



## Curso de Enoturismo

### *Marketing de experiencias y turismo vitivinícola*

Este curso está orientado a aquellas personas que se encuentren trabajando o que quieran ingresar al área turística de la industria vitivinícola y aquellas personas que deseen formar o participar en un proyecto turístico enológico. Gerentes, jefes, supervisores de marketing y turismo de bodegas o negocios vitivinícolas, sommeliers, y aquellas personas que deseen participar en el área de turismo de un proyecto vitivinícola. Gracias a nuestra mirada experta confeccionamos una propuesta académica diversa que aborda y conecta las distintas áreas del negocio del vino.

**Objetivo:** Brindar una capacitación a fin de diseñar, desarrollar y/o gestionar un proyecto enoturístico. Recursos para sumar valor en el área de turismo.

#### **Profesores:**

Dolores Lavaque  
Ignacio Goldin  
Marsus - Marcelo Navarro

#### **Contenidos:**

##### **Clase 1: Qué es el Enoturismo.**

Definición de turismo y enoturismo. Rutas alimentarias y rutas del vino en Argentina y en el mundo. Regiones vitivinícolas como destino enoturístico. Crear un producto turístico. Caso.

##### **Clase 2: Contexto internacional del Enoturismo.**

Perspectivas para el enoturismo, oportunidades y retos del entorno. El auge mundial del enoturismo. Las capitales del enoturismo. El enoturismo como herramienta fundamental para construir un futuro más sostenible, inclusivo y resiliente. Panorama actual de la Argentina.

##### **Clase 3: Preparar la bodega para el turismo.**

Departamento de Enoturismo, roles. Preparado de la bodega para el turismo, circuitos, higiene y seguridad. Historia de marca y Storytelling. Plasmar la marca en la experiencia turística y comunicarla. Visitor Center como unidad de negocio.

##### **Clase 4: Atención al cliente - Satisfacción - Un paso adelante del cliente.**

La Atención al Cliente. Su relación con el producto o servicio. El Circuito del Servicio y sus diferentes momentos: bienvenida, desarrollo y cierre. Aprendizajes y mejora continua del área.

##### **Clase 5: Sinergia entre los diferentes actores: gastronomía y vinos.**

Comida y bebida como referentes permanentes para recordar viajes y lugares. La importancia del personal: estandarización del servicio y capacitación. Puesta en valor de tradiciones locales y diversidad. El escollo de la estacionalidad. Tips para la cata.

##### **Clase 6: Casos de éxito en el enoturismo nacional.**

Recorremos y analizamos distintos casos de éxito del enoturismo argentino.

##### **Clase 7: Marketing de experiencias.**

Modelo de negocio de enoturismo. Creación de un "producto – experiencia".



### Clase 8: Argentina, ayer y hoy de la industria vitivinícola.

Orígenes, historia y evolución de la industria en nuestro país. Historia contemporánea vitivinícola en Argentina.

**Duración:** 8 clases.

Martes 28, miércoles 29, jueves 30, viernes 31 de mayo.

Martes 4, miércoles 5, jueves 6, viernes 7 de junio.

**Horario:** 19.00 a 20.30 hs. (hora de Argentina).

1 hora de clase + media hora de preguntas y debate.

✓ **Incluye certificado de asistencia**

#### Metodología:

Al inicio de la cursada recibirán un mail con el link/ID de la reunión y la clave, que servirán para todas las clases.

También se les asignará un usuario y contraseña personal para ingresar a nuestra web y acceder al material de sólo lectura, que se publicará después de cada clase.

Para el primer día de clases, les pedimos conectarse 30' antes con el objeto de realizar una reunión de presentación de alumnos y docentes que, a su vez, funcionará como prueba técnica para asegurarnos que todos puedan conectarse y escuchar bien.

Durante las clases los alumnos están silenciados y pueden hacer sus preguntas por el chat, que serán leídas y respondidas oportunamente o se abre el micrófono para el intercambio.

Las clases se graban y envían a quienes se ausenten.

Costo total del curso: \$80.000 + IVA (ochenta mil pesos + IVA) o US\$90.- (noventa dólares estadounidenses). Se abona por transferencia, depósito, Mercado Pago o PayPal.

(\*) 50% durante la inscripción y el 50% restante al comenzar el curso.

**Consultas:** [marketing@consultorastg.com.ar](mailto:marketing@consultorastg.com.ar)

#### Otros cursos orientados a la industria del vino:

- Comercio Exterior de Vino
- Costos en la Industria Vitivinícola
- Marketing de Vino
- Marketing Internacional de Vino
- Redacción de Notas de Cata
- Venta de Vino
- Wine Business English

Contamos con el apoyo de **Wines of Argentina, Asociación Argentina de Sommeliers, Cámara Argentina de Vinotecas, Bodegas de Argentina, Bodegas de Salta y Mujeres del Vino Salteño** para cuyos socios ofrecemos beneficios exclusivos.



ASOCIACIÓN  
ARGENTINA DE  
SOMMELIERS



CÁMARA  
ARGENTINA  
VINOTECAS  
Y AFINES



Al participar te invitamos a sumarte a nuestros grupos de Networking en **LinkedIn y Whatsapp**.



📍 Cerrito 348 1º A CABA  
Buenos Aires, Argentina

📍 Mendoza, Argentina  
📍 Salta, Argentina

+54 11 4382 2001  
✉ [contacto@consultorastg.com.ar](mailto:contacto@consultorastg.com.ar)

🌐 [www.consultorastg.com](http://www.consultorastg.com)  
📱 [@consultora.stg](https://www.instagram.com/consultora.stg)