



Especialización en ENOTURISMO y ENOGASTRONOMÍA

Curso Técnico Teórico-Práctico

DIRIGIDO A:

- Jóvenes y adultos, de 18 años en adelante.
- No son necesarios conocimientos previos en la materia.
- Se deberá tener ciclo básico aprobado o, en caso de que no sea así, acreditar experiencia comprobada en el rubro.
- El curso está dirigido a todos aquellos que quieran aprender y adquirir los conocimientos sobre el mundo del vino, desde catas, enogastronomía y turismo del vino.

OBJETIVOS

- Capacitar en forma integral al alumno para que pueda desempeñarse con eficiencia en las diferentes ramas del enoturismo
- Brindar los conocimientos teóricos y prácticos para que, al terminar el curso, el alumno logre con éxito insertarse laboralmente y competir en el mercado, brindando servicios profesionales con alto nivel de conocimiento, responsabilidad y calidez humana.

METODOLOGÍA

- Las clases serán dictadas por profesionales de renombre tanto en el área turística, como en la educación formal, con una frecuencia de dos veces por semana (martes y jueves) y una carga horaria por jornada de dos horas divididas en dos módulos, contando con un break de quince minutos entre ellos: de 19:15 a 21:30.
- Se realizarán jornadas prácticas completas: a determinar destino de bodega y catas de vinos de diferentes regiones
- Se facilitará a los estudiantes, sin costo adicional, documentos de apoyo y estudio, en formato digital.
- Se realizarán evaluaciones escritas al finalizar cada mes, previéndose un porcentaje mínimo de aprobación del 70% de respuestas correctas en cada una de las evaluaciones.

094 386 534

(SMS, llamada o Whatsapp)

Bulevar Artigas 2714, Montevideo

Tel. 2486 0060 interno 2

www.instituto.kolping.org.uy

capacitacion@kolping.org.uy



PROGRAMA

Materias específicas y teóricas		Materias específicas prácticas
ENOTURISMO	ENOGASTRONOMÍA	JORNADAS PRÁCTICAS
Terruños del Uruguay	Presentación	Cata de vinos
Regiones Norte	Por qué un curso de Enoturismo	Maridajes y vinos
Historia	Turismo / Turismo Responsable	Salida a bodega
Turismo Rural	Producto Turístico	
Historia de la Vitivinicultura del Uruguay	Producto Enoturístico	
Maridajes y vinos	Enoturismo como recurso estratégico	
Historia de la Alquimia en el mundo del Vino	Inglés Básico. Léxico del Vino	
Invitado especial	Enoturismo y Comarca	
Desarrollo regional	Recursos y Circuitos Regionales	
Festividades	Experiencias Enoturísticas	
Accesibilidad en Bodega	Cómo mejorar la experiencia del cliente en la actividad enoturística	
Variedad Tannat.	Portugués Básico. Léxico del Vino	
Historia	Enoturismo y Patrimonio	
Cata de vinos Tannat	Enoturismo: Nuevo segmento de turismo cultural	
Servicio del vino. Información	Servicio del vino. Información	
Cata de vinos	Cata de vinos	
Platos regionales	Platos regionales	

CRONOGRAMA

Comienzo	martes 3 de setiembre de 2019
Finalización	jueves 28 de noviembre de 2019
Duración:	3 meses
Días y horarios de clases:	Martes y Jueves de 19:15 a 21:30 hs.
Último sábado de cada mes:	visita de campo

Las clases no se suspenden por feriados laborables, ni paros generales o de transporte, ni alerta meteorológica amarilla o naranja. Solo se suspenden por feriados no laborables y alerta meteorológica roja.

CHARLA INFORMATIVA

Es una reunión de una hora aproximadamente con interesados en el curso, que se realizan con entrada libre y sin compromiso, en las que los directores informan sobre sus características y pertinencia, así como también sobre las oportunidades que ofrece para la inserción laboral. La charla informativa se realizarán en el Instituto Kolping, Bulevar Artigas 2714, Montevideo,

jueves 15 de agosto a las 19:30 hs.

REQUISITOS DE APROBACIÓN

*Haber asistido a un mínimo del 75% de las horas teóricas de clase dictadas y al 100% de las horas prácticas.
Haber obtenido una calificación mínima de 70% en los parciales de final de módulo. En caso de no aprobación, pueden volver a rendirse hasta en tres períodos. De persistir la no aprobación, el estudiante deberá recurrar el correspondiente módulo.*

INVERSIÓN

- *Para inscribirse, debe abonarse por única vez una matrícula de \$ 2.000, antes del inicio del curso y con la mayor antelación posible, para asegurarse lugar.*
- *El valor del curso (3 meses) es de \$ 10.800. Puede ser abonado de dos maneras:*
 - *En un pago de \$ 9.720. Este incluye un 10% de descuento por pago contado, (con anterioridad al 3 de setiembre de 2019).*
 - *3 pagos de \$ 3.600 cada uno (de setiembre a noviembre de 2019). Los pagos deben realizarse antes del día 10 de cada mes.*

MATERIALES Y JORNADAS PRÁCTICAS

- *Se deberá abonar la primera cuota antes de la fecha de inicio de las clases, y desde la segunda en adelante, siempre antes del día 10 de cada mes.*
- *Por abonar a partir del día 11 de cada mes, se cobrará un 10% de recargo en la cuota.*
- *El alumno con más de un mes impago no podrá ingresar a clase, ni rendir los exámenes, ni participar en las prácticas obligatorias.*
- *Incluye materiales y certificado expedido por el INSTITUTO DE FORMACIÓN PROFESIONAL KOLPING, en caso de cumplir con los requisitos de aprobación.*

PROMOCIONES

Convenio con el Colegio Alemán. *En virtud de un convenio entre el Instituto Kolping y el Deutsche Schule Montevideo (Colegio y Liceo Alemán), los alumnos, ex alumnos, docentes y funcionarios de esta Institución obtienen un 20% de descuento sobre el valor de las cuotas del curso.*

Descuentos no acumulables. *Los descuentos no son acumulables y pierden vigencia en forma automática si se abona la cuota después del día 10 de cada mes o se mantienen adeudos anteriores.*

NOTA: *Si antes de comenzar el curso, no se concretara un cupo mínimo de inscripciones, el Instituto se reserva el derecho de posponerlo o cancelarlo. En tal caso, se devolverá la totalidad de la matrícula abonada.*

Institución responsable:

INSTITUTO DE FORMACIÓN PROFESIONAL KOLPING

Kolping Uruguay es una asociación católica creada en 1985. Integra la Obra Kolping Internacional, fundada a mediados del siglo XIX por el Padre Adolfo Kolping en Alemania. Está presente hoy en 60 países de los cinco continentes.

Kolping Uruguay está integrada por la Institución Kolping, que desarrolla programas de formación integral y capacitación profesional y por la Federación Nacional, constituida por los Grupos Kolping.

A través de la oferta Educativa, que comprende carreras, cursos y talleres en las áreas de Hotelería, Gastronomía, Turismo y Empresa, se otorgan herramientas profesionales tanto en aspectos operativos como de gestión. Este modelo de capacitación tiene por objetivo, de un lado, la inserción

laboral en los rubros de referencia, y de otro, el fortalecimiento de conocimientos, destrezas y habilidades de profesionales en actividad.

El Instituto Kolping está certificado en Calidad por LSQA, bajo la norma ISO 9001:2015.

ADRIANA BAUTISTA CORREA

Guía Profesional de Turismo, egresada de la Escuela de Negocios BIOS. Ha cursado estudios

universitarios en las facultades de Derecho y Ciencias Sociales y de Psicología de la Universidad de la República. En el marco de la formación continua se ha especializado, asistiendo a diversos cursos y talleres: Turismo Responsable y Sostenible (Curso de Guía Ballenero-2015; Curso Santuario de Ballenas y Delfines-2015: OCC Organización para la Conservación de Cetáceos; Turismo Responsable de Avistamiento de Ballenas embarcado – MinTur-2015); Enoturismo (Riedel Glassware Experience-2016; Curso Del Terruño a la Copa-Asociación de Mujeres del Vino: 2015; Oportunidades de eMarketing para el negocio enoturístico-INAVI-2015; Fortalecimiento de las Rutas del Vino-MinTur-2015). En el ámbito del Turismo posee una larga trayectoria profesional

habiéndose desempeñado como Guía Coordinador de la Secretaría del Adulto Mayor-Intendencia Municipal de Montevideo, Guía Coordinador de Turismo Social-MinTur / BPS. Desde el año 2012 a la fecha se desempeña como Guía de Turismo Profesional Freelance (en los idiomas español, inglés y portugués) tanto para el turismo receptivo en toda su gama, aéreo, cruceros, terrestre, como en el turismo emisivo.

En la actualidad, en el ámbito de la empresa privada tiene como rol el diseño, la puesta en marcha y coordinación de circuitos de Turismo Responsable en Uruguay y en la región.

Integra el cuerpo docente del Instituto Kolping, dictando cursos desde el año 2017 a la fecha en el Curso de Informante Turístico en las áreas de Turismo Enogastronómico, Turismo Místico y Turismo Nacional.





LETICIA VILLALBA BERETTA

Técnica en Vitivinicultura (Enóloga) egresada de la Escuela de Vitivinicultura “Presidente Tomás Berreta” del Consejo de Educación Técnico Profesional (ex-UTU) en el año 1998. Ha continuado realizando estudios de capacitación tanto a nivel nacional, regional como internacional. Entre los mismos se destacan: En el año 2018 asiste a Estrategia Nacional del Desarrollo Uruguay 2050 – OPP y MINTUR participante del proceso de prospectivo de diagnóstico y construcción de escenario 2030-2050 en turismo; 2018 Turismo Rural de Montevideo en carácter de ANFITRIÓN (IM); 2018 VII Jornada

del Sistema Nacional de Turismo Social, Charlas y Taller Envejecimiento Activo – Juventud – Accesibilidad (MINTUR); 2016- Seminario en VINSEUM en el Marco Enoturismo en las tierras de Canelones y Montevideo Rural (Vilafranca Penedés, España); 2013- Experiencia de Gestión Foro Marca País Uruguay; Participante en varias Ferias Internacionales, en rubro turístico y productivo: Feria Internacional de Turismo (FIT) Buenos Aires Argentina, Workshop Rosario, Argentina Turismo; Feria Vinitech (Boudeaux, Francia); La Rioja, España; 1998- Feria Sitevinitech (Boudeaux, Francia); Feria Sitevi Mercosur (Mendoza, Argentina) Actualmente es la Directora Ejecutiva de la Bodega Vinos Finos Beretta , Bodega Turística, se desempeña en la elaboración de vinos, realizando análisis químicos, físicos, microbiológicos, y análisis sensoriales de los vinos, turismo nacional y extranjero.

En el ámbito periodístico ha sido columnista de Radio 1410 AM Libre, en Radio 104.3 y comunicadora en Canal 4 en el área de la vitivinicultura. En el ámbito docente se desempeñó como Profesora de Enología, Gran Diploma de Sommelier, del Colegio de Cocineros Gato Dumas, sede Montevideo. En 2004-2008, Profesora de Enología, Curso de capacitación EL ABC DEL VINO desde 2013.

Integra el cuerpo docente del Instituto Kolping, dictando cursos desde el año 2017 en el Curso de Informante Turístico.