



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR
DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN
BOLETÍN DE PRENSA N° 118
05 de abril de 2021

Enoturismo en el Ecuador

La Carrera de Turismo Histórico Cultural de la Facultad de Comunicación Social de la Universidad Central del Ecuador, realizó el Webinar Enoturismo en el Ecuador, organizado por los estudiantes de la cátedra de Etnología, dirigida por la docente Gladys Alvear, con el objetivo de enseñar la riqueza turística del Ecuador en el área etnológica. Se ha realizado un breve análisis desde sus generalidades hasta el desarrollo del enoturismo en el Ecuador, necesitado de explotar sus capacidades productivas.

María Eugenia Garcés, Subdecana de la Facultad de Comunicación Social, indicó que estas actividades son el resultado del trabajo académico que lleva a cabo la Carrera de Turismo Histórico. Estos eventos permiten a los estudiantes recopilar información, investigar y generar trabajos de gran calidad, que luego exponen. Es el resultado de la investigación realizada en la capacidad de producción de vinos en el Ecuador, lo que demuestra que la Facultad y la Carrera se está preocupando, no sólo de conocer desde la academia, sino de conocer desde la práctica y la realidad ecuatoriana cómo aplicar estos conocimientos.

En el webinar se trataron temas como: Características y clases actuales de vinos, Tipos de vinos, El vino y glosario, La presentación del servicio del vino, Tendencias actuales del vino, Aplicaciones móviles: búsqueda de vinos y tiendas, reconocimiento, valoración del vino, historia del vino en el Ecuador, haciendas productoras y ruta turística de vino en Ecuador, Maridaje y Cata del vino.

La MSc. Gladys Alvear expresó que, para la Carrera de Turismo Histórico Cultural, es importante dar a conocer toda la parte práctica y teórica de la materia de Enología. El estudio realizado se sustentó en tres tipos de vino: blanco, tinto y rosado, con características importantes a través del estudio de sus aromas. El aroma primario se va desarrollando de acuerdo al cultivo, al tipo de viticultura, a las condiciones climatológicas y del suelo. El aroma secundario se desarrolla de acuerdo a la fermentación y a las condiciones del nivel alcohólico que se van produciendo. En el nivel terciario va a adquirir contenido según el nivel de envejecimiento. **J.P**

