



Comienza la primera edición de la Escuela de Vino, es un programa de becas organizado por Distrito del Vino y Facultad de Agronomía de la UBA destinado a profesionales, técnicos y empleados de la industria vitivinícola o gastronomía, y al público interesado, en general.

Se trata de una iniciativa organizada de manera conjunta por el Ministerio de Desarrollo Económico y Producción de la Ciudad, a través de la Subsecretaría de Cooperación para el Desarrollo Económico y la Producción, y la Facultad de Agronomía de la UBA.

La Escuela de Vino es un ciclo de formación presentado por el Distrito del Vino, que tiene por objetivo potenciar el desarrollo de la industria vitivinícola, generar oportunidades de empleo, mejorar la empleabilidad y fomentar inversiones en el rubro.

Está conformado por una oferta de 64 cursos presenciales en los que se ofrecerán herramientas y conocimientos en enología y viticultura.

Las primeras capacitaciones de 2023 comienzan en el mes de abril, y se dictarán en diferentes etapas durante todo el año.

Para participar, es necesario completar el formulario de pre-inscripción.

Se pueden seleccionar hasta 2 cursos.

La confirmación y datos específicos serán enviados por mail.

**-Hay tiempo hasta el 07 de abril-**

Los cupos son limitados.

[Formulario de pre-inscripción](#)

**Escuela de Vino**

La Escuela de Vino abordará 7 diferentes temáticas, pensadas para potenciar el desarrollo de la actividad vitivinícola, desempeñarse con profesionalismo y hacer frente a las demandas actuales del sector.

Todos los cursos son teórico-práctico y presentados de manera presencial, en diferentes sedes de la Facultad de Agronomía de la UBA.

Es importante destacar que, quienes cumplan con el 75% de asistencia, recibirán un certificado avalado por el Gobierno de la Ciudad y la Universidad de Buenos Aires.

### **Oferta de cursos de 2023**

- Viticultura para productores principiantes
- Principios básicos de viticultura para aficionados
- Principales zonas productoras de vid
- 6.000 años de viticultura
- Elaboración artesanal de vinos para principiantes
- Análisis de calidad de vinos para principiantes
- Cata de vinos.

Para poder participar, es necesario ser mayor de 18 años y tener secundario completo.

Las capacitaciones las pueden realizar personas que trabajen en actividades relacionadas con la industria vitivinícola o afines, y también todos aquellos interesados en la temática.

Aunque, cabe destacar, el curso está orientado preferentemente a trabajadores de la industria vitivinícola, como:

- Productores
- Mozos
- Sommeliers
- Trabajadores de vinotecas
- Bodegueros
- Recolectores
- Comerciales
- Técnicos.

La Escuela de Vino es una propuesta que surge luego de una firma de un convenio de

colaboración en el que participó José Luis Giusti, ministro de Desarrollo Económico y Producción de la Ciudad, y Adriana Mabel Rodríguez, decana de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. Ambas partes asumieron el compromiso de otorgar 2.100 becas certificadas.

### **Sobre el Distrito del Vino**

El Distrito del Vino de la Ciudad surge bajo la Ley 6.497. Se encuentra ubicado en el área comprendida entre Villa Devoto, Villa del Parque y La Paternal.

Es una iniciativa público-privada de alcance nacional e internacional, que busca posicionar a la Ciudad de Buenos Aires como vidriera de un país productor vitivinícola.

Las empresas que quieran formar parte recibirán importantes beneficios económicos.

Por consultas sobre la Escuela de Vino escribir a [cooperaciondeseconomico@buenosaires.gov.ar](mailto:cooperaciondeseconomico@buenosaires.gov.ar)