vinos, aceite de oliva, café y otros alimentos. Conducir degustaciones dirigidas al menos en dos idiomas. Producir artículos periodísticos especializados. Desarrollar eventos enogastronómicos. Los sommelier tienen una gran salida laboral en bodegas, restaurantes y hoteles. Muchos otros se destacan también en los medios de comunicación relacionados al mundo del vino, transformándose en verdaderos comunicadores de esta noble bebida. Tendrán su éxito asegurado gracias a una sólida educación teórica y práctica. La economía del vino, así como otras bebidas y productos, desarrollaron un crecimiento notable en la última década. Asimismo, los negocios del ocio, la recreación y el turismo han convertido a los sommeliers en profesionales cada vez más respetados y valorados. Dependiente de la Facultad de Enología y Agroindustrias de la Universidad Juan Agustín Maza - Mendoza Argentina

<https://www.umaza.edu.ar/landings/sommelier/index.php>
<https://open.spotify.com/episode/O8Ko122GPq1xN7eyfKluSD>

informes@umaza.edu.ar

Duración de la carrera
2 años

Informes:

Sede Gran Mendoza
Universidad Juan Agustín Maza
Av. de Acceso Este, Lateral Sur 2245
Guaymallén, Mendoza, Argentina.
informes@umaza.edu.ar

Lunes a viernes de 8:30 a 21 hs.

Sede Valle Uco

Chile y Alem Tunuyán, Mendoza, Argentina.
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).

Licenciado en Hotelería (4 años)

Título intermedio: Técnica/o Universitaria/o en Hotelería (3 años)

El profesional de Hotelería domina aspectos relacionados a la administración, la organización, la gestión y las relaciones humanas y públicas. El Licenciado en Hotelería es un profesional que conoce las distintas problemáticas referidas al alojamiento, enmarcadas dentro del sistema turístico, tanto en el sector público como en el privado.

<https://www.ucongreso.edu.ar/carrera/hoteleria/>

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
<https://www.ucongreso.edu.ar/carrera/turismo/>

Universidad Champagnat

Licenciatura en Relaciones Humanas

Está preparado para planificar y evaluar las relaciones laborales en organizaciones públicas o privadas y para prevenir, administrar y resolver conflictos laborales en beneficio de las personas y de la organización. Considera las estrategias de la administración en general y de recursos humanos en especial, en el marco de la normativa de aplicación para el desarrollo eficaz de los colaboradores.

Combina conocimientos teórico/prácticos y capacidad analítica con competencias para la resolución de problemas, toma de decisiones y gestión de conflictos internos y externos. También analiza, formula e implementa estrategias relativas a los recursos humanos para todas las áreas organizacionales, como también políticas de administración orientados a la mejor calidad de la vida laboral.

Duración de la carrera

Título de grado - 4 años: Licenciada/o en Relaciones Humanas. Con la posibilidad de obtener el Título Lic. en RRPP, cursando siete materias más.

Título intermedio - 3 años: Analista Universitaria/o en Recursos Humanos

Licenciatura en relaciones publicas

Está capacitado para generar, mantener y afianzar las relaciones positivas con organizaciones y sus públicos, siendo esenciales para crear corrientes de diálogo entre los diversos actores que componen la sociedad.

Serán capaces de optimizar las comunicaciones en beneficio de la identidad, impacto positivo en la imagen, reputación y posicionamiento de una organización o persona.

Fuerte orientación a la formación gerencial del área con formación en la gestión de la comunicación integral de organizaciones o personas, identidad e imagen personal y corporativa, gestión y desarrollo de eventos, ceremonial y protocolo, oratoria y persuasión, opinión pública y campañas de relaciones públicas.

Duración de la carrera

Título de grado - 4 años: Licenciada/o en Relaciones Públicas. Con la posibilidad de obtener el Título Lic. en Relaciones Humanas, cursando siete materias más.

Licenciatura en Turismo

El graduado de Turismo está formado para planificar, gestionar y evaluar proyectos turísticos diseñados a partir de estructuras y procedimientos organizacionales para implementar en hoteles, agencias de viajes, transporte turístico y organismos oficiales.

Además, podrá elaborar planes y programas comerciales y financieros en empresas turísticas. Está formado para investigar y participar de proyectos internacionales y posee conocimientos para organizar y conducir congresos y convenciones.





Don Bosco es sinónimo de Enología. Cuenta con bodega propia, laboratorios, sala de análisis sensorial, viñedos, olivares, fábrica de conservas, fábrica de aceite de oliva, centro de elaboración de destilados, espumantes y cervezas, destinados a las prácticas de los alumnos. Ofrece prácticas profesionales e intercambios nacionales e internacionales. Su oferta educativa se compone de:

FACULTAD DON BOSCO DE ENOLOGÍA Y CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

Fue la primera Facultad de Enología de Latinoamérica. Se inauguró en 1965.

Ofrece las carreras universitarias de:

- Bromatólogo:
Duración: 3 años, título intermedio de las licenciaturas.
- Licenciado en Enología
Duración: 4 años.
- Licenciado en Enología e Industrias Frutihortícolas
Duración: 4 años.
- Licenciado en Tecnología de los Alimentos
Duración: 4 años.

TECNICATURA SUPERIOR EN ENOLOGÍA Y CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

Carrera corta que brinda formación técnica para una rápida y amplia salida laboral.

Ofrece las carreras de:

- Enólogo Superior y Técnico Superior en Industrias de los Alimentos
Duración: 3 años

Certificaciones intermedias:

- Analista de Laboratorio
- Supervisor de línea
- Receptor de materias primas e insumos en bodega e industrias de los alimentos

Informes:

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

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

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.

Informes:

Roque Sáenz Peña 745, Mendoza.

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

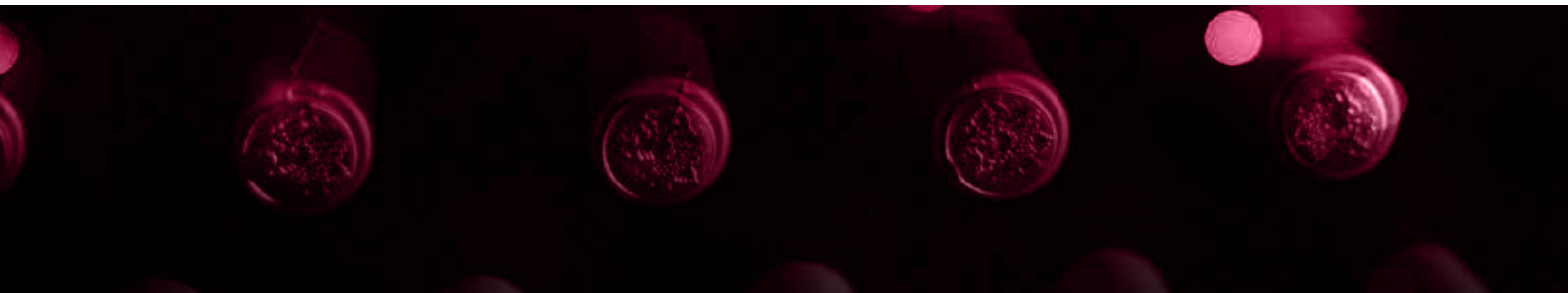
Objetivos

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



Diplomado en Servicio y maridage 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
info@institutoarrayanes.com.ar



Técnico Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas

TÍTULO QUE OTORGA: “Técnico Superior en Viticultura y Enología”

Plan de estudios aprobado para la opción a distancia

Comisión Federal de Registro y Evaluación Permanente de las ofertas de Educación a Distancia
Res. CFE N° 32/07 Dictamen N° 2034/16-MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y DEPORTES DE LA NACIÓN
CARGA HORARIA:

Total de Horas cátedras: 3.000 hs.

Total de Horas reloj: 2.000 hs.

MODALIDAD DE CURSADO: A Distancia

DURACIÓN DE LA CARRERA: 3 (tres) años.

SEDE INSTITUCIONAL: IES N°915 VALLE DE UCO. San Martín Norte N° 418, La Consulta, San Carlos, Mendoza.

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES: Prácticas presenciales, concentradas e intensivas.

- Prácticas de laboratorio en Sede Institucional
- Prácticas profesionalizantes en bodegas, establecimientos vitícolas y fábricas según estacionalidad (ciclo de verano).

EXÁMENES FINALES: Presenciales en Sede Institucional

DEDICACIÓN DEL ESTUDIANTE: La carrera estima una dedicación por parte del interesado de 60 horas mensuales.

El área ocupacional del Técnico Superior en Viticultura y Enología es el de la producción en el sector agroalimentario, especialmente en la industria vitivinícola.

Podrá desempeñarse como responsable en bodegas y plantas de fraccionamiento de vinos y ejercer funciones técnicas en la industria agroalimentaria, aplicando la legislación vigente que rige la elaboración de los productos vitivinícolas y agroalimentarios (Ley Nacional N° 14.878, Código Alimentario Nacional Ley N° 24.566 de alcoholes).

El Técnico Superior es un profesional capacitado para intervenir integralmente tanto en los procesos de producción e industrialización de la vid, como en los de gestión de las empresas y de la calidad.

Los enólogos tienen la capacidad profesional para realizar la elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, el análisis de los productos elaborados y su almacenaje, gestión y conservación. Asimismo, se les reconoce la capacidad para realizar aquellas actividades relacionadas con las condiciones técnico-sanitarias del proceso enológico y con la legislación propia del sector y aquellas actividades incluidas en el ámbito de la investigación e innovación dentro del campo de la viticultura y enología.

Lo anterior le posibilita poder determinar sobre la calidad, el destino y el acondicionamiento de los productos agropecuarios, siendo la comercialización de los mismos y la vinculación con el medio socio-productivo en el cual está inserto, funciones principales y permanentes.

Por otra parte posee capacidades vinculadas con la planificación y organización de la empresa vitivinícola o explotación en su conjunto y del uso de las máquinas, equipos e instalaciones.

Asimismo está preparado para encarar estrategias de vinculación del desarrollo de las actividades agroproductivas y de los ámbitos donde se realizan con el entorno local y regional del que forman parte.

Por ello, el técnico superior puede desempeñarse competentemente en diversas funciones propias de su especialidad, articulando con técnicos de nivel medio y profesionales universitarios en diversos ámbitos de desempeño del sector agroalimentario, tal como:

- El sector agroindustrial, debido a que en la actualidad cada vez articula más con la explotación agropecuaria ya sea porque se integran (la agroindustria y la explotación) en sociedades o grandes corporaciones o convenian directamente con el productor agropecuario para determinar fechas de entrega, calidad y volumen de producción de acuerdo a estándares demandados por la agroindustria.
 - El sector agrocomercial ya sea porque éstos demandan y ofertan productos de la industria agroalimenticia, requiere de técnicos que dominen los aspectos específicos vinculados con la calidad, el acondicionamiento y el planeamiento estratégico y operacional para la comercialización de los productos.
 - Otro ámbito claro de inserción laboral son las empresas de servicios agrarios donde se brinda asesoramiento técnico para la producción que brindan las cooperativas, las asociaciones de productores o las consultoras.
 - Las asociaciones de productores como son las federaciones y cooperativas representan un ámbito de inserción laboral importante, pues en gran parte de ellas se realizan tareas relacionadas con la producción principalmente en tareas de acopio, acondicionamiento y comercialización de productos; y en segunda medida el asesoramiento a clientes y asociados, y la comercialización de insumos agropecuarios.
 - Desempeñar funciones en organismos públicos de control y fiscalización de la actividad vitivinícola.
 - En los laboratorios demandan técnicos que asuman responsabilidades en la realización e interpretación: de ensayos y análisis de materias primas, insumos, materiales de proceso, productos, emisiones y medio ambiente, así como en la implementación de sistemas de aseguramiento de la calidad y de las adecuadas condiciones de trabajo.
- Se desempeñan en ámbitos de producción tales como: plantas; laboratorios; fraccionamiento y expedición; control y tratamiento de emisiones; investigación y desarrollo; gestión y comercial.

Informes:

San Martín Norte 418, La Consulta, San Carlos.

Correo Electrónico: info@iesvu.edu.ar.

Web: <https://iesvu.edu.ar/portfolio-item/cevi/>

Podrá diseñar y comercializar nuevos productos, destinos y desarrollos turísticos, ejecutar acciones para la conservación y recuperación del patrimonio provincial y nacional.

Dichas capacidades serán aplicadas en todos los ámbitos de la actividad turística de manera sustentable, en beneficio de los sectores público, privado y social, con la posibilidad de ejercer la profesión de manera independiente.

Duración de la carrera

Título de grado - 4 años: Licenciada/o en Turismo

Título intermedio - 3 años: de Turismo y Coordinadora/or de Viajes

Título intermedio - 3 años: Analista Universitario en Recursos Humanos.

Ofrece las carreras universitarias de:

Informes:

721 Belgrano

Godoy Cruz, Mendoza 5501, Argentina

Email: informes@uch.edu.ar

Web: www.uch.edu.ar

