



Programas Educativos & Intercambios Culturales

[PE & IC]



MIEMBROS FUNDADORES DE



Manual de Servicios

Índice de contenido

PRESENTACIÓN OFICIAL DEL PROGRAMA PE & IC	6
Programas Educativos & Intercambios Culturales PE & IC:.....	6
Fundamentación.....	6
Objetivos.....	7
Particularidades.....	8
PROGRAMAS EDUCATIVOS ORIENTADOS AL NIVEL MEDIO Y SUPERIOR.....	10
P 001 – Turismo del conocimiento.....	10
Objetivos Generales:	10
Generalidades.....	10
Dirigido a:	11
Días de visitas:.....	11
Opciones para el desarrollo de este Programa:.....	12
Reserva previa:	12
P 002 – Explorando el Parque General San Martín.....	13
Día 1.....	13
Día 2.....	16
Costo.....	17
Programa Opcional.....	17
P 003 – Embajadores de mi tierra	18
Día 1.....	18
Día 2.....	19
Costo.....	19
P 004 – Mendoza, mi ciudad y sus alrededores	20
Día 1.....	20
Día 2.....	21
Costo.....	24
P 005 – Piedemonte mendocino y Reserva Divisadero Largo.....	24
Modalidad.....	24
Día 1.....	25
Día 2.....	26
Costo.....	27
Importante.....	27
P 006 – Ejército Libertador y Gesta Sanmartiniana.....	27
Día 1.....	27
Día 2.....	28
Costo.....	29
P 007 – El agua es vida - La cultura del agua en Mendoza.....	30
P 008 – Pueblos Originarios y Fundación de Mendoza	31

Día Uno.....	31
Día Dos.....	32
Costo.....	33
P 009 – Supervivencia y nutrición en la montaña	34
P 010 – Descubriendo mi tierra.....	34
P 011 – Primeros pasos con el Olivo y la Vid.....	35
Día Uno.....	35
Día Dos.....	37
Costo.....	37
PROGRAMAS EDUCATIVOS ORIENTADOS AL NIVEL SUPERIOR Y PROFESIONAL....	39
P 101 – Gastronomía y Vinos en globo.....	39
P 102 – Supervivencia especial para empresas.....	40
P 103 – Sommelier de Aceite de Oliva.....	40
Día 1.....	41
Día 2.....	41
Día 3.....	42
Día 4.....	42
Día 5.....	43
Día 6.....	43
Costo.....	43
P 104 – Curso de Asado Argentino.....	44
P 105 – Curso de Cocina Regional Mendoza Gastronómica.....	44
Día 1.....	45
Día 2.....	45
Día 3.....	46
Día 4.....	46
Costo.....	46
P 106 – Mendoza y sus Oasis Vitícolas.....	47
Duración: cinco días, cuatro noches.....	48
Día Uno.....	48
Día dos:.....	49
Día tres:.....	50
Día cuatro:.....	51
Día cinco.....	52
Costo.....	53
P 107 – Iniciación a la olivicultura y cata de aceites de oliva varietales.....	54
PROGRAMAS ESPECIALES.....	55
P 201 - Mendoza verde con historia.....	55
P 202 - Mendoza geológica.....	55

P 203 - Mendoza Rural.....	55
P 204 - Mendoza Agreste.....	56
P 205 – Perdiendo el miedo a volar.....	56
PROGRAMAS PARA EXTRANJEROS.....	58
P 301 – Programa Internacional.....	58
Descripción:	58
Contenido:	58
Duración:.....	58
Introducción.....	58
Día 1.....	60
Día 2.....	60
Día 3.....	62
Día 4.....	63
Día 5.....	63
Día 6.....	65
Día 7.....	66
Costo:	67
P 302 - curso intensivo de sommelier en aceites de oliva (extranjeros).....	68
Descripción.....	68
¿QUÉ HACE POSIBLE BRINDAR ESTA PROPUESTA DE EXTENSIÓN EDUCATIVA?....	69
Instituto de Capacitación Laboral.....	69
Instituto de Investigación.....	69
Museo Argentino del Turismo.....	70
Convenios.....	70
Residencia Educativa.....	70
Restaurante Escuela Malvinas I	70
Finca Escuela.....	71
Ubicación y Vida Institucional.....	71
Servicios Ofrecidos por la Residencia Educativa Islas Malvinas	75
Normas de convivencia.....	76
Reglamento.....	76
Horario de entrada - Seguridad.....	76
Habitaciones.....	77
Baños - Sanitarios.....	77
Restaurante Malvinas I.....	78
Administración.....	78
Responsabilidades.....	78

Reservas.....	79
Tarifas de Programas y Servicios	79
Por pertenecer a ULADES.....	79

PRESENTACIÓN OFICIAL DEL PROGRAMA PE & IC

La Escuela Internacional de Turismo Islas Malvinas, dependiente de la Fundación Islas Malvinas ha elaborado junto a sus creaciones inéditas, la oferta académica denominada:

Programas Educativos & Intercambios Culturales PE & IC:

- ✓ Declarado de Interés Educativo según Resolución N° 779/13, otorgada por la Dirección General de Escuelas – Ministerio de Educación de la Provincia de Mendoza.
- ✓ Declarado de Interés Turístico según Resolución N° 644/13, otorgada por el Ministerio de Turismo de la Provincia de Mendoza.
- ✓ Declarado de Interés Cultural según Resolución N° MC 001026/13, otorgada por el Ministerio de Cultura de la Provincia de Mendoza.

Fundamentación

La fundamentación de los programas educativos se consolida a través de la trayectoria institucional; de sus programas académicos; de su cuerpo de profesores; de nuestro posicionamiento social; de los principios sociales enmarcados en la visión y misión de la Fundación Islas Malvinas; de las actividades complementarias y co-programáticas que desarrolla la Escuela Internacional; de las instalaciones edilicias propias del Ente y de las distintas áreas que conforman esta Institución Académica.

Considerando las necesidades sociales relacionadas a la educación, la cultura y el medio ambiente, y a la vez, la oferta educativa y de servicios afines que ofrece nuestra Institución a la comunidad toda, es que se propone a brindar un aporte específico de capacitación, tal que tenga relación directa con las actividades empresariales, oficiales y educativas tanto de los niveles formativos, como así también de las personas que deseen ocupar sus tiempos libres con una formación que signifique un mejoramiento para su calidad de vida o mayores ingresos económicos.

Las actividades que se ofrecen están relacionadas a este mundo académico que profesa la casa de estudios, es decir, el Turismo y sus pilares, la Hotelería, la Gastronomía, el Mundo del Vino, el Medio Ambiente, la Naturaleza, la Cultura, las Expresiones Artísticas, las Ciencias, las Industrias y las Empresas Prestadoras de Servicios.

Los servicios ofrecidos se desarrollan con profesores y alumnos avanzados de nuestra Institución, e intervienen especialistas y profesionales de otros sectores, ONG, organismos oficiales, centros científicos y técnicos de nuestra Provincia de Mendoza.

Las acciones que desarrolla la Escuela Internacional son muy variadas. Sus objetivos están orientados y concretados a la formación profesional y capacitación laboral. Respectivamente: el rescate cultural de la gastronomía regional; la investigación científica para el desarrollo cuantitativo y cualitativo de los circuitos turísticos provinciales; el dictado de cursos de capacitación para todo público; el dictado de conferencias y clases magistrales con profesores y científicos del País y del exterior, y el mejoramiento de hábitos de nuestros jóvenes. Profesamos el intercambio de conocimientos de alumnos y profesores de distintos países del mundo mediante la puesta en valor de nuestros hitos históricos. Acrecentamos los conocimientos y promoción de nuestra industria vitivinícola, agrícola y olivícola, mediante

diversos viajes de estudios organizados por el departamento de viajes de la Escuela, extensivos para otras instituciones del País y del extranjero.

La Institución se caracteriza por incorporar a los temas teóricos y técnicos, diversos aspectos prácticos y cognitivos, tales como destrezas, dinámicas, ejecutividad, y profesionalidad.

Las carreras de Gastronomía y Sommelier actúan de la misma forma y cuentan con sus respectivos laboratorios, salas y espacios propios.

Objetivos

- Instaurar una completa programación educativa referida a intercambios estudiantiles, cuya denominación es "Programas Educativos & Intercambios Culturales - PE & IC".
- Desarrollar una serie de programas educativos, salidas a terreno, cursos y clases magistrales en la misma Institución para estudiantes de nivel medio y superior, de nuestro País y del extranjero.
- Ofrecer un sistema de aprendizaje y convivencia que permita fijar conocimientos teóricos, prácticos y técnicos en distintas temáticas relacionadas a las actividades futuras laborales de los estudiantes¹.
- Ofrecer el Programa "Turismo del Conocimiento" adjunto y al inicio de cada programa educativo.
- Concientizar a nuestros educandos sobre la importancia de adquirir hábitos y discernimientos, para lograr la preservación de una pertenencia real y concreta, hacia nuestra naturaleza, patrimonio y cultura general de la Provincia de Mendoza y el País.
- Desarrollar actividades culturales, ciclos de conferencias, clases magistrales, seminarios, foros, coloquios, y encuentros con o sin alojamiento, con o sin prestaciones de comida(s).
- Brindar servicios de nuestra Biblioteca Turística, Gastronómica, Hotelera y de Sommelier a los jóvenes alojados, según reglamento institucional.

¹ Agro-Industrias, Gastronomía, Geografía, Arqueología, Historia, Cultura, Antropología, Turismo, etc.

Particularidades

1. Todos los programas orientados al nivel medio de educación tienen diferentes durabilidades en relación a los tiempos; los recorridos varían de medio día a tres días.
2. Existen programas orientados al nivel superior, relacionados a Carnes Argentinas, Olivicultura, Vitivinicultura y otras temáticas, con una duración de cinco a diez días, dirigido a estudiantes nacionales y del extranjero.
3. Las Clases Magistrales en la Institución, combinadas con cada programa, coadyuvan y describen todo lo concerniente a las visitas que se realizarán en las salidas a terreno. Están acompañadas con apuntes, material didáctico, películas y equipo multimedia.
4. Estos programas pueden desarrollarse en distintos idiomas con profesores – intérpretes, a través de colaboración mutua con el Instituto Intercultural de Lenguas Extranjeras.
5. Nuestra Institución posee en el mismo edificio su **RESIDENCIA EDUCATIVA "ISLAS MALVINAS"** "*Vivere cum educationis et vocationibus disciplina*" (convivir con la educación y capacitación profesional) para alojamiento de educandos. Los alumnos residentes hacen uso de las salas teóricas, laboratorios, sitios de estudio, zonas de esparcimiento de los estudiantes, biblioteca y laboratorio de informática. La propuesta impulsa compartir experiencias con nuestra población estudiantil. Las instalaciones de la Institución son utilizadas en todos los programas PE&IC.
6. El **RESTAURANTE ESCUELA MALVINAS I**, ubicado también en la misma Institución brinda servicios de desayunos, media pensión, pensión completa y servicio de viandas o meriendas estudiantiles, para nuestra comunidad educativa, residentes de nuestra Residencia y público en general. Los contingentes deben solicitar reservas acorde al sistema normado por PE & IC.
7. Los programas educativos se realizan con profesores de nuestra Institución y a la vez con docentes, técnicos y profesionales de otras instituciones a través de convenios acordes a los objetivos instaurados; estos convenios de colaboración mutua han sido formalizados con organismos públicos y privados. Todos los servicios internos se desarrollan según nuestro organigrama institucional.
8. El sistema de transportación de los estudiantes tiene dos particularidades, una de ellas es que el contingente que recibimos, puede desplazarse con transportes contratados por la misma Institución que solicita nuestros servicios educativos, y por otra parte, cuando se trata de salidas que no poseen transporte contratado por los solicitantes, nuestra Institución contrata los servicios de empresas de transportes y/o turismo autorizados por el Ministerio de Transporte y Turismo de la Provincia de Mendoza. Los contingentes que lleguen en micro contratado deben comunicarlo en nuestra Secretaría, a los efectos de obtener la información y asesoramiento adecuado.
9. Por cada Programa Educativo el alumno recibe una "Certificación de Asistencia", otorgada por esta Institución Académica.



PARQUE GENERAL SAN MARTIN: LAGO / PORTONES / CERRO DE LA GLORIA



MUSEO ÁREA FUNDACIONAL / PLAZA INDEPENDENCIA / PEATONAL SARMIENTO



ENOTURISMO: BODEGAS/ MUSEO DEL VINO / VIÑEDOS / CLASES TEÓRICO-PRÁCTICAS



CIRCUITOS DE TREKKING - ESPEJOS DE AGUA: AGUA DEL TORO / NIHUIL / POTRERILLOS



PROGRAMAS EDUCATIVOS ORIENTADOS AL NIVEL MEDIO Y SUPERIOR

Cada programa educativo desarrolla un recorrido planificado con estadas y paradas en distintos sitios. De acuerdo a su jerarquía, conllevan explicaciones académicas ordenadas cronológicamente: estas resaltan los lugares emblemáticos, a la vez que señalan aspectos entre los que se debe mencionar aquellos científicos, urbanos, paisajísticos, culturales, sociales, artísticos, geográficos, históricos, arqueológicos, industriales, comerciales, ornamentales y religiosos.

P 001 – TURISMO DEL CONOCIMIENTO

Contenido: Cultura, Arte, Tipos de Turismo, Gastronomía, Pasados históricos nacional e internacional, Investigaciones Científicas, Flora y Fauna autóctona provincial, detalles arqueológicos, vulcanología y mineralogía. Pertenencia y Calidad de Vida.

Objetivos Generales:

- Desarrollar el Programa "Turismo del Conocimiento" a través de una visita virtual por las instalaciones de la Escuela Internacional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de Mendoza – Fundación Islas Malvinas,
- Contribuir a los conocimientos y la valoración de los recursos naturales y culturales de nuestra Provincia.
- Propiciar la conservación y protección de los recursos, mediante la toma de conciencia y responsabilidad social.
- Trasmitir conocimientos generales sobre el patrimonio cultural de la humanidad.
- Presentar el mundo del turismo, la hotelería, la gastronomía y las industrias madre de nuestra Provincia, (vitivinicultura y olivicultura), mediante su relación con la tecnología, la cultura y el medio ambiente.

Generalidades

- Este circuito *in situ* fue creado por el Instituto de Investigación, Ciencia y Tecnología de la Escuela Internacional Islas Malvinas.
- Hechos históricos como el Cruce de los Andes en nuestra Gesta Sanmartiniana, caudillos argentinos y expresiones artísticas emblemáticas.
- Vivencias en diferentes Reservas Naturales de la Provincia, plasmadas con fotografías y muestras tangibles, nos sumergen en temas como espeleología, vulcanismo, arqueología, estudio de nuevas rutas turísticas, producción caprina, costumbres y quehaceres de nuestra gente de campo.

- El Espiral de la vida y muestras paleontológicas y mineralógicas nos mostrarán las eras geológicas para ayudarnos a comprender los orígenes de nuestro planeta.
- En vitrinas con diversos tipos de botellas, copas y herramientas dan motivo a las charlas asesoras que culminan en la cava, lugar donde el culto por el vino llega a su máximo esplendor, los visitantes podrán conocer la importancia que significa el maridaje, en el mundo gastronómico.
- El pasado es parte de nuestra actualidad, que se revive en la cocina del ayer, en ella encontraremos semillas y elementos que se utilizan en el desierto mendocino y cacharros indígenas. Descubrir las bondades farmacológicas y alimenticias de nuestra flora nativa.
- La unión de la cultura con el turismo es lo que nos permitirá internarnos en las raíces de los pueblos del mundo, las vidrieras temáticas de diferentes países, te harán conocer los principales indicios de cada uno de ellos.
- El paseo por el Hotel Virtual muestra comodidades a tener en cuenta e informa sobre la actividad hotelera. Los alojamientos turísticos conforman una gran importancia en el ocio y la recreación de las personas.
- Durante el recorrido se observan variadas vitrinas con fotografías de distintos viajes, donde se advierte la relación con el medio ambiente, la flora y la fauna autóctona. El hábitat en el desierto mendocino nos conduce a enriquecer el conocimiento del diario vivir en esos lugares. Culturas ancestrales que conviven con el presente. Puesteros del desierto, de cordillera y del llano agreste. Espejos de agua, nuestras fuentes de energía, riego, recreación y calidad de vida.
- Conocer los ríos que surcan nuestra Provincia, desde las nacientes en la cordillera, es un compromiso con nosotros mismos y con nuestro futuro. El agua en el planeta seguirá siendo nuestro medio de vida y cuidar de ella será siempre responsabilidad de todos.
- Este sentido de inculcar el patrimonio natural y cultural, se pone de manifiesto en todo el establecimiento, esta visita virtual le hará conocer también las excursiones clásicas que desarrollan las empresas de turismo de nuestra Provincia de Mendoza.
- Las costumbres, herramientas, utensilios y elementos de nuestra cultura se reflejan en las paredes y en el Rincón Criollo, son tradiciones rescatadas de las prácticas de los maestros.
- El Museo Argentino de Turismo es un proyecto consolidado y permanente de nuestra Institución con aspiraciones importantes para nuestra Provincia y en este contexto es que los invitamos hoy a conocer aún más nuestro planeta.
- Culmina la visita una muestra de volcanes en el Restaurante Escuela.

Dirigido a:

Estudiantes de los dos últimos años de la enseñanza primaria y todo el nivel medio, como a turistas en general.

Días de visitas:

Cuatro visitas diarias de Lunes a Viernes (dos, en horas de la mañana y dos, en horas de la tarde)

Opciones para el desarrollo de este Programa:

Opción A: Al solicitar la reserva correspondiente, ya sea por teléfono, vía e-mail ó por escrito, informando la institución que precede y el día de visita, puede solicitar también, que a la mitad del recorrido, se desarrolle una clase magistral sobre un tema descripto por vuestra autoridad escolar (Director o Profesor de una asignatura en especial), que se considere necesario como apoyatura a una o varias asignaturas; la misma será brindada por un profesor seleccionado por nuestra Institución, o bien, se puede solicitar la proyección de una película educativa, Ej. Charlas sobre culturas aborígenes, Gesta Sanmartiniana, Geografía e Historia de Mendoza o Argentina, Supervivencia, Espeleología, Andinismo, Turismo de Aventura, etc. O bien disfrutar de películas documentales de países y provincias argentinas, o lugares como El Vaticano, Museo del Oro en Perú, Festividades de los pueblos, etc.

Opción B: Se solicita la reserva del Programa Turismo del Conocimiento, que no incluya una clase magistral sobre un tema pre-elegido y/o película seleccionada.

- Ambas opciones contemplan como refrigerio, un chocolate con tortitas, a la mitad del recorrido, a la vez se desarrolla una animación con preguntas y repuestas y el ganador recibe un premio.
- El Programa es conducido por un Guía de Sitio y asistido por una Carrera relacionada a las temáticas seleccionadas. (Turismo, Hotelería o Gastronomía.
- Al finalizar el Programa, se entregará un Certificado de Asistencia del "Programa Turismo del Conocimiento", emitido por nuestra Institución Académica.

Precio y/o costo del programa², ciclo lectivo 2014

- Opción A: \$40,00.- por alumno (máximo grupos de 12 a 15 personas) incluye un docente. El paseo dura 90 minutos.
- Opción B: \$30,00.- por alumno (máximo grupos de 12 a 15 personas) incluye un docente. El paseo dura 150 minutos.

La tarifa incluye:

- Visita del programa "Turismo del Conocimiento", con la Opción A o B,
- Una merienda compuesta por un chocolate acompañado por tortitas.
- Certificado de Asistencia.
- Un premio Sorteo.
- Un premio por conocimiento.

Reserva previa:

Solicite reservas con anticipación. En nuestra Pag. Web www.eim.esc.edu.ar/peic podrá encontrar todo lo concerniente a información e ilustraciones sobre nuestros servicios educativos, formación profesional y sistemas de alojamiento programados

² Sujeto a cambio sin previo aviso. El precio quedará confirmado una vez concretada la reserva, de parte de nuestra Institución.

P 002 – EXPLORANDO EL PARQUE GENERAL SAN MARTÍN

El objetivo principal de este programa teórico-vivencial, es reconocer y valorar fehacientemente la importancia que representa el parque para la provincia: un espacio que no solo se construyó para hermoear nuestra Ciudad, ya que representa un sinnúmero de connotaciones que permanecen en la actualidad con un valor incalculable para nuestra comunidad. Cada vestigio incorporado ha sido minuciosamente planificado, tal que permita aproximarse al conocimiento cabal de nuestra historia y su desarrollo natural y cultural.

El programa considera la descripción de cada sitio, su historia, orografía, motivos de la inserción patrimonial, personalidades, zonificación, actividades que se desarrollan y antecedentes relevantes. El mismo se inicia con una *Clase Magistral* en la Institución, y continúa con un recorrido por uno de los parques más importantes del País, conociendo la vegetación autóctona del piedemonte mendocino que fuera implementada por el Arquitecto y Paisajista francés Carlos Thays, responsable de otros importantes parques argentinos.

Durante el trayecto se realizan la visita a diversos patrimonios turísticos y culturales, monumentos, obras artísticas, museo de ciencias naturales, estadio mundialista, zoológico, Universidad Nacional de Cuyo, Teatro Griego Frank Romero Day, Centro Regional de Investigaciones Científicas - CONICET, Cerro de la Gloria, clubes sociales de gran importancia en la Provincia, y demás monumentos emblemáticos distribuidos por todo el lugar. Duración: dos días, con pernocte en la Residencia.

Duración: 2 días

Día 1

- **8:30hs- Recepción en Escuela Internacional Islas Malvinas.** Traslado de equipajes a la Residencia Educativa Islas Malvinas. "Vivere cum educationis et vocationibus disciplina" Convivir con la educación y capacitación profesional. Bienvenida, Chek-in, alojamiento y charla introductoria sobre las normas de convivencia institucional.

Interpretación de los programas P.E. & I.C. a realizar. (Auditorio, Sala San Martín)

- **9:30hs - visita virtual por las instalaciones de la Escuela** Internacional Islas Malvinas, conociendo los recursos naturales y culturales de nuestra Provincia. Presenta el mundo del turismo, la hotelería, la gastronomía y las industrias madre de nuestra Provincia (vitivinicultura y olivicultura), mediante su relación con la tecnología, la cultura y el medio ambiente, relacionando a la vez, las distintas profesiones y oficios de la humanidad. Trasmite conocimientos generales sobre el patrimonio cultural y natural de la humanidad a través de muestras tangibles, expresiones culturales, arqueológicas, históricas, geográficas y muestras fotográficas diseminadas cronológicamente en las instalaciones de la Institución.

EL OBJETIVO DE ESTE PROGRAMA, MAS ALLA DE LO QUE ESTE CONLLEVA, es "considerar los patrimonios de nuestro País y otros países del mundo, para la puesta en valor de lo que vivenciaremos en el próximo Programa".

- **12:00hs. Almuerzo**, en el Restaurante de la Escuela Malvinas I. Charla sobre las Costumbres y conductas en la mesa. El buen armado de una mesa.

- **13:15hs. Salida desde la Escuela Islas Malvinas con destino al Parque General San Martín**, considerado el más antiguo y principal de Mendoza. El parque abarca 307 ha cultivadas y 86 ha en expansión con 17 km de recorrido.

Luego del terremoto de 1861, la ciudad se vio afectada por grandes epidemias de difteria, cólera, y sarampión lo que significaba un gran conflicto sanitario que requería de urgente solución, es por eso que en el proceso de reconstrucción de la nueva ciudad post-terremoto el por entonces Ministro de Obras y Servicios Públicos Emilio Civit decide promover la ley N° 3 para poblar el oeste por medio de la forestación que serviría además como defensa aluvial y para la ubicación de una nueva penitenciaria. En el año 1986 se contrata al arquitecto y paisajista francés Carlos Thays, responsable de otros importantes parques argentinos como Parque 9 de Julio, Parque Sarmiento y Parque Nahuel Huapi. En 1947, por la Ley 1744, se impone el nombre de Parque General San Martín y se cambia el nombre de la avenida Uriburu por Del Libertador.

Historia y detalle de cada uno de los 31 atractivos que visitaremos.

Ingresamos por los famosos Portones del Parque, los cuales fueron adquiridos durante el gobierno del Dr. Emilio Civit a la fundición de "Walter Macfarlane & C°", Saracen, Glasgow, de Escocia. Con esta obra el parque quedó desde sus inicios configurado por un espléndido ingreso. Están confeccionados en hierro fundido. El objetivo fue ofrecer un acceso apropiado a la magnitud del parque, siguiendo la costumbre de jardines y parques europeos, lo que llevó al Gobierno Provincial a incorporar estos monumentales portones.

De acuerdo a los registros asentados en el año 1908 los portones ya se encontraban colocados. El proyecto de colocación fue realizado por el ing. Juan Molina Civit y la dirección de las obras de construcción, del basamento y montaje de los portones quedaron a su cargo. Al año siguiente de su colocación se los elogiaba como una "... grandiosa labor en fierro fundido, verdadera obra de metalurgia". El punto mas alto mide 9,40 metros y su ancho total es de 14, 10 metros. Los laterales están separados por verjas montadas sobre un basamento de piedra de 0,85mas de altura. Actualmente contando verjas y portones, abarcan una longitud de 31,50 metros.

Originalmente se contaba con dos portones laterales mas pequeños construidos por M. Civit en los talleres metalúrgicos de Carlos Berri e hijos y que servían de acceso peatonal, dejando los tres portones centrales para el paso de carruajes.

Los portones de paso peatonal, desaparecieron en la década del 40 cuando el Arq. Daniel Ramos Correas realizó la primera gran remodelación del Parque.

Luego del ingreso por los Portones, encontramos los Caballitos de Marly, construidos en mármol de Carrara. Estos no son caballos de silla, sino que son independientes, salvajes, esculpidos en 1740 por Guillermo Coustou y los originales se encuentran en Francia. Estos caballos iban a presidir la entrada al Castillo de Marly , su dueña era Madame Dubarry y los quería colocar sobre los machones delante de abrevadero para caballos. Al desatarse la Revolución Francesa se invade la zona y los caballos fueron tomados y colocados en los campos Eliseos de Paris. Son de estilo barroco y sus copias fueron llevadas a cabo en 1911 por el artista parisino Beerthier y fue colocada en su ubicación en 1914.

- **14:00hs. visita a "La fuente de los cinco continentes"** para contemplar uno de los atractivos mas importantes. Inspirada en los cinco continentes, es el modelo tradicional en que se muestra sólo con los continentes habitados.
- **14.15hs. recorrido por las inmediaciones al Lago** del Parque visitando el Rosedal, Monumentos históricos y Playas Serranas. Ingreso al Museo de Ciencias Naturales y Antropológicas Cornelio Moyano, el cual fue remodelado recientemente, este es uno de los más importantes y prestigiosos del país en su tipo y exhibe más de 80.000

piezas de variada índole, entre los que se destacan fósiles, animales embalsamados, artículos de cultura inca y huarpe.

Al Salir del Museo, visita de unos 20 minutos a la Isla del lago que se encuentra justo frente al mismo Museo y luego regresaremos a la unidad de transporte.

- **15:40hs. El Monumento al Ejército de Los Andes**, es una obra artística del escultor uruguayo Juan Manuel Ferrari, se encuentra emplazado en la cima del Cerro de la Gloria, en el Parque General San Martín. Ascenderemos al "Cerro de la Gloria", donde se podrá observar la gran hazaña del glorioso Ejército de los Andes respecto al cruce de la cordillera y las proezas que realizaron. Toda la epopeya será narrada por un profesor-guía profesional.

Al descenso podremos observar, explicación de por medio, el Teatro griego Frank Romero Day, gran teatro al aire libre, sirve de escenario desde 1963 para la culminación de los festejos vendimiales. El recinto permite albergar a los 40.000 espectadores que, cómodamente sentados, participan del espectáculo de luz y sonido donde se elige la reina nacional de la vendimia de cada año. Esta capacidad se triplica fácilmente con el público que presencia la Fiesta Nacional de la Vendimia, desde las serranías aledañas.

Continuamos el circuito para observar y explicar otro atractivo natural de los mendocinos, el Parque Zoológico de Mendoza, es parte del Parque General San Martín. Abarca 48 hectáreas (120 acres) y tiene alrededor de 1.100 animales.

Continuamos el recorrido para visitar el circuito del Distrito El Challao, con el "Santuario de la Virgen de Lourdes", el lugar está formado por una antigua capilla y un moderno anfiteatro con capacidad para unos 4000 fieles. En el camino se observará el Centro Cultural Albergue Monseñor Orzali y el Barrio privado Dalvian, primer complejo en su tipo.

Este circuito a la vez, es propicio para tomar referencias y conocimiento del piedemonte mendocino, observar parte de la flora autóctona, interpretar los cursos del agua en momentos de crecientes y/o aluviones y observar las defensas aluvionales como el dique los Papagayos, rodeado de arroyos y causes secos. El mismo está indicado como sitio de práctica para el ciclismo y de acceso a cerros que permiten deportes como el parapentismo y el ala delta, además del pedestrisimo y la escalada.

Observaremos el ingreso a la Reserva Natural de Divisadero Largo, el cual posee senderos angostos y tierra compactada en casi todo el recorrido con muchos desniveles, bajadas empinadas y sinuosas, así como subidas técnicas, hacen del lugar de práctica de turismo extremo con mucha historia, cultura y una gran diversidad biológica. (Sitio preparado en otro Programa P.E. & I.C.), el Predio Ferial de la Unión Comercial e Industrial de Mendoza ICIM, para llegar al siguiente punto.

- **19:00hs. A la Ciudad Universitaria de la Universidad Nacional de Cuyo** (abreviada como UNCuyo o UNCu), recorreremos el interior del predio, con las explicaciones de cada unidad académica. Es el mayor centro de educación superior de la Provincia de Mendoza, Fue creada en 1939 en respuesta a los requerimientos no sólo de Mendoza, sino también de las provincias de San Juan y San Luis, que conforman la región de Cuyo. En la actualidad cuenta con 12 unidades académicas con asiento en la ciudad de Mendoza (en el Centro Universitario - Parque Gral. San Martín y otras dependencias) y delegación San Rafael (provincia de Mendoza), además del Instituto Balseiro que funciona en la ciudad de San Carlos de Bariloche (Provincia de Río Negro). También cuenta con el Instituto Tecnológico Universitario que ofrece educación técnica a siete ciudades de la Provincia de Mendoza. También presta servicios educativos del Nivel Secundario a través de seis colegios, y cuenta además con un departamento de enseñanza de niveles primario y pre-primario.

- **21:00hs. Cena** en la Restaurante Escuela Malvinas I. Charla sobre las Costumbres y conductas en la mesa. El buen armado de una mesa.
- **23:30hs. Descanso nocturno.**

Día 2

- **08:45hs.** Salida de la Escuela Internacional hacia el **Estadio Mundialista Malvinas Argentinas**, para recorrer y conocer sus instalaciones e historia, Argentina iba a ser sede del Copa Mundial de Fútbol de 1978, y necesitaba construir estadios a la altura del acontecimiento. El EAM 78, ente organizador argentino en el año 1976 definió que Mendoza tendría una de las sedes, pero luego de inspeccionar las instalaciones de los clubes locales decidió que era más conveniente construir un estadio completamente nuevo, ubicado en las cercanías del centro de la ciudad, al pie del imponente Cerro de la Gloria, posee camarines, gimnasio, cancha, sala de conferencias, nueva pista de atletismo (Esta considerado uno de las mejores complejos deportivos del País) junto al Velódromo.
- **11:30hs Visita al Club Mendoza de Regatas.** ACTIVIDADES DEPORTIVAS, RECREATIVAS Y SOCIALES, cuenta con mas de cien años de existencia, en una constante y armónica convivencia, se entrelazan el deporte federado y las actividades recreativas, más de cuarenta ramas deportivas permiten a la familia disfrutar de distintas propuestas atendiendo las necesidades propias de cada edad, con profesionales altamente especializados. Más de 100 profesores son los responsables de atender a sus socios. La familia de Regatas está compuesta por 17.000 socios, el promedio de ingreso diario al Club es de 1800 socios en temporada baja y 2.500 socios en temporada alta, sumado a esto los 2.000 socios que visitan la Sub Sede de El Carrizal los fines de semanas y feriados.
- **12:30hs Picnic** (vianda incluida en el programa) en El Rosedal, donde un día como hoy, pero 90 años atrás, el Rosedal del parque General San Martín quedó inaugurado oficialmente para solaz de todos los mendocinos. Fue durante un apacible atardecer del miércoles 31 de diciembre de 1919, que un grupo de funcionarios del gobierno populista radical José Néstor Lencinas, acompañados por una comitiva de damas vinculadas al acto, recorrieron los senderos del jardín mayor, disfrutando de sus rosales y del inicio de los festejos.
- **14.30hs** Visita y descripciones en: El **Centro Científico Tecnológico (CCT) CONICET MENDOZA**, denominado hasta 2007, Centro Regional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (CRICyT), es un organismo oficial de investigación creado mediante un convenio entre el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas de la Argentina (CONICET), la Universidad Nacional de Cuyo y el Gobierno de la Provincia de Mendoza. Ubicado en el Parque General San Martín de la ciudad de Mendoza, el centro alberga a un diverso grupo de investigadores y técnicos del CONICET y otros entes nacionales y provinciales. Multidisciplinario e interactivo, consiste en varios institutos de investigación especializados que brindan a la región y al país un espacio adecuado para la generación del conocimiento científico y tecnológico, su aplicación y transferencia a la sociedad.
- **17:00hs** Observaremos en nuestro recorrido las siguientes instituciones y clubes de la Provincia, Club Hípico – Golf Club – Observatorio Meteorológico de Mendoza, dependiente de la Universidad Tecnológica Nacional - Ex Hospital Humberto Notti - Club Gimnasia y Esgrima - Dependencias del Ejército – Liceo Militar Gral. Espejo -

Penitenciaría Provincial – Hospital Lagomaiore. Regreso a la Residencia Educativa Islas Malvinas

- **19:30hs. Acto de Entrega de Diplomas de Asistencia** y culminación de las actividades.

Costo

Precio por persona, en base a grupos (mínimo 20 educandos) \$ 450.

Incluye dos Programas P.E.& I.C., actividades, profesores-guías, comidas especificadas en el programa y alojamiento. No incluye transporte.

Programa Opcional

En caso requerir una noche más de alojamiento, incluye:

- Cena (comida regional) del 2º día de este Programa
 - Fogón criollo de compañerismo, (anécdotas, leyendas, mitos e historias de la provincia de Mendoza).
 - Alojamiento en la Residencia Educativa Islas Malvinas
- 3º Día:
 - 09:00 hs Desayuno
 - Culminación de este servicio

Precio por persona, en base a grupos de 20 educandos: \$ 250.-Consultar por fechas fijas de salidas y/o salidas a convenir.

P 003 – EMBAJADORES DE MI TIERRA

Recreacion, Turismo, Cultura, Ocio, Vitivinicultura, Olivicultura, Naturaleza e Historia Argentina y del mundo.

Duración: 2 días

Requisito: Solo mayores de 18 años

Día 1

- **8:30hs. Recepción en Escuela Internacional Islas Malvinas.** Traslado de equipajes a la Residencia Educativa Islas Malvinas. "*Vivere cum educationis et vocationibus disciplina*" - Convivir con la educación y capacitación profesional.

Bienvenida, Check-in, alojamiento charla introductoria y normas de convivencia institucional.

Interpretación de los programas P.E. & I.C. a realizar. (Auditorio, Sala San Martín)

- **9:00hs. Clase de vitivinicultura** en cava de la escuela: variedades de uvas, elaboración de vinos blancos y tintos, introducción al análisis sensorial y degustación. Particularidades generales de la olivicultura.
- **12:30hs. visita virtual por las instalaciones de la Escuela** Internacional Islas Malvinas, ya establecida y desarrollada hace 14 años, para conocer los recursos naturales y culturales de nuestra Provincia.

Presenta el mundo del turismo, la hotelería, la gastronomía y la industria madre de nuestra Provincia, mediante su relación con la tecnología, la cultura y el medio ambiente, relacionando a la vez, las distintas profesiones y oficios de la humanidad.

Trasmite conocimientos generales sobre el patrimonio cultural y natural de la humanidad a través de ejemplares tangibles, expresiones culturales, arqueológicas, históricas, geográficas y muestras fotográficas diseminadas cronológicamente en las instalaciones de la Institución, acompañadas con material filmico e informativo y conducido por un Guía de Sitio

- **13:30hs. Almuerzo** en Restaurante Malvinas I.
- **14:30hs.** Visita programada a la "**Bodega La Rural**". Viajaremos a través del tiempo por medio de su fantástica historia y el museo del vino, único en su tipo Latinoamérica, el cual cuenta con más de 4.500 piezas., luego se podrá caminar entre los viñedos, aprendiendo más sobre estos frutos.
- Se conocerán las modernas instalaciones de la bodega, la cual tiene 6 mil M2 cubiertos y una capacidad de bodega de 10 millones de litros.
- **16:30hs.** Salida hacia el casco histórico de la Ciudad Capital de Mendoza para conocer el sitio de su fundación en el año 1561. Visita a la plaza Pedro del Castillo, al Museo del Área Fundacional y a las ruinas de San Francisco, vestigios de las órdenes religiosas jesuitas y franciscanas.

Luego nos dirigimos hacia la nueva Ciudad para conocer e interpretar el porqué de su diagramación, donde recorreremos la calle San Martín, las plazas San Martín, Chile, Independencia, España e Italia.

A continuación iremos al Barrio Cívico para conocer la Casa de Gobierno, el Palacio de Justicia y el Palacio Policial. Visitaremos al memorial de la Bandera de los Andes.

A continuación atravesaremos la calle Emilio Civit y entraremos al parque General San Martín, donde conoceremos su historia, sus monumentos y su forestación, finalizando este recorrido en el imponente y emblemático Monumento del Cerro de la Gloria.

- **Tarde libre**
- **22:00hs.** Cena en la Restaurante Escuela Malvinas I.
- Charla sobre las costumbres y conductas en la mesa, el buen armado y protocolos relacionados.

Día 2

- **8:00hs.** Alegre Despertar! - Desayuno en restaurante Escuela Islas Malvinas
- **9:00hs.** Clase de olivicultura, degustación y cata de aceite de oliva. en **Finca La Martita** – Coquimbito – Maipu, en aula especial creada con fines educativos para el desarrollo de actividades prácticas y almuerzos de campo.
- **12:30hs.** Almuerzo en la Finca.
- **13:45hs.** Recorrido por los olivares centenarios para conocer toda la cultura olivícola, los procesos, tratamientos y detalles de este producto.

Caminaremos entre viñas de Chardonay y Malbec, conociendo la historia del lugar y la totalidad de sus instalaciones.

- **15:30hs.** Visita a la **Olivícola Laur** para conocer los olivos y comprender más sobre sus cuidados, cosechas, variedades, y temas relacionados.

Conocemos su historia y el museo de la fábrica como así también la evolución de todo aquello que concierne a la olivicultura, para luego conocer las instalaciones de la fábrica, donde aprendemos todo el proceso de elaboración y los diferentes productos.

Una vez realizada la visita a la fábrica, **degustación** de los diferentes productos que Laur ofrece.

- **18:00hs.** Regreso a la **Residencia Educativa** de la Escuela Islas Malvinas
- Fin de nuestros servicios.

Costo

- Precio por persona, en base a grupos de 20 educandos: \$ 600.
- Incluye: actividades, comidas y alojamiento.
- No incluye transporte.

P 004 – MENDOZA, MI CIUDAD Y SUS ALREDEDORES

Este programa tiene por objetivo conocer, comprender y descubrir los lugares más representativos de la Ciudad de Mendoza, Capital y sus departamentos aledaños: Godoy Cruz, Guaymallén y Las Heras. Durante el mismo conocemos su historia, plazas departamentales, patrimonios turísticos, culturales y emblemáticos de cada zona, rica en industrias, artesanías, turismo y cultura. Se compone de una *Clase Magistral* en la Institución, precedido por el programa *Turismo del Conocimiento*, seguido de un recorrido por cada uno de los sitios mencionados.

Duración: 2 días

Día 1

- **8:30hs.** Recepción en Escuela Internacional Islas Malvinas. Traslado de equipajes a la **Residencia Educativa Islas Malvinas**. Bienvenida, Check-in, alojamiento charla introductoria y normas de convivencia institucional.
- Interpretación de los programas P.E. & I.C. a realizar. (Auditorio, Sala San Martín)
- **9.30hs.** Salida de la Escuela hacia el casco histórico de la Ciudad Capital de Mendoza para conocer el sitio de su fundación en el año 1561. Visita a la **plaza Pedro del Castillo**, al Museo del Área Fundacional y a las **ruinas de San Francisco**, vestigios de las órdenes religiosas jesuitas y franciscanas.
- Luego nos dirigimos hacia la nueva Ciudad para conocer e interpretar el porqué de su diagramación, donde recorreremos la calle San Martín, las **plazas San Martín, Chile, Independencia, España e Italia**.
- A continuación iremos al Barrio Cívico para conocer la Casa de Gobierno, el Palacio de Justicia y el Palacio Policial. Visitaremos al memorial de la Bandera de los Andes.
- A continuación atravesaremos la calle Emilio Civit y entraremos al parque **General San Martín**, donde conoceremos su historia, sus monumentos y su forestación, finalizando este recorrido en el imponente y emblemático Monumento del Cerro de la Gloria.
- **13.30hs.** Almuerzo, en el Restaurante Escuela Malvinas I. Charla sobre las Costumbres y conductas en la mesa. El buen armado de una mesa.
- **15.30hs.** Salida con destino al Departamento de **Godoy Cruz y Chacras de Coria**. Observaremos el **Parque San Vicente**, propone un espacio para el descanso de casi tres hectáreas forestadas que cuentan con iluminación, juegos infantiles, sitios para el descanso y es un magnifico escenario para grandes festejos, como es el caso del evento que organiza la Municipalidad todos los años para el Día del Niño. En este sector y junto al Club Municipal se construyó el Estadio Provincial de Hockey.
- Continuamos a través de la Av. San Martín, luego se ingresará a la **Plaza departamental Tomás Godoy Cruz**, parada técnica para conocer el micro Centro Cívico, turístico y cultural:
- **Municipalidad, Iglesia San Vicente Ferrer y Oratorio, Museo Policial, Centro Cultural Plaza**, sitios que guardan la imagen de su pasado arquitectónico.

Como dato accesorio, el 9 de febrero de 1909 la Legislatura de Mendoza sancionó la Ley N° 472 por la cual se declara ciudad a la que fuera Villa Belgrano y se fija definitivamente el nombre de Godoy Cruz para nuestro departamento en honor al Dr. Tomás Godoy Cruz, representante mendocino en el Congreso de Tucumán y además, gobernador de la provincia y notable legislador. En 1910 se coloca la piedra fundamental donde se erigirá el monumento a Tomás Godoy Cruz, patrono civil del departamento, y que será inaugurado recién en 1924. En 1966 los restos del prócer, que estaban en la ciudad de Mendoza, fueron trasladados a nuestro departamento y depositados en un mausoleo en la Iglesia de San Vicente Ferrer.

Información sobre: Historia, límites, distritos, atractivos turísticos, superficie, población, eventos, hechos históricos, etc.

- **17:00hs. Recorrido por Avenida San Martín Sur**, es el tramo más sureño, denominado Avenida San Martín Sur, concentra una gran oferta gastronómica y de servicios que incluye: comidas rápidas, confiterías, heladerías, parrillas y restaurantes, estaciones de servicios con mini market y self service las 24 hs., cajeros automáticos, entre otras prestaciones. Al final de su recorrido brinda uno de los sitios más atractivos del departamento, llegando a
- **17,30hs.** Salida y recorrido por Carril Cervantes, Iglesia de la Carrodilla (Patrona de los viñedos), El Calvario y Museo de Arte Casa de Fader, para continuar por las hermosas arboledas y callejuelas del Distrito Chacras de Coria, lugar representativo por la alta gastronomía y hoteles boutique, llegando a:
- **18,45hs.** Palmares Open Mall, recorrido a pié por todo el complejo. Magnífico centro comercial, turístico, cultural y arquitectónico con su estilo propio en la Provincia, uno de los orgullos del Departamento, reúne una variada propuesta comercial, cines, juegos infantiles y un conjunto de negocios gastronómicos. Se integra a este centro, Palmares Bureau, uno de los cuatro centros de ferias y congresos de la provincia y el único de iniciativa privada.
- El sector de la Av. San Martín Sur también se destaca por su variada actividad nocturna de todas las edades, en boliches, resto bar, restaurantes y pubs, con espectáculos o cena show.
- **20.30hs.** Cena libre, en Palmares Open Mall.
- **22.30hs.** Regreso a la Residencia Educativa de la Escuela Islas Malvinas.

Día 2

- **8:00hs.** Alegre despertar! - Desayuno en el restaurante "Malvinas I"
- **8:30hs.** Desarrollo del Programa Turismo del conocimiento Cod.N° P1: visita por las instalaciones de la Escuela Internacional Islas Malvinas, ya establecida y desarrollada hace 14 años, para conocer los recursos naturales y culturales de nuestra Provincia.
- Presentación del mundo del turismo, la hotelería, la gastronomía y la industria madre de nuestra Provincia, mediante su relación con la tecnología, la cultura y el medio ambiente, relacionando a la vez, las distintas profesiones y oficios de la humanidad.
- Transmisión de conocimientos generales sobre el patrimonio cultural y natural de la humanidad a través de ejemplares tangibles, expresiones culturales, arqueológicas, históricas, geográficas y muestras fotográficas diseminadas cronológicamente en las instalaciones de la Institución, acompañadas con material filmico e informativo y conducido por un Guía de Sitio.

- **9:30hs.** Salida con destino a la Plaza Departamental Marcos Burgos del Dpto. de Las Heras
- Recorrido por los alrededores de la Plaza: Municipalidad, Registro Civil, Iglesia, Destacamento Policial, Escuelas Gregorio Las Heras y Mario Casale, Polideportivo Dr. Polimeni y negocios comerciales. Información sobre: Historia, límites, distritos, atractivos turísticos, superficie, población, eventos, hechos históricos, etc.
- Datos accesorio: el 18 de diciembre de 1869, el Poder Legislativo Provincial decretó que el territorio que comprendía el antiguo San Miguel de Panquehua y La Chimba, los que habían sido establecidos con la denominación de Departamento Primero y Segundo de Campaña, se constituirían en dos subdelegaciones, denominadas en lo sucesivo: Subdelegación de Las Heras y Subdelegación de Villeta, respectivamente. Finalmente, en 1871 el gobernador Nicolás Villanueva decretó la unificación de ambas subdelegaciones en el Departamento Las Heras, con cabecera en San Miguel de Panquehua, que fue renombrado con el mismo nombre del departamento, que rinde homenaje al General Juan Gregorio de Las Heras, lugarteniente de San Martín en la preparación y ejecución del cruce de los Andes.
- Visita a Bodega González Videla. A minutos de la plaza de Las Heras, en el distrito de Panquehua, se encuentran la bodega, la capilla y la casa de los González Videla. Por sus pasillos desfilaron tantas historias como leyendas, y hoy, gracias al empeño de la familia en atesorarlos, esos recuerdos permanecen intactos.
- **11:00hs.** Visita a Campo histórico "El Plumerillo". Caminata por el interior del predio
Como atractivo turístico y museo, el Campo El Plumerillo tiene su propia historia llena de polémica. En El Plumerillo, en 1816 se acantonaron los hombres con los que José de San Martín ensambló su ejército. Tras la partida de las columnas a Chile, en enero de 1817, el campamento fue desarmado y el tiempo se encargó de poner en duda el sitio exacto donde estuvo. Cuando la Junta de Estudios Históricos de Mendoza en 1981 determinó que el campamento había ocupado varias hectáreas del Plumerillo, nadie cuestionó que el casco estuvo donde hoy se señala. Entonces, la Nación cedió los terrenos a Las Heras y el 18 de enero de 1996 se inauguró el área ambientada que hoy maneja el Centro de Estudios e Investigaciones General San Martín.
- **12:00hs.** Recorrido y visita al Aeropuerto Internacional Francisco Gabrielli, anteriormente denominado Aeropuerto El Plumerillo.
- **13:00hs.** Regreso a Residencia Estudiantil y almuerzo en Restaurante Islas Malvinas.
- **15:30hs.** Salida con destino a la Plaza principal del Departamento de Guaymallén, cruzando el Canal que lleva su mismo nombre y es lindero a la Ciudad Capital de Mendoza. Este Departamento lleva el nombre de Guaymallén en honor al Cacique de la Comunidad Aborigen Huarpe. Comunidad pionera en desarrollar las vías de canalización de nuestros recursos hídricos, como hito en este aspecto, el Canal Cacique Guaymallén, El Canal Cacique Guaymallén es uno de los principales canales que recorren la ciudad de Mendoza distribuyendo el flujo de agua en toda época del año. Se ubica paralelo a la traza de la ruta 40, que corre como una avenida en el centro de la ciudad, y al oeste de la Avenida San Martín a unas 10 cuadras de la Plaza Indecencia.

El canal es muy importante ya que canaliza las aguas que llegan en la época estival y lo distribuye en diversos canales para el riego y tomas de agua hacia el este, es decir, hacia el departamento de Lavalle a unos 30 km de distancia. Originalmente fue construido por los indios Huarpes que vivían en la zona y formaban parte del imperio

Inca, de manera que fue de las primeras acequias que servían para proveer agua a los diversos grupos que yacían asentados en la zona.

- En dirección hacia el Este, nos dirigiremos hacia la antigua Estación de Trenes. El Ferrocarril General Belgrano (FCGB), llamado así en honor al prócer argentino Manuel Belgrano, es el más extenso de la red ferroviaria argentina. De trocha métrica, fue formado en 1949 para incorporar todos los ramales de trocha angosta operados por los Ferrocarriles del Estado al momento de estatizarse la red ferroviaria.
- Visitaremos el Centro Le Parc, un importante centro cultural. Un espacio único realizado especialmente para la cultura que busca generar un nuevo sistema de consumo y de producción de bienes y servicios culturales; revalorizando el patrimonio artístico, simbólico y material. Que este Espacio lleve el nombre del artista plástico mendocino Julio Le Parc no es casual ni azaroso. Le Parc pertenece a una generación de artistas latinoamericanos que aportan al arte mundial la excelencia y la apertura a nuevas posibilidades expresivas contemporáneas. Se trata de un homenaje a quien nació en nuestra provincia, recibió su formación en nuestro país e hizo trascender su obra al mundo.
- Nos dirigimos a la Localidad de Villa Nueva, es cabecera del Departamento Guaymallén. Tiene 6,7 km² y su población de 31.820 habitantes. La villa comenzó a adquirir importancia estratégica el 31 de mayo de 1896, cuando fue proclamada como cabecera del departamento, 13 años después sería construida la Municipalidad. En el recorrido observaremos la Municipalidad de Guaymallén, Avda. Libertad (principal arteria del Departamento, Policía, Iglesia La Sagrada Familia y comercios de la zona.
- Continuamos hacia el Mendoza Plaza Shopping, importante centro de compras, inaugurado en el año 1992, cuenta con 160 locales comerciales, 20 locales gastronómicos, 10 salas de cine, un supermercado, un parque de juegos infantiles y un Bowling. Es uno de los paseos interesantes de los mendocinos y turistas. Hacia el Oeste y con gran vista hacia la cordillera se encuentra el Gran Hotel Intercontinental Hotels & Resorts, con una simbología de cinco estrellas. El 4 de abril de 1946, Pan American World Airways lanzó su marca hotelera internacional: Intercontinental Hotels. Después de iniciar en Belén, Brasil, Intercontinental Hotels extendió una cartera pionera por el mundo. Se convirtió en sinónimo de lujo para una generación jet-set con clientes como Louis Armstrong o la princesa Grace de Mónaco. Hoy cuenta con propiedades de cinco estrellas en 60 países, Intercontinental es pionero en calidad, servicio y responsabilidad.
- Continuamos por Ruta N° 7 para observar el Predio de la Virgen, anfitriona de los viajeros que llegan a Mendoza, el monumento al Cóndor de los Andes y la Estación Terminal de Ómnibus de la Provincia de Mendoza.
- Visitaremos la Casa Molina Pico, museo histórico, con sus cinco salas, funciona en lo que fue la casa de los Molina Pico, una familia muy vinculada a la gesta Sanmartiniana que donó el solar en 1785. Es una de las pocas construcciones que se salvó del terremoto de 1861. Su estilo es una fusión del colonial con el criollo. El techo de la galería es de paja, jarilla y barro con un esqueleto de madera de álamo. Las paredes tienen 60 centímetros de espesor y posee un sótano de 1893 -hoy tapiado- que probablemente servía de vía de escape. El parque cuenta con especies no autóctonas como un ombú del siglo pasado y varios ejemplares de aguaribay. Una de sus salas está dedicada al folklore cuyano y en otras tiene mobiliario y documentos vinculados con la familia Molina Pico y la política de Mendoza. Hay además numerosos elementos de uso cotidiano de las familias de fines del siglo pasado. Se realizan aquí todo tipo de actividades culturales.

- 19:00hs. Regreso a la Residencia Educativa de la Escuela Islas Malvinas.
- 19:30hs. Entrega de Diplomas de Asistencia y culminación de los Programas P.E.& I.C.

Costo

Costo: \$ 500 por alumno (mínimo 20 educandos) – incluye dos Programas P.E.& I.C., actividades, profesores-guías, comidas especificadas en el programa y alojamiento. No incluye transporte.

P 005 – PIEDEMONTES MENDOCINO Y RESERVA DIVISADERO LARGO

Primeros pasos en Supervivencia y Nutrición de montaña

El objetivo de esta propuesta es conocer y vivenciar a modo de trekking una de las reservas más importantes de nuestra Provincia, por su contenido y caudal de turismo de aventura que representa. El nombre de Divisadero Largo hace referencia al Cerro Divisadero, ya que los nativos de la zona divisaban el trozo de guanacos y otros animales para efectuar cacerías.

En términos científicos la Reserva es rica en orografía, geografía, procesos geológicos y flora autóctona; constituye a la vez un conjunto de afloramiento de rocas sedimentarias fosilíferas, formadas hace más de 200 millones de años. Es un reservorio de restos fósiles de origen animal, vegetal o geológico. Durante la travesía, se observa una falla o fractura geológica, permitiendo el afloramiento de distintos niveles de rocas sedimentarias.

Está ubicada a 8 km. de la Ciudad de Mendoza y ha sido declarada Área protegida en el año 1983. Posee un paisaje imponente, de intensa belleza y gran valor cultural y educativo. Es un viaje a través del tiempo que permite tomar contacto y conocer una historia muy antigua de nuestra Provincia. Asimismo se aprecia la diferencia de la vegetación urbana con el medio ambiente que presenta el piedemonte llegando a la Cordillera frontal.

Esta excursión se realiza con el acompañamiento del cuerpo de Guardaparques. Es importante destacar la importancia geológica de la zona, denominada Cuenca Cuyana, debido a que el pasado fue un centro deprimido que permitió la acumulación de sedimentos.

Esto ocurrió entre el periodo Triásico (dinosaurios) y el periodo Terciario; data entre los veinte y doscientos millones de años. Este programa es un atractivo divertimento, a la vez muy educativo y concientizador sobre el cuidado de nuestro medio ambiente.

Duración: dos días, con pernocte en la Residencia.

Modalidad

Dos sábados de cada mes se realiza el circuito turismo aventura a la Reserva "Divisadero Largo". Los visitantes a "Divisadero Largo" serán acompañados durante el recorrido por especialistas, los depositarios de comentar y describir la flora, la fauna, y la geología de la zona y también se suma a tal procedimiento la interpretación de los restos fósiles existentes.

Los Guardaparques son los agentes oficiales encargados de brindar atención e información a los visitantes, del control medioambiental y de la conservación de los recursos naturales. Tienen el poder de policía dentro del parque y poseen la facultad de controlar el ingreso, aplicar sanciones y expulsar a las personas que no cumplan las normas vigentes. También pueden recibir denuncias por el no cumplimiento de las normativas, y recibir sugerencias y contribuciones para el mejor funcionamiento y conservación del Parque.

Día 1

- **9:00hs. Bienvenida**, check-in, alojamiento charla introductoria y normas de convivencia institucional.

Interpretación de los programas P.E. & I.C. a realizar. (Auditorio, Sala San Martín)

Traslado de equipajes a la residencia estudiantil Islas Malvinas "*Vivere cum educationis et vocationibus disciplina*" - Convivir con la educación y capacitación profesional.

- **10.00hs.** Salida de la Escuela hacia el piedemonte mendocino, ingresando por los portones del Parque General San Martín recorrido por las calles mas importantes para dirigirnos a la Reserva Divisadero Largo donde se vivirá un día campestre en la montaña mendocina.

Se preparará pollo al disco para almorzar, además de sopaipillas mendocinas que se acompañarán con mate.

Para conocer la reserva se crearon tres senderos que transcurren por el interior de la misma. Al ingresar nos espera un guía especializado que ayudara a interpretar el paisaje, y permite conocer más detalles de esta reserva. Desde hace algunos años la reserva también cuenta con un sendero interpretativo temático corto, que permite tener una idea general de lo que ofrece la reserva para aquellos visitantes que poseen poco tiempo disponible y/o movilidad reducida. Como todo espacio protegido, la reserva posee un manual de uso, con reglas que deben ser respetados ya que son las herramientas de conservación con la que cuentan los guardaparques; quienes son los protagonistas del cuidado del ambiente en esta área natural.

En el año 2012 la Municipalidad de la Ciudad de Mendoza, realizó un acta acuerdo con la Secretaría de Ambiente, en donde se reglamentó un régimen de visitas y uso de esta reserva. Este documento fue el puntapié inicial de un trabajo en conjunto en los aspectos de promoción, preservación, planificación y difusión de la reserva. Desde diciembre de 2012 a la actualidad casi mil personas han visitado la reserva de manera directa con las actividades que realiza el Municipio. Estas actividades, potenciadas por el efecto multiplicador del turismo, sumadas a las tareas de promoción en los diferentes medios, hacen que los visitantes particulares de la reserva se hayan multiplicado rápidamente su presencia en el lugar.

- **13:30hs.** Almuerzo
- **15:00hs.** Clase de supervivencia en el piedemonte a cargo del Prof. Fernando de Rosas, profesional de la supervivencia y salvamento de la Fuerza Aérea Argentina, instructor en escalada en roca y hielo, fue presidente del Club Andinista de Mendoza, Director de la Escuela Técnica de Montaña, Presidente de la Federación Argentina de Montañismo y Escalada y perteneció a la Unión Panamericana de Asociaciones de Andinismo y Escalada. Escritor del Libro "Supervivencia - Solo Verdades".
- **18:00hs.** Regreso a la Residencia Estudiantil
- **21:00hs.** Cena en el Restaurante Escuela Malvinas I

- **23:00hs.** Descanso Nocturno

Día 2

- **08:00hs. Alegre despertar!**
- **9:00hs. Desayuno** en el Restaurante Escuela Malvinas I
- **10:00hs. Desarrollo del Programa Turismo del Conocimiento**, visita por las instalaciones de la Escuela Internacional Islas Malvinas, ya establecida y desarrollada hace 14 años, para conocer los recursos naturales y culturales de nuestra Provincia.

Presentación del mundo del turismo, la hotelería, la gastronomía y las industrias madre de nuestra Provincia, mediante su relación con la tecnología, la cultura y el medio ambiente, relacionando a la vez, las distintas profesiones y oficios de la humanidad.

Trasmisión de conocimientos generales sobre el patrimonio cultural y natural de la humanidad a través de ejemplares tangibles, expresiones culturales, arqueológicas, históricas, geográficas y muestras fotográficas diseminadas cronológicamente en las instalaciones de la Institución, acompañadas con material filmico e informativo y conducido por un Guía de Sitio (duración: medio día o día entero)

- **11:00 hs. Clase sobre el tema “Nutrición y Comidas en la Montaña”** a cargo de la Prof. Carina González, Profesional en montañismo y gastronomía aplicada. Escritora del Libro la Nutrición en la montaña.

En esta clase se trabajará sobre el estado actual de la alimentación que debe poseer un escalador de la montaña, en sus diferentes etapas: Campamento base y campamentos de altura y/o trekking.

Se podrá conocer que tipos de alimentos consume el deportista, como también sus riesgos y beneficios.

Además se incluirán temas importantes para el desempeño actual del profesional de la nutrición o especialistas que trabajan este ejercicio.

Se intentara reflejar la vida real del escalador o caminante, en todas sus etapas con el fin de conocer la importancia de la nutrición basándose en una adecuada y equilibrada alimentación.

- **13:30hs. Almuerzo** en el Restaurante Escuela Malvinas I
- **15:00hs. Clase magistral sobre “Supervivencia, casos reales y la enseñanza que dejaron”**. Basado en situaciones existentes con episodios narrados y analizados que se produjeron en la Guerra de las Malvinas. Se describirán situaciones tras la mordedura de arácnidos y picaduras de insectos, y cómo actuar en esas emergencias. Revisión de técnicas de marcha sobre accidentes en la montaña. Una buena lectura y conocimiento de los procedimientos que hay que efectuar en esas situaciones, puede colocar al que las sufre en la una posición ventajosa de salvarse.
- **18:00hs. Finalización del programa “Piedemonte Mendocino – Reserva Divisadero Largo y primeros pasos en la Supervivencia y Nutrición de montaña”**
- Acto de Entrega de los Diplomas de asistencia y culminación de actividades.

Costo

PRECIO: U\$S 225 (dólares 225) - por alumno (mínimo de 20 educandos) – incluye dos Programas P.E. & I.C., actividades, profesores-guías, comidas especificadas en el programa y alojamiento. No incluye transporte.

Importante

- Traer calzado deportivo, ropa cómoda, gorro y/o sombrero.
- Protector solar y anteojos de sol.
- En épocas de baja temperatura llevar abrigo.
- Nuestros profesores proveerán de agua para beber durante el recorrido.
- No dejar residuos de ningún tipo, llévelos consigo (bolsita).
- Disfrutar del silencio para no perturbar la vida en la reserva y la experiencia de los otros visitantes.

P 006 – EJERCITO LIBERTADOR Y GESTA SANMARTINIANA

Como objetivo general, este Programa destaca la gran importancia que representa la Provincia de Mendoza en la vida y obra del General Don José de San Martín, y toda la Gesta Sanmartiniana. La preparación del Ejército Libertador; su permanencia en Mendoza; sus legados; monumentos en su honor; Virgen del Carmen de Cuyo; Ejército, Política y Religión de la época; sus principales batallas; y el imponente Cruce de Los Andes, y su paso hacia el exilio.

El patrimonio edilicio, cultural e histórico vinculado a la Gesta que contiene la Provincia, busca en los estudiantes el desarrollo y profundización de sus estudios previos sobre el tema, a la vez que fijar al conocimiento elementos de concientización, valoración y respeto.

Consta de una *Clase Magistral* durante toda la mañana del primer día, en las Salas Histórica y en la Sala San Martín de la misma Institución, con coffee break intermedio. Precede la misma, el Programa Turismo del Conocimiento. En horas de la tarde, se parte hacia los lugares más representativos que convivió el Gral. San Martín durante su estancia en Mendoza. Al día siguiente continúa el recorrido por los restantes patrimonios. Duración: dos y/o tres días, con pernocte en la Residencia.

Duración: 2 días

Día 1

- **9:00hs** Concentración en Escuela Internacional Islas Malvinas.
- **9:15hs.** Bienvenida a la Residencia – Reglamento de convivencia - Coffe Break.
- **9:45hs.** Clase magistral en la sala histórica de nuestra Institución acerca de nacimiento del Gral. Don José de San Martín, vida en Argentina (Yapeyu), traslado con su familia a España. Formación militar, regreso a su patria y formación del

Ejército de Granaderos a caballo, Batalla de San Lorenzo, formación del Ejército del Norte, su relación con el Gral. Manuel Belgrano y Martín Miguel de Guemes. Intendencia y Gobernación de Cuyo, formación y organización del Ejército de Los Andes, colaboradores del Gral. Don José de San Martín y el pueblo mendocino; relación con los pueblos originarios; hermanos Carrera y el Gral. Bernardo Ohiggins, tácticas de combate (guerra de Zapa). Cruce de Los Andes y batallas de Chacabuco, Cancha Rayada y Maipú. Abrazo de los Generales Bernardo Ohiggins y José de San Martín.

- **11,30hs.** Coffe Break.

Sucesos políticos que modificaron la relación del Gral. Don José de San Martín con Buenos Aires. Ejército de Los Andes hacia la República del Perú. Protector del Perú. El Gral. San Martín y el Gral. Simón Bolívar (entrevista de Guayaquil). Regreso del Gral. Don José de San Martín a Mendoza y Buenos Aires. Exilio. Su vida lejos de su patria. Fallecimiento y repatriación de los restos del Gral. Don José de San Martín.

- 13.15hs. Almuerzo en Restaurante Malvinas I.

- 15.00hs. Salida con destino al Campo Histórico El Plumerillo. Se podrán conocer las replicas de los uniformes de las viejas milicias cívicas de Cuyo, disparar fusiles de la guerra de la Independencia y hasta disparar un cañón. Aprenderá a preparar un charqui, alimento primordial en el cruce de la cordillera, asistirá a clases como los oficiales sanmartinianos y podrá aprender a bailar la "Sajurna", danza predilecta del Libertador. En algunas ocasiones se realizan actividades que reproducen las tácticas y movimientos de combate de la época.

Merienda en ruta

- **17.00hs.** Al regreso del Campo histórico El Plumerillo, se conocerá el sitio del Cuartel de Artillería, el Colegio de la Santísima Trinidad, Templo de Santo Domingo, Viejo Templo de San Francisco, Ruinas de San Francisco, Sitio del Antiguo Cabildo, Plaza Pedro del Castillo, El Área Fundacional y su Museo, donde se emplazó el viejo Cabildo mendocino; Sitio de la Iglesia Matriz, Convento Santa Monica, la Alameda ampliada por el Gral. Don José de San Martín, el solar que adquiriera en aquellos años y que hoy ocupa la Biblioteca y el Museo que lleva su nombre; observaremos el lugar y futuro solar donde naciera su hija Mercedes; Sitio de La Maestranza, Capilla de Santa Barbara y Monasterio de la Buena Enseñanza, Colegio de la Compañía de Maria, Iglesia de Merced, nueva Basílica de San Francisco (ubicada frente a la Plaza que lleva su nombre), para contemplar la histórica imagen de la Virgen del Carmen de Cuyo, a la cual donó su bastón de mando. Visita de la tumba de su hija, nieta y su yerno, el Diplomático Sr. Mariano Balcarce. Plaza San Martín.
- **20.00hs.** Regreso a la Residencia Estudiantil Islas Malvinas.
- **21.00hs.** Cena en Restaurante Malvinas I. Charla sobre las costumbres y conductas en la mesa. El buen armado de una mesa.
- **23.30hs.** Descanso nocturno

Día 2

- **8:00hs.** Alegre Despertar!
- **8:30hs.** Izamiento de la Bandera Nacional, con la escolta del país que nos visita.
- **8:45hs.** Desayuno continental en el Restaurante Malvinas I.
- **9:15hs.** Desarrollo del **Programa Turismo del conocimiento**: visita por las instalaciones de la Escuela Internacional Islas Malvinas, ya establecida y desarrollada hace 14 años, para conocer los recursos naturales y culturales de nuestra Provincia.

Presentación el mundo del turismo, la hotelería, la gastronomía y la industria madre de nuestra Provincia, mediante su relación con la tecnología, la cultura y el medio ambiente, relacionando a la vez, las distintas profesiones y oficios de la humanidad. Trasmisión conocimientos generales sobre el patrimonio cultural y natural de la humanidad a través de ejemplares tangibles, expresiones culturales, arqueológicas, históricas, geográficas y muestras fotográficas diseminadas cronológicamente en las instalaciones de la Institución, acompañadas con material filmico e informativo y conducido por un Guía de Sitio. Duración: medio día o día entero.

- **11:00hs.** Salida con destino al Parque Gral. San Martín, recorrido por las calles mas importantes para dirigirnos al emblemático Cerro de la Gloria, interpretar y apreciar a través de sus esculturas y relieves toda la historia de la Gesta Sanmartiniana; es el monumento mas imponente que se creó en honor a la Patria y al Ejercito de los Andes.
- Recorrido por los atractivos mas importantes del Parque Gral. San Martín.
- **14:00hs** Almuerzo al aire libre – picnic – (Viandas programadas)
- Traslado a Plaza Chile, luego a Plaza Italia visitando el Museo del pasado cuyoano "Dr. Edmundo Correa", de alli nos dirigimos al Centro Cívico para visitar el Memorial de la Bandera Libertadora del Ejercito de los Andes, junto a las banderas capturadas por nuestro Ejército Libertador, las cuales pertenecían al Ejercito Español. Custodia por los soldados del Regimiento de Infantería de Montaña 11 "Gral. Las Heras". Explicación sobre la historia del proceso que vivió nuestra Bandera Libertadora: Confección, Bendición, expedición Libertadora, estadía en Mendoza, participación en eventos nacionales y de como la bandera sirvió como manto fúnebre para repatriar los restos del Gral. Don José de San Martín.
Por ultimo, se podrá apreciar la Pinacoteca Sanmartiniana "Fidel Roig Matóns"
- **17:00hs** De esta forma culmina este Programa de Estudios, pudiendo el contingente tomar su tiempo libre para disfrutar de algunas horas en el centro de la Ciudad de Mendoza y/o regresando a la Residencia Educativa Islas Malvinas.
- **19.30hs. Acto de Entrega de los Diplomas de asistencia** y culminación de actividades.

Costo

El precio es de \$ 565 por alumno (mínimo de 20 educandos) – incluye dos Programas P.E.&I.C., actividades, profesores-guías, comidas especificadas en el programa y alojamiento. No incluye transporte.

P 007 – EL AGUA ES VIDA - LA CULTURA DEL AGUA EN MENDOZA

El objetivo principal de este Programa es favorecer al conocimiento y concientización de las personas respecto de los recursos hídricos. Se tratan diversos aspectos respecto de la historia del agua en nuestra provincia, sus potenciales crisis hídrica, distribución, abastecimiento poblacional, aprovechamiento de sus acuíferos, y patrones para determinar la calidad del recurso hídrico. Se acompaña de un recorrido por las plantas potabilizadoras y los diques mendocinos. Entre sus valores actitudinales se busca concientizar sobre el valor del potencial hídrico en relación a la multiplicidad de servicios que nos aportan para nuestra calidad de vida.

“...El nuestro es un medio árido, por lo que el agua debe ser considerada un bien precioso...”. Así sostienen en la Subsecretaría de Medio Ambiente del Gobierno de Mendoza. La dependencia del agua es explicada por el Ente Provincial del Agua y de Saneamiento de la Provincia de Mendoza (EPAS):

“Los primeros en realizar un sistema de irrigación para el aprovechamiento del agua fueron las comunidades Huarpes, asentamientos de de 100 a 150 personas establecidas a la vera de canales, de donde derivaban el agua con la que cultivaban vegetales. Estas acequias o canales, que ya existían cuando llegaron los conquistadores, eran derivadas del actual Canal Guaymallén. Esta habilidad de usar el agua con fines de riego y el cultivo de la tierra habría sido perfeccionada por los Incas, los que tenían en Mendoza el límite más lejano de su imperio...”

Precede este circuito el programa *Turismo del Conocimiento*, y su realización consta de una Clase Magistral en la Institución y continúa con un recorrido vivencial. Los temas expuestos por expertos del Departamento General de Irrigación constan de los siguientes temas:

- Historia Del Agua
- Crisis Hídrica
- Distribución del Agua y Abastecimiento Poblacional
- Aprovechamiento de Acuíferos
- Calidad del Recurso Hídrico.

Duración: dos días, con pernocte en la Residencia. Programa en desarrollo.

P 008 – PUEBLOS ORIGINARIOS Y FUNDACIÓN DE MENDOZA

Cultura, Pasados históricos nacional, Recreación, Tipos de turismo.

Conocimiento, pertenencia y Calidad de Vida

Duración: dos días

Día Uno

- **9:00hs** Desayuno restaurante Escuela Islas Malvinas
- **10:00hs** Clase magistral sobre clasificación de los Pueblos originarios en Argentina, regiones y costumbres. Pueblos originarios en Mendoza. Llegada y colonización de los españoles. **Pueblos originarios** es la denominación adoptada por los indígenas americanos como una manera de reivindicar su cultura y sus intereses. Entre los pueblos indígenas de América se ha difundido esta expresión para referirse a ellos mismos como colectivo por encima de sus diversas etnias. El adjetivo «originario», además, destaca su prioridad en la ocupación de territorio americano frente a los despojos de tierras que sufren muchas de sus comunidades
- **13.00hs.** Almuerzo en Restaurante Malvinas.
- **15.00hs** Salida al Museo del Área Fundacional. Recorrido con guía de sitio para conocer suelos, vida y costumbres y fundación de Mendoza. Ruinas de San Francisco. Posee exposiciones de elementos de valor histórico y arqueológico de la región. El museo tiene una estructura superficial, en la cual se localiza la mayor parte de las exhibiciones, así como también un nivel subterráneo en el cual se pueden observar los restos de la fuente del pueblo destruida por el mencionado terremoto. También se conservan restos de la calzada de la época colonial. El museo cuenta con varios dioramas y fotografías que ilustran la evolución histórica de la ciudad y el área circundante. Hay cuadros y esculturas de artistas locales, y objetos antiguos tales como botellas, armas o mapas.
- **17:30hs** Charla sobre la Expedición que encontró la momia en el Aconcagua. (Fernando Pierobron), A mediados de enero de 1985, cinco andinistas mendocinos integrantes del CLUB Andinista Mendoza, decidieron llegar a la cumbre del Cerro Aconcagua por el filo sudoeste, una vía prácticamente virgen. La expedición estaba integrada por: Gabriel Cabrera, los hermanos Juan Carlos y Fernando Pierobon y Franco y Alberto Pizzolón. En la parte del ascenso, uno de ellos creyó ver pasto, alga inusual a 5300msnm. Al acercarse a investigar comprobaron que eran plumas, siguieron investigando y descubrieron un cráneo de tamaño pequeño. Este grupo de andinistas tomaron una excelente decisión: dejaron todo como estaba y volver en busca de investigadores idóneos.
- Las momias del Lulayaco (Salta): Las **Momias de Llullaillaco**, también llamadas *Niños de Llullaillaco* y *Niños del volcán*, son los nombres con que se conocen los cuerpos de tres niños incaicos excepcionalmente conservados por alrededor de quinientos años. Fueron hallados a una altura de 6739 msnm (22 109 pies) cerca de la cima del volcán Llullaillaco, en el oeste de la provincia de Salta, noroeste de Argentina. Actualmente se encuentran en exhibición en el Museo de Arqueología de Alta Montaña de Salta.
- **20:00hs** Regreso a la Residencia Educativa de la Escuela Islas Malvinas

- **Programa Turismo del conocimiento - Cod.Nº P1:** visita por las instalaciones de la Escuela Internacional Islas Malvinas, ya establecida y desarrollada hace 14 años, para conocer los recursos naturales y culturales de nuestra Provincia.
- Presentación del mundo del turismo, la hotelería, la gastronomía y la industria madre de nuestra Provincia, mediante su relación con la tecnología, la cultura y el medio ambiente, relacionando a la vez, las distintas profesiones y oficios de la humanidad.
- Trasmisión de conocimientos generales sobre el patrimonio cultural y natural de la humanidad a través de ejemplares tangibles, expresiones culturales, arqueológicas, históricas, geográficas y muestras fotográficas diseminadas cronológicamente en las instalaciones de la Institución, acompañadas con material filmico e informativo y conducido por un Guía de Sitio. Duración: medio día o día entero
- **21:00hs** Cena en el Restaurante de Escuela Islas Malvinas. Charla sobre las costumbres y conductas en la mesa. El buen armado de una mesa.
- **23.30hs** Descanso nocturno

Día Dos

- **8:00hs.** Alegre despertar!
- **9:00hs.** Desayuno en el restaurante "Malvinas"
- **9:30hs.** Clase Magistral sobre la evangelización misionera: Jesuitas, Agustinos, Mercedarios, Franciscanos y Dominicos. Actualidad sobre la vida de los aborígenes. La **evangelización en América**, fue la conversión al cristianismo y educación en la fe cristiana que realizaron misioneros católicos, la misma fue promovida y organizada por los reyes de España. De esta manera la Corona Española, pasó a adquirir una serie de derechos que anteriormente eran exclusivos de la Iglesia católica, tales como: organizar la presencia de la iglesia en las colonias de América, cobrar el diezmo, organizar la distribución y presencia de misioneros, decidir en cuanto a la ubicación y oportunidad de construir iglesias y catedrales, presentar posibles candidatos para cargos eclesiásticos. Estos derechos y responsabilidades quedaron definidas bajo el Patronato Real y el Vicariato Regio, las cuales le conferían a la Corona española la supervisión y protección de la Iglesia. Entre las primeras órdenes religiosas que comienzan a operar en el continente americano se destacan la Orden de los dominicos y la Orden de los franciscanos. Posteriormente arriban la Orden de los mercedarios, la Orden de los agustinos y la Compañía de Jesús (jesuitas). Hacia el siglo XVIII los franciscanos tenían distribuidas por América unas 32 misiones en las que alojaban unas 9000 personas.
- **13:00hs** Almuerzo en el Restaurante Malvinas.
- **15:00hs.** Museo de Ciencias Naturales, Cornelio Moyano. El Museo de Ciencias Naturales y Antropológicas "Juan Cornelio Moyano" es una institución estatal abierta a la comunidad en general, que rescata el pasado histórico del hombre y de la vida en general. Sus secciones son ventanas abiertas para la toma de conciencia y de conocimiento. Puntualizan aspectos y momentos eternizando en todas las colecciones que exhibe, un instante presente del continuo devenir. Se encuentra vinculado con otros museos del mundo y con organismos científicos de investigación. Posee personal calificado pudiendo responder a las inquietudes del público en general, de estudiantes, de investigadores, de turistas y de niños que diariamente se relacionan con él. Este museo tiene conceptos modernos, como lo muestra la informatización de la información y la exposición simple, clara y concisa de sus piezas.
- **17:00hs** Recorrido por las calles principales del Parque Gral. San Martín. La gente en Mendoza accede al Parque General San Martín para tomar aire fresco y encontrar en sus espacios abiertos el sitio ideal para correr, comer, remar, caminar, observar a otra gente, juntarse con su familia y amigos. El parque crea un refugio de

las calles de la ciudad y también purifica el aire lleno de polvo que baja del pedemonte. Este parque es un modelo internacional de diseño y mantenimiento.

- **19:00hs** Regreso a la Residencia Educativa de la Escuela Islas Malvinas

Costo

- \$625.- por alumno (mínimo 20 alumnos) – incluye dos Programas P.E.& I.C., actividades, profesores-guías, comidas especificadas en el programa y alojamiento. No incluye transporte.

P 009 – SUPERVIVENCIA Y NUTRICIÓN EN LA MONTAÑA

El objetivo de este programa es aprender técnicas de supervivencia en montaña, desiertos, espejos de agua y nutrición apropiadas para estas actividades. A saber:

“Supervivencia es la capacidad que tiene el hombre para sobrevivir en un lugar inhóspito o desconocido valiéndose de los medios propios con que cuenta y los naturales que pueda obtener de la zona”.

Esta definición refiere a la “capacidad” que tenemos que aprender, estudiar, informarnos, ver, mirar, entrenarnos, conocer, para de esta manera sobrevivir, lo cual es una reacción natural del hombre que preserva su vida o mejorar sus condiciones en un lugar “inhóspito o desconocido”. Todo lugar debe dejar de ser para nosotros, “inhóspito o desconocido”, para transformarse en “hospitalario y conocido”.

En su variedad empresarial, este programa se encuentra además orientado a desarrollar condiciones de liderazgo personal, a los efectos de aprender a decidir: *ver donde otros no ven, emprender donde otros no se animan*. Un verdadero líder es quien después de un proceso de reflexión toma una decisión y la vive plenamente. Finalizado el programa, el aspirante sabrá afrontar riesgos, controlar situaciones de emergencia, liderar grupos en momentos de crisis, y experimentar procesos creativos ante dificultades de diversa índole.

Se compone de una clase magistral en la Institución, con apoyatura en temas de investigación, prácticas y técnicas en el terreno con *trekking* en el piedemonte mendocino, acompañado de un equipo de profesionales expertos en supervivencia. Se puede observar en la programación individual que existen tres tipos de programas, medido en duraciones de dos, tres y cuatro días, con pernoctación en la Residencia Islas Malvinas durante la parte teórica, y en montaña.

Duración: dos, tres y cuatro días, con pernocte en la Residencia.

Programa en desarrollo.

P 010 – DESCUBRIENDO MI TIERRA

Como hacer turismo en Mendoza. El objetivo de este Programa consiste en conocer, comprender, interpretar y valorar los recursos turísticos y culturales de toda la provincia de Mendoza; para así informar y transmitir cada las bellezas patrimoniales y la naturaleza que tiene cada departamento mendocino. El educando desarrolla sus conocimientos ante amigos, familias, grupos de personas, extranjeros, y aplica e enriquece sus sapiencias en beneficio propio. Los alumnos que cursan la carrera terciaria de Turismo y Hotelería pueden dar fe que el conocimiento de nuestro patrimonio es un privilegio que el tiempo premiará.

El programa se compone de *Clases Magistrales*, precedidas por el “Programa Turismo del Conocimiento” en la misma Institución, con apoyatura virtual didáctica y teórica.

Duración: dos días, con pernocte en la Residencia. Programa en desarrollo.

P 011 – PRIMEROS PASOS CON EL OLIVO Y LA VID

Contenido: Olivicultura y Viticultura para el nivel medio: un compromiso de los mendocinos. Aprendizaje, Recreación, Turismo, Cultura, Vitivinicultura, Olivicultura, Naturaleza y Profesionalismo en la actividad. Conocimiento, Pertenencia y Calidad de Vida

Este programa está orientado a jóvenes que deseen conocer la verdadera importancia que representan las industrias madres de la Provincia de Mendoza. La Olivicultura ha sido declarada Industria Nacional para las provincias que la desarrollan: San Juan, La Rioja, Catamarca y Mendoza. Con relación a la Vitivinicultura, nuestra Provincia ha sido declarada *Octava Capital Mundial del Vino*, y reconocida internacionalmente por la calidad de sus uvas. A su vez presenta la una ruta enológica *Caminos del Vino*, a través de la cual es posible visitar pequeñas y grandes bodegas, conocer su historia, sus productos y sus sistemas de producción. Estos conceptos marcan la jerarquía y posicionamiento de la Provincia a nivel mundial y por ende nuestros jóvenes deben conocer estas actividades que determinan un futuro para el campo laboral y la calidad de vida.

Los objetivos están orientados a la concientización, al aprendizaje, a las responsabilidades, al respeto, a la conducta, a la valoración y al descubrimiento de orientaciones para futuras profesiones u oficios.

Duración 1 noche, 2 días, con pernocte en la Residencia.

Este programa considera tres (3) de sus programas relacionados con las industrias vitivinícolas y olivícolas, ellos son:

Cod. N° P 003: "Embajadores de mi Tierra" (Mayores de 18 años)

Cod. N° P 011: "Primeros pasos con la Vid y el Olivo" - *un compromiso de los mendocinos*.

Cod. N° P 106: "Mendoza y sus Oasis Vitivinícolas" (Mayores de 18 años)

Día Uno

- **8:30hs.** Recepción en Escuela Internacional Islas Malvinas. "Vivere cum educationis et vocationibus disciplina" *Convivir con la educación y capacitación profesional*. Traslado de equipajes a la Residencia Educativa Islas Malvinas. Bienvenida, Chek-in, alojamiento charla introductoria y normas de convivencia institucional. Interpretación de los programas P.E. & I.C. a realizar. (Auditorio, Sala San Martín)
- **9:00hs.** Clase de sensibilización organoleptica en cava de la escuela: variedades de uvas, elaboración de vinos blancos y tintos, introducción al análisis sensorial. Ejercicios en los cuales el alumno podrá descubrir la percepción de los diferentes gustos y sabores que estimulan directamente los receptores sensitivos, logrando relacionar estos compuestos con el vino (ejercicios sin consumo de alcohol)
- **12:30hs. Programa Turismo del Conocimiento Cod.N° P1:** visita por las instalaciones de la Escuela Internacional Islas Malvinas, ya establecida y desarrollada hace 14 años, para conocer los recursos naturales y culturales de nuestra Provincia. Presentación del mundo del turismo, la hotelería, la gastronomía y la industria madre de nuestra

Provincia, mediante su relación con la tecnología, la cultura y el medio ambiente, relacionando a la vez, las distintas profesiones y oficios de la humanidad.

Trasmisión de conocimientos generales sobre el patrimonio cultural y natural de la humanidad a través de ejemplares tangibles, expresiones culturales, arqueológicas, históricas, geográficas y muestras fotográficas diseminadas cronológicamente en las instalaciones de la Institución, acompañadas con material fílmico e informativo y conducido por un Guía de Sitio

- **13:30hs.** Almuerzo en Restaurante Malvinas I.
- **15:00hs.** Salida con destino al Departamento de Maipú, transitaremos por viñedos y bodegas de esta zona particularmente vitivinícola, para visitar "Bodegas La Rural".
- **15:45hs.** Visita programada en "Bodegas La Rural". Viajaremos a través del tiempo por medio de su fantástica historia y el Museo del Vino, único en su tipo en Latinoamérica. La historia nos cuenta que en el año 1885, Felipe Rutini - fiel al linaje italiano de su familia- mandó construir una bodega a la que llamó "La Rural". Ese mismo año, con la llegada del ferrocarril a la provincia, el transporte del vino que hasta ese momento se hacía en carretas logró agilizarse dando gran fuerza a la industria. A un mismo tiempo, Felipe Rutini fue pionero en implantar vides en el Alto Valle de Uco e innovador en cuanto a procesos y técnicas de elaboración que permitieron a la bodega construir un sólido crecimiento a lo largo de su historia. Actualmente, *Bodega La Rural* es uno de los más importantes productores de vinos argentinos de alta calidad en el mundo. En los 90, la bodega fue renovada por completo incorporándosele tecnología sin perder su diseño y concepción propios del siglo XIX. Esta combinación única entre tradición y modernidad se ve reflejada en cada uno de sus rincones. El impactante *Museo del Vino* es una joya arquitectónica en que se conservan más de 4.500 piezas originales que testimonian el ciclo productivo de la enología nacional, a través de las décadas. Caminata entre viñedos y elementos pertenecientes al trabajo de la vid e implementos olivícolas, a cielo abierto. A su vez se conocerán las modernas instalaciones de la bodega, consta con 6 mil M2 cubiertos y una capacidad de barrica de 10 millones de litros.
- **17:15hs.** Recorrido por los Caminos del Vino, en el Departamento de Maipú y sus distritos vitivinícolas, recorreremos la bodegas La Rural – Trapiche - Tempus Alba - Viñas del Cerno – Di Tommaso – La Emilia – Carinae - Sa Telmo – Cavas de Don Arturo – Tapaus - Domain St. Diego – *Cristo de las Viñas* – Cecchin – Antigua Bodega Giol – López - Finca Flichman - Navarro Correas y Trivento.
Merienda en Ruta
- **19:30hs.** Continuamos nuestro recorrido y nos dirigimos hacia el casco histórico de la **Ciudad Capital de Mendoza** para conocer el sitio de su fundación en el año 1561. Visita a la plaza Pedro del Castillo, al Museo del Área Fundacional y a las ruinas de San Francisco, vestigios de las órdenes religiosas jesuitas y franciscanas. Continuamos hacia la nueva Ciudad para conocer e interpretar el porqué de su diagramación, donde recorreremos la Avda. San Martín, las plazas San Martín, Chile, Independencia, España e Italia.
A continuación iremos al Barrio Cívico para conocer la Casa de Gobierno, el Palacio de Justicia y el Palacio Policial. Visitaremos el memorial de la Bandera de los Andes. A continuación atravesaremos la residencial Avda. Emilio Civit, e ingresaremos como visita nocturna al parque General Don José de San Martín, donde conoceremos su historia, sus monumentos y su forestación, finalizando este recorrido en el imponente y emblemático Monumento del Cerro de la Gloria.
- **22:00hs.** Cena en la Restaurante Escuela Malvinas I.

Día Dos

- **8:00hs.** Alegre Despertar!Desayuno en el Restaurante Escuela Malvinas I.
- **9:00hs.** Traslado hacia la Finca Escuela La Martita, ubicada en Coquimbito – Maipú a 18 Km. de la Ciudad de Mendoza, donde disfrutaremos de una Clase de olivicultura con degustaciones y cata de aceite de oliva. Aula especial a cielo abierto y/o cerrado en la casa patronal, creada con fines educativos para el desarrollo de actividades prácticas y almuerzos de campo.
- **12:30hs.** Recorrido por los olivares centenarios para conocer toda la cultura olivícola, los procesos, tratamientos y detalles de este producto.
- Caminaremos entre viñas de Chardonnay y Malbec, conociendo la historia del lugar y la totalidad de sus instalaciones.
- **13:45hs.** Almuerzo criollo con productos caseros, elaborados en la misma Finca. Maridaje con vinos propios de variedades visitados anteriormente.
- **15:30hs.** Salida con destino hacia la Fábrica Olivícola Laur. Conocemos su historia y el Museo de la misma Fábrica, como así también la evolución de todo aquello que concierne a la olivicultura, comprender más sobre sus cuidados, cosechas y variedades, para luego ingresar en sus instalaciones, donde aprendemos todo el proceso de elaboración de sus diferentes productos.
- Una vez realizada la visita degustaremos los diferentes productos que Laur ofrece.
- **18:00hs.** Regreso a la Residencia Educativa de la Escuela Islas Malvinas y fin de nuestros servicios.

Costo

- Precio por persona, en base a grupos de 20 educandos: \$ 600.-
- Incluye: actividades, comidas y alojamiento. No incluye transporte.



SUPERVIVENCIA: CLASES MAGISTRALES TEÓRICO-PRÁCTICAS



GESTA Y RUTAS SANMARTINIANAS: CAMPO HISTÓRICO EL PLUMERILLO



EL SUR MENDOCINO: TURISMO DEPORTIVO / SAN RAFAEL - CAÑÓN Y RÍO ATUEL



SUR MENDOCINO: MALARGÜE – LAS LEÑAS / CASTILLOS DE PINCHEIRA



DESIERTO: LAVALLE – INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA / LA MAJADA / ALTOS LIMPIOS

PROGRAMAS EDUCATIVOS ORIENTADOS AL NIVEL SUPERIOR Y PROFESIONAL

Estos programas educativos desarrollan también diversos recorridos planificados en distintos sitios; asimismo se conjugan las clases magistrales con las salidas de campo.

Se pueden desarrollar en las distintas estaciones del año y consisten en el 30% de teoría en aula y el 70% en el terreno.

A cargo de estos programas actúan profesores, ingenieros agrónomos, enólogos, técnicos, biólogos, bromatólogos, gastrónomos, técnicos, licenciados en turismo y empresarios.

Los sitios dispuestos son bodegas, finca escuela, fábricas de aceite de oliva, emprendimientos agrícolas, complejos vitivinícolas con hotel y restaurante, feria y mercado de consumo, frigoríficos, zonas volcánicas, desiertos, zona industrial y departamentos mendocinos.

Se complementan con comidas tradicionales in-situ, espectáculos artísticos y excursiones turísticas.

P 101 – GASTRONOMÍA Y VINOS EN GLOBO

Se trata de la más plena vivencia de la VIII Capital del Vino Mundial, paseando por los *Caminos del Vino* desde el aire, visitando viñas y bodegas mendocinas, y maridando desde el cielo con el marco de las imponentes estribaciones cordilleranas.

Consiste en participar de una nueva experiencia muy particular, su objetivo es disfrutar de una ascensión en Globo Aerostático, perteneciente a la Asociación Argentina de Globonáutica, con profesionales de vuelo y un Sommelier a bordo, donde se sobrevolará el sector vitivinícola en la zona emblemática del Malbec, por "Los Caminos del Vino". Durante la misma se degustarán dos vinos varietales, con un maridaje de quesos de cabra, tapenade de aceitunas de la zona olivícola y bombones de aceituna.

Diploma otorgado por la Asociación Argentina de Globonáutica y la Escuela Internacional Islas Malvinas

Duración: 1 día. Programa en desarrollo.



P 102 – SUPERVIVENCIA ESPECIAL PARA EMPRESAS

Curso enfocado a desarrollar espíritu de grupo, liderazgo, solidaridad en el equipo. Especialmente orientado a administradores, couchers, jefes de recursos humanos y líderes que buscan unificar su grupo de trabajo y llevarlo a su máximo potencial.

El temario es similar al del curso de Supervivencia, pero con nociones específicas de management, autogestión y liderazgo.

Programa en desarrollo.

P 103 – SOMMELIER DE ACEITE DE OLIVA

En los últimos años Aceite de Oliva ha comenzado a ocupar un lugar preponderante en la mesa y en la salud de la población. Lo que antes era una tendencia, ha pasado a ser una costumbre instalada, un criterio de calidad de vida tal como lo es para millones de habitantes que habitan en la cuenca mediterránea. Muchas personas tienen hoy en día capacidad y criterio para exigir buenos aceites.

Mendoza posee una tierra muy particular donde los olivos se desarrollan y logran su mejor expresión para obtener aceites de oliva de alta calidad, con características sensoriales insuperables, comparables a los mejores del mundo.

En Mendoza la olivicultura va muy unida a la industria del vino y ambos sectores, muy unidos a la Gastronomía y el Turismo, para ofrecer los más variados productos y servicios. A la vez, constituye un factor económico de excelencia por la mano de obra que requiere y las posibilidades exportadoras.

Los tiempos actuales exigen una capacitación creciente, acorde con las necesidades de los sectores relacionados con la olivicultura, como la producción (tareas culturales en la finca, cosecha), la industria (obtención de aceites de oliva y derivados para uso cosmético), la religión (Cofradía de la Virgen del Olivo), la valoración de calidades (CUYOLIVA: Concurso Internacional de Aceites de Oliva), la gastronomía (Ruta de la Gastronomía Olivícola) y el turismo (los Caminos del Olivo, la Red de Olivos Histórico-Patrimoniales).

Esta nueva olivicultura en pleno crecimiento, requiere personal capacitado que conozca sobre la cata de los aceites de oliva, las diferencias entre sus variedades, los maridajes con distintos alimentos, la historia del olivo, entre otros, temas que se profundizan durante el Curso de "Sommelier de Aceites de Oliva". Es la profesionalización la que distingue el buen producto y el buen servicio.

Duración: seis días, cinco noches, con pernocte en la Residencia. 28 Hs. Pedagógicas.

Destinatarios: Técnicos y Licenciados en Turismo y Gastronomía, Integrantes del Sector Gastronómico, Estudiantes Empresarios del Sector Olivícola y a todas aquellas personas relacionadas con la Olivicultura, que tienen interés en superarse y desarrollar nuevos emprendimientos

Procedimiento: Teoría y técnicas en la Institución, prácticas profesionales en la Finca – Escuela, incluye las Catas de Aceite de Oliva varietales y recorridos por zonas olivícolas, visitas a olivares y establecimientos industriales. Lugares de interés turístico vinculado a la olivicultura.

Evaluaciones: Se realiza una evaluación final para determinar el cumplimiento de los objetivos del Curso de Especialización "Sommelier de Aceites de Oliva".

Diploma: "Sommelier de Aceites de Oliva", Otorgado por la Cámara Olivícola de Mendoza, Fundación Seminare y la Escuela Internacional Islas Malvinas. La correspondiente entrega se realiza a quienes hayan aprobado los objetivos en la evaluación final.

Seguro de viaje: Los educandos deben llegar provistos del seguro del viajero. Al solicitar la reserva se debe indicar: datos personales, medicación recetada y Datos de la compañía de seguros.

Día 1

- **Recepción** y Traslado desde aeropuerto y/o terminal de ómnibus a la Residencia Educativa Islas Malvinas, perteneciente a la Escuela Internacional y Fundación Islas Malvinas. Alojamiento.

Los educandos que lleguen en horas de la mañana, tienen el **almuerzo incluido** en el Restaurante Malvinas I, de la Escuela Internacional.

Visita de las instalaciones y desarrollo del Programa Virtual "Turismo del Conocimiento".

- **21:00 hs. Cena de bienvenida en el Restaurante** – Escuela Malvinas I, de la misma Institución Académica.

Día 2

- **07:15 hs. Alegre despertar.**
- **08:00 hs. Desayuno continental.**
- **09:00 hs. Presentación detallada del programa de actividades** y clase teórica en el auditorio "Sala San Martín".
- **11:00 hs. Coffe Break.**
- **11:30 hs. Continúa clase teórica.**
- **13:15 hs. Almuerzo** – menú - en el Restaurante Malvinas I.

Recomendaciones para la decoración y presentación de la mesa sobre el menaje adecuado – olivícola – conjugado con un servicio natural, como eje central para un evento, cena u almuerzo.

- **14:45 hs. Continúa clase teórica.**
- **16:30 hs. Coffe Break.**
- **17:00 hs. Continúa clase teórica.**

- **19:30 hs. Culminación de la clase teórica.**
- Tiempo libre
- **21:00 hs. Cena didáctica y temática,** con degustación y maridaje de variedades de Aceite de Oliva. Restaurante Escuela Malvinas I.

Día 3

- **07:15 hs. Alegre despertar.**
- **08:00 hs. Desayuno continental.**
- **09:00 hs. Clase técnica en "Sala de los Sentidos".** La cata.
- **11:00 hs. Coffe Break.**
- **11:30 hs.** Continuación de clase en "Sala de los Sentidos".
- **13:15 hs. Almuerzo criollo** en el Restaurante Malvinas I.
- **15:00 hs. Excursión City Tour** – (Ciudad y Alrededores).
- **18:00 hs. Visita a la Fundación Seminare** – Observación de la fabricación de chocolate junto al aceite de oliva – Exposición e intercambios de conocimientos de aceites nacionales e internacionales.
- **Noche libre** a disposición de los educandos.

Día 4

- **07:15 hs. Alegre despertar.**
- **08:00 hs. Desayuno continental.**
- **09:00 hs. Traslado a la Finca Escuela "La Martita".** Típica finca mendocina.
- **09:45 hs.** Recepción y ubicación en aula a cielo abierto en Avda. Los Apóstoles. (En caso de lluvia y/o mal tiempo, se desarrollará en la típica Casona Patronal)
- **10:00 hs. Clase Teórica, Técnica y Práctica. In situ.**
Contenidos: La tierra, el olivo, sistemas de riego, zonas olivícolas apropiadas, plantaciones originales, procesos de la poda y cosecha de aceituna, envasado, climatología, sistemas de comercialización, concursos y premiaciones nacionales e internacionales, bibliografía técnica y científica, seguros, performance, organismos nacionales e internacionales referentes y derivados y productos del olivo.
- **11:45 hs. Coffe Break.**
- **12:15 hs.** Continuación de clase.
- **14:15 hs. Servicio de Lunch** – rancho de campo - en el "Viejo Olivar".
- **15:30 hs. Continuación de clase.** Entrega del material didáctico – cuadernillo de apuntes que servirá a la vez para futuros trabajos de los educandos.

- **17:15 hs. Evaluación** basada en 10 preguntas (positivo y negativo) en el mismo cuadernillo.
- **18:00 hs. Coffe Break.**
- **18:15 hs. Caminata** y visita de olivos centenarios y las vides de Malbec y Chardonnay. Olivicultura junto a la vitivinicultura.
- **19:30 hs. Cena especial en la casa típica Patronal.** Asado criollo con exquisiteces de aceituna, tomates disecados, variedades típicas del campo mendocino, jamón crudo casero, pan casero, variedad de aceites de oliva y vinos de autor, producidos por la misma Finca y postre mendocino acompañado con bombones de aceituna.
- **22:30 hs. Regreso a la Residencia Islas Malvinas.**

Día 5

- **08:00 hs. Alegre despertar.**
- **09:00 hs. Desayuno continental.**
- **10:00 hs. Traslado y visita a la Fábrica Olivícola** y Aceto balsámico Laur. Degustaciones. Recorrido por la zona olivícola visitando la "Ruta del Olivo".
- **14:00 hs. Almuerzo** en el Restaurante Malvinas I y/o zona olivícola.
- **Tarde libre**, para compras o descanso a disposición de los educandos.
- **19:30 hs. Acto de Entrega de Diplomas** en el auditorio "Sala San Martín".
- **Cena de despedida.**

Día 6

- **08:30 hs. Alegre despertar.**
- **09:00 hs. Desayuno continental.**
- **10:00 a 13:00 hs. Taller de consultas** y asesoramientos hacia los educandos.
- Traslado al Aeropuerto y/ Terminal de Ómnibus.
- Fin de los servicios.
- Feliz Regreso.

Costo

Precio por persona \$ 6.000.- Base 15 educandos. (Sujetos a cambio sin previo aviso)

El Precio Incluye:

- Cinco noches – seis días de alojamiento con régimen de pensión completa.
- Plan de estudios según programa expresado, con profesores y profesionales.

- Transporte transfers in – out. y salidas de estudio y/o campo según programa.
- Material didáctico.
- Bebidas sin alcohol y bebidas alcohólicas, descriptas en el programa.
- Guías de sitio profesionales.
- Diploma.

P 104 – CURSO DE ASADO ARGENTINO

Diploma de Asador y Gran Asador(®): orientado a autodidactas y extranjeros que quieran vivir un día netamente argentino. Mientras usted aprende con el experto, la familia puede salir de compras o realizar una excursión, para volver más tarde y disfrutar juntos del rico asado que usted mismo les servirá.

Nuestro “Maestro Asador” le irá enseñando todo lo necesario sobre las carnes asadas, la preparación del chimichurri, los diferentes cortes de carne de res, cerdo, cordero o chivo, entre otros; el salado de la carne, las técnicas y destrezas con las herramientas, las propiedades de la leña, la madera y el carbón; las propiedades de los aderezos y cómo hacerlos, cómo encender el fuego en distintos ambientes, el punto justo de la carne y unos cuantos secretos más... Al mismo tiempo, usted aprenderá a cebar un mate criollo y lo disfrutará junto con unas típicas tortitas o sopaipillas.

Aprenderá a controlar el asado con un mínimo de atención, lo que le posibilitará en el futuro, disfrutar de ese mágico momento que tanto valoramos los argentinos, en el cual, el asador y los comensales disfrutan de una amena charla y de un rico vino, junto a la parrilla. Podrá darles el gusto a todos sus invitados, sirviéndoles la carne jugosa, a punto o cocida, según la preferencia de cada uno; y siempre recibirá elogios por sus asados.

Disfrutará del placer de ser asador y anfitrión, y, además, servirles usted mismo el asado a sus invitados. Luego a comer y después el aplauso.

Duración 10 Hs. Inicia a la 09,00 am

Programa en desarrollo.

P 105 – CURSO DE COCINA REGIONAL MENDOZA GASTRONÓMICA

La temática de este programa consiste en descubrir la gastronomía de las raíces mendocinas, dentro de ocho categorías:

- Cocina 5 estrellas
- Cocina de autor
- Cocina de montaña
- Cocina en bodega
- Cocina temática (árabe, conejo, olivícola)
- Cocina regional de autor

- Trayectoria gastronómica
- Vivencia rural

Las Rutas Gastronómicas sustentan su esencia tanto en los productos frutihortícolas frescos de cada región, como en los animales de animales de corral, aceites de oliva, y maridaje con vino mendocino.

Duración: cuatro días, con pernocte en la Residencia.

Día 1

- **08:00 hs.** Alegre despertar! Desayuno en el restaurant Malvinas I.
- **09:00 hs.** Clase Magistral de Regiones Gastronómicas de Argentina. Durante la misma, los alumnos podrán obtener un profundo conocimiento de las características de cada región, teniendo especial énfasis en sus ingredientes, preparaciones típicas, herencias e influencias aborígenes y extranjeras.
- **11:00 hs.** Clase de cocina Regional Cuyana en Laboratorio.
- Esta clase abarcará preparaciones típicas de la zona de Cuyo para que los alumnos vivan la experiencia de cocinar como para el almuerzo diario de casa.
- **13:00 hs.** Almuerzo de lo preparado en clase en Restaurante Malvinas I.
- **17:00hs.** Desarrollo del **Programa Turismo del conocimiento**: visita virtual por las instalaciones de la Escuela Internacional Islas Malvinas, ya establecida y desarrollada hace 14 años, para conocer los recursos naturales y culturales de nuestra Provincia.
- Presenta el mundo del turismo, la hotelería, la gastronomía y la industria madre de nuestra Provincia, mediante su relación con la tecnología, la cultura y el medio ambiente, relacionando a la vez, las distintas profesiones y oficios de la humanidad.
- Transmite conocimientos generales sobre el patrimonio cultural y natural de la humanidad a través de ejemplares tangibles, expresiones culturales, arqueológicas, históricas, geográficas y muestras fotográficas diseminadas cronológicamente en las instalaciones de la Institución, acompañadas con material filmico e informativo y conducido por un Guía de Sitio. Duración: medio día o día entero
- **18:30 hs.** Clase de Olivicultura. Acercamiento al mundo del Aceite de Oliva, donde el alumno podrá entender sus beneficios. Además también se degustarán distintas variedades de Aceite de oliva que ayudará al alumno a diferenciarlas y encontrar las ventajas de cada una de ellas para la usar en cocciones.
- **21:30 hs.** Cena en Restaurant Malvinas I

Día 2

- **08:00 hs.** Alegre despertar!. Desayuno en el Restaurant Malvinas I.
- **09:00 hs.** Clase de Asado. Luego de una clase magistral de la teoría del asado, ganado vacuno y técnicas de cocción. Los participantes se dirigirán al Rincón Criollo de la Escuela, donde podrán observar y practicar la manera típica argentina de llevar adelante la cocción de carne a la parrilla, vegetales, achuras y embutidos.
- **13:30 hs.** Almuerzo del asado preparado en el Rincón Criollo.
- **15:00 hs.** Siesta Mendocina

- **17:00 hs.** Clase de Pastelería Regional Argentina. Se podrán conocer, practicar y degustar postres típicos de la Argentina, además de entender el porque de su significancia dentro de la Gastronomía Regional.
- **21:30 hs.** Cena en Restaurant Malvinas I

Día 3

- **08:00 hs.** Alegre despertar!. Desayuno en el Restaurant Malvinas I.
- **09:00 hs.** Partida hacia la montaña donde se vivirá un día campestre en la montaña mendocina y se preparará pollo al disco para almorzar, además de zopaipillas mendocinas que acompañarán al renombrado mate.
- **18: 00 hs.** Regreso a la Escuela. Tarde Libre
- **21:30 hs.** Cena en Restaurant Malvinas I.

Día 4

- **08:30 hs.** Alegre despertar!. Desayuno en el Restaurant Malvinas I
- **09:30 hs.**Partida hacia la Finca Escuela La Martita. En dicha finca se preparará un Ragout de conejo para el almuerzo, además de vivenciar un día de rural entre viñedos y olivos.
- **16:00 hs.** Regreso a la Escuela.
- **18:00 hs.** Clase de cocción con chivo y cordero. Durante las mismas se podrán realizar preparaciones gourmet de Restaurantes de renombre de estas dos carnes, para encontrar las diferencias en su sabor y la similitud en la forma de elaboración.
- **21:00 hs.** Entrega de Certificados.
- **21:30 hs.** Cena en Restaurant Malvinas I

Costo

U\$S 325 (dólares 325) - por alumno (mínimo de 20 educandos) – incluye dos Programas P.E. & I.C., actividades, profesores-guías, comidas especificadas en el programa y alojamiento. No incluye transporte.

El Precio Incluye:

- Dos Programas P.E.& I.C.
- Actividades, profesores-guías, comidas especificadas en el programa y alojamiento. No incluye transporte.
- Plan de estudios según programa expresado, con profesores y profesionales.
- Material didáctico.
- Bebidas sin alcohol y bebidas alcohólicas, descriptas en el programa.
- Guías de sitio profesionales.
- Diploma.

P 106 – MENDOZA Y SUS OASIS VITÍCOLAS

Es importante destacar que el Programa PE & IC considera dos (2) de sus programas relacionados con las industrias vitivinícolas y olivícolas, ellos son:

Cod. N° P 003: “Embajadores de mi Tierra” (Mayores de 18 años)

Cod. N° P 011: “Primeros pasos con la Vid y el Olivo”

Cod. N° P 106: “Mendoza y sus Oasis Vitivinícolas” (Mayores de 18 años)

Este curso tiene por objetivo general, conocer y comprender acabadamente la industria vitivinícola, las distintas etapas por las que transitan la vid y el vino, los medios tecnológicos, inclemencias del tiempo, la poda, características de la planta, las flores, racimos, variedad de parrales, enfermedades, sistemas de riego, producción, factores económicos, vendimia y el vino.

El vino es mucho más que una bebida o el complemento ideal de la comida. Es un producto de la cultura y a su vez un portador de cultura. Es también un objeto de placer, casi una obra de arte, que no permanece inmutable una vez que el artista termina su obra. Cambia, evoluciona, se enriquece. Es un producto vivo, y es precisamente esa condición la que lo hace apetecible y venerable.

El desarrollo de la actividad se realiza a través de clases magistrales en la misma Institución, con apoyatura didáctica y técnica, en el Laboratorio Sala de los Sentidos y maridajes en el Restaurante Escuela Malvinas I.

Las salidas a terreno se realizan en dos bodegas de vino emblemáticas (una de ellas, también con elaboración de espumantes), dos fábricas de aceite (una de ellas artesanal y otra de nivel olivícola empresarial). La Finca Escuela será escenario vivo con clases magistrales in-situ y degustaciones de los productos elaborados en el mismo sitio, aceites con variadas premiaciones y vinos del lugar.

Como referencia, “Mendoza es el centro vitivinícola más importante del país, concentra el 70% de la producción de uvas y vinos de Argentina, con más de 141.000 hectáreas y la mayor cantidad de bodegas del país. Los suelos pobres, una notable amplitud térmica, escasas lluvias, la buena insolación de las uvas son factores que caracterizan a sus terruños. Distinguen a Mendoza cinco zonas bien diferenciadas que corresponden a otros oasis. Cada variedad de uva tiene particularidades que permiten diferenciar por ejemplo al Malbec del Cabernet Sauvignon. Estas diferencias se expresan en la forma, textura y color de las hojas (cuyo estudio se denomina Ampelografía), el tamaño y forma de los racimos, el color, gusto y aroma del grano; entre otros rasgos distintivos que varían, además, según el clima y el suelo del lugar de cultivo”.

- Mendoza se divide en tres regiones vitivinícolas, que se diferencian notablemente unas de otras dadas las características de sus suelos y clima, que dan como resultados diferencias en cuanto al cepaje de uva que se obtiene y con ello los vinos que se ofrecen.
- Lujan de Cuyo: ubicada a sólo 18 km. de la ciudad, esta región se encuentra bañado por las aguas del Río Mendoza, posee diversos microclimas ideales para la producción del Malbec mendocino, tan reconocido y premiado a nivel mundial.
- Maipú: cuna de la vitivinicultura en Mendoza ubicada a 16 km de la capital. Es la región que da origen a la historia del vino. Aquí se construyeron las primeras

bodegas, y hoy posee viñedos con más de 100 años de antigüedad y museos del vino, se destaca por la producción de blancos frutados y tintos jóvenes.

- Valle de Uco: zona de climas fríos y gran altitud situada a 80 km del cono urbano, permite lograr vinos de altísima calidad y acidez. Hoy en día es la región con mayor inversión de capitales, bodegas nuevas e importantes proyectos con los últimos avances tecnológicos se están desarrollando y determinarán el futuro de esta industria.
- Este mendocino: formada por los departamentos de Santa Rosa, La Paz, San Martín, Junín y Rivadavia con más de 70.000 ha de viñedos, esta es la zona más extensa de la provincia en lo que a vid respecta. Las temperaturas poco oscilantes de esta región ha logrado que gran cantidad de cepajes se hayan adaptado a las características de estos terruños.

Recorreremos esta zona mendocina transitando las rutas y los caminos del Vino y del Olivo, con visita a un Hotel incorporado en la viña mendocina (Turismo Rural). A su vez visitaremos el Instituto Nacional de Vitivinicultura y Bodegas de Argentina.

Duración: cinco días, cuatro noches.

Día Uno

- 8:30hs. Recepción en Escuela Internacional Islas Malvinas. "*Vivere cum educationis et vocationibus disciplina*" - Convivir con la educación y capacitación profesional.
- Traslado de equipajes a la Residencia Educativa Islas Malvinas.
- Bienvenida, *Check-in*, alojamiento charla introductoria y normas de convivencia institucional.
- Interpretación de los programas P.E. & I.C. a realizar. (Auditorio, Sala San Martín)
- 9:00hs. Clase de vitivinicultura en cava de la escuela: variedades de uvas, elaboración de vinos blancos y tintos, introducción al análisis sensorial y degustación. Particularidades generales de la olivicultura.
- 12:30hs. Programa Turismo del Conocimiento Cod.Nº P-001: visita virtual por las instalaciones de la Escuela Internacional Islas Malvinas, ya establecida y desarrollada hace 14 años, para conocer los recursos naturales y culturales de nuestra Provincia.
- Presenta el mundo del turismo, la hotelería, la gastronomía y la industria madre de nuestra provincia, mediante su relación con la tecnología, la cultura y el medio ambiente, relacionando a la vez, las distintas profesiones y oficios de la humanidad.
- Transmite conocimientos generales sobre el patrimonio cultural y natural de la humanidad a través de ejemplares tangibles, expresiones culturales, arqueológicas, históricas, geográficas y muestras fotográficas diseminadas cronológicamente en las instalaciones de la Institución, acompañadas con material filmico e informativo y conducido por un Guía de Sitio
- 13:30hs. Almuerzo en Restaurante Malvinas I.
- 15:00hs. Salida con destino al Departamento de Maipú, transitaremos por viñedos y bodegas de esta zona particularmente vitivinícola, para visitar "Bodegas La Rural".
- 15:45hs. Visita programada en "Bodegas La Rural". Viajaremos a través del tiempo por medio de su fantástica historia y el Museo del Vino, único en su tipo en Latinoamérica. La historia nos cuenta que en el año 1885, Felipe Rutini - fiel al linaje italiano de su familia- mandó construir una bodega a la que llamó "La Rural". Ese

mismo año, con la llegada del ferrocarril a la provincia, el transporte del vino que hasta ese momento se hacía en carretas logró agilizarse dando gran fuerza a la industria. A un mismo tiempo, Felipe Rutini fue pionero en implantar vides en el Alto Valle de Uco e innovador en cuanto a procesos y técnicas de elaboración que permitieron a la bodega construir un sólido crecimiento a lo largo de su historia.

- Actualmente, Bodega La Rural es uno de los más importantes productores de vinos argentinos de alta calidad en el mundo. En los 90, la bodega fue renovada por completo incorporándosele tecnología sin perder su diseño y concepción propios del siglo XIX. Esta combinación única entre tradición y modernidad se ve reflejada en cada uno de sus rincones.
- El impactante Museo del Vino es una joya arquitectónica en que se conservan más de 4.500 piezas originales que testimonian el ciclo productivo de la enología nacional, a través de las décadas. Caminata entre viñedos y elementos pertenecientes al trabajo de la vid e implementos olivícolas, a cielo abierto. A su vez se conocerán las modernas instalaciones de la bodega, consta con 6 mil M2 cubiertos y una capacidad de bodega de 10 millones de litros.
- 17:15hs. Recorrido por los Caminos del Vino, en el Departamento de Maipú y sus distritos vitivinícolas, recorreremos la bodegas La Rural – Trapiche - Tempus Alba - Viñas del Cerno – Di Tommaso – La Emilia – Carinae - Sa Telmo – Cavas de Don Arturo – Tapaus - Domain St. Diego – Cristo de las Viñas – Cecchin – Antigua Bodega Giol – López - Finca Flichman - Navarro Correas y Trivento.
- Merienda en Ruta
- 19:30hs. Continuamos nuestro recorrido y nos dirigimos hacia el casco histórico de la Ciudad capital de Mendoza para conocer el sitio de su fundación en el año 1561. Visita a la plaza Pedro del Castillo, al Museo del Área Fundacional y a las ruinas de San Francisco, vestigios de las órdenes religiosas jesuitas y franciscanas.
- Continuamos hacia la nueva Ciudad para conocer e interpretar el porqué de su diagramación, donde recorreremos la Avda. San Martín, las plazas San Martín, Chile, Independencia, España e Italia.
- A continuación iremos al Barrio Cívico para conocer la Casa de Gobierno, el Palacio de Justicia y el Palacio Policial. Visitaremos el memorial de la Bandera de los Andes.
- A continuación atravesaremos la residencial Avda. Emilio Civit, e ingresaremos como visita nocturna al parque General Don José de San Martín, donde conoceremos su historia, sus monumentos y su forestación, finalizando este recorrido en el imponente y emblemático Monumento del Cerro de la Gloria.
- 22:00hs. Cena en la Restaurante Escuela Malvinas I.

Día dos:

- 8:00hs. Alegre Despertar! Desayuno en el Restaurante Escuela Malvinas I.
- 9:00hs. Traslado hacia Bodega Zuccardi. Se podrá visualizar en esta visita, la tecnología moderna aplicada a la elaboración de vinos. Degustación de vinos.
- En el mismo establecimiento, podremos llevar a cabo un recorrido por la planta de elaboración y degustación de variedades de Aceites de Oliva.
- Es una empresa familiar, fundada en 1963 por el Ing. Alberto Zuccardi quien comenzó a plantar viñedos en Maipú (provincia de Mendoza), experimentando con un sistema de riego ideado por él con base en un método empleado en California.

Cincuenta años después de iniciado este camino, son tres las generaciones reunidas en torno a la pasión por el vino. José Alberto Zuccardi y Sebastián Zuccardi han sido reconocidos en distintos medios como personalidades de gran influencia en la viticultura Argentina.

- 11:00 hs. Traslado hacia la Finca Escuela La Martita, ubicada en Coquimbito – Maipú a 18 Km. de la Ciudad de Mendoza, donde disfrutaremos de una Clase de olivicultura con degustaciones y cata de aceite de oliva. Aula especial a cielo abierto y/o cerrado en la casa patronal, creada con fines educativos para el desarrollo de actividades prácticas y almuerzos de campo.
- 12:30hs. Recorrido por los olivares centenarios para conocer toda la cultura olivícola, los procesos, tratamientos y detalles de este producto.
- Caminaremos entre viñas de Chardonnay y Malbec, conociendo la historia del lugar y la totalidad de sus instalaciones.
- 13:45hs. Almuerzo criollo con productos caseros, elaborados en la misma Finca. Maridaje con vinos propios de variedades visitados anteriormente.
- 15:30hs. Salida con destino hacia la Fábrica Olivícola Laur. Conocemos su historia y el Museo de la misma Fábrica, como así también la evolución de todo aquello que concierne a la olivicultura, comprender más sobre sus cuidados, cosechas y variedades, para luego ingresar en sus instalaciones, donde aprendemos todo el proceso de elaboración de sus diferentes productos.
- Una vez realizada la visita degustaremos los diferentes productos que Laur ofrece.
- 18:00hs. Regreso a la Residencia Educativa de la Escuela Islas Malvinas y fin de nuestros servicios.
- 21:00 hs. Clase introductoria al Maridaje. Durante la misma se darán los conceptos básicos para lograr un maridaje, y se aplicará en la cena, realizando el análisis y evaluación de los vinos escogidos para los diferentes platos.
- 22:00 hs. Cena en el Restaurant Malvinas

Día tres:

- 8:00hs. Alegre Despertar!Desayuno en el Restaurante Escuela Malvinas I.
- 9:00hs. Traslado al Hotel Boutique entre viñedos Cavas Wine Lodge. Recorrido por el hotel, situado entre viñas que permite la apreciación de la Cadena montañosa de Los Andes disfrutando de la tranquilidad y la arquitectura del lugar.
- Cavas Wine Lodge es un hotel pequeño con servicio personalizado, que nace desde la naturaleza, cerca de las bodegas y con todo el confort de un hotel de lujo.
- Nuestra misión, es sorprender a los huéspedes con valor agregado, calidad y servicio mostrándole la mejor experiencia que podamos ofrecer.
- 10:30 hs. Traslado hacia Bodega Chandón. Interesante recorrido que nos permitirá introducirnos en la elaboración de espumantes con la nueva tecnología Charmat.
- A fines de los 50, La casa Moët & Chandon, de Epernay, la cuidada más importante de la zona de champagne Francia, proyectaba instalar, por primera vez en varios siglos de existencia, bodegas y viñedos fuera de Francia. El lugar elegido fue la Argentina. Renaud Poirier, experimentado enólogo de la empresa, recorrió distintas zonas de nuestro país, y determinó que el emplazamiento más apto para ese

proyecto era la provincia de Mendoza, en la localidad de Agrelo, integrante del departamento de Luján de Cuyo.

- En los últimos años Bodegas Chandon ha hecho grandes inversiones en su establecimiento llegando a una capacidad de almacenamiento de aproximadamente 17000000 de litros. Bodegas Chandon posee viñedos propios con una superficie cultivada de aproximadamente 500 hectáreas, las cuales se incrementan año tras año.
- Las variedades a las que se dedica son: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chenin, Semillón y Chardonnay.
- 12:30 hs. Almuerzo en Restaurant Malvinas
- 19:00 hs. Clase de Maridaje de Postres y espumantes. Ejercicio de cata y degustación de postres y Espumantes que nos permitirá apreciar en su conjunto, las sensaciones creadas por dicha combinación.
- 22:00 hs. Cena en el Restaurant Malvinas

Día cuatro:

- 8:00hs. Alegre Despertar! Desayuno en el Restaurante Escuela Malvinas I.
- 9:00hs. Salida hacia la zona vitivinícola del Valle de Uco por Los Cerrillos de Tupungato visitando la Bodega Atamisque, luego visita a Bodega Salentein.
- Culminando con un almuerzo en La posta del Jamón en Tunuyán.
- **Bodega Atamisque:** En el Valle de Uco, en el distrito San José del departamento de Tupungato, sobre la Ruta provincial nº 86, bien conocida como Ruta del Vino, se avista la finca de "Atamisque". Sobre la entrada, una arboleda de álamos les dará la bienvenida. El ingreso principal está detrás de una pirca de piedra. Allí se encontrarán con todo un proyecto diversificado de interesante filosofía que su propietario, John Du Monceau y su esposa Chantal, los invitan a conocer y disfrutar la armonía entre buen pasar, diversión, sonido de la naturaleza. Los amantes de la naturaleza encuentran el lugar perfecto para perderse. 700 has. entre viñedos, frutales, lagos y espacios salvajes para recorrerlos en plena armonía
- Al regreso a la ciudad de Mendoza nos detendremos a tomar unos mates en el Manzano Histórico.
- **Bodega Salentein:** Este casco histórico, rodeado de una añosa arboleda, fue construido por los jesuitas, que ya por esa época se dedicaban a la producción vitivinícola. Hoy, casi 200 años más tarde, Bodegas Salentein está cultivando las variedades Pinot Noir, Chardonnay y Sauvignon Blanc en la Finca San Pablo, reviviendo aquella vieja hazaña con gran visión de futuro y con el objetivo de hacer un vino para el mundo con legado de origen. Bodega Salentein es pionera en la elaboración de vinos Premium en el Valle de Uco. Las condiciones ideales de la region para el desarrollo de la vid, combinadas con las cualidades únicas de sus fincas situadas entre 1050 y 1700 metros de altura y sus cinco diferentes microclimas, dan como resultado, vinos de características excepcionales.
- **Posada del Jamón:** La Posada del Jamón, fundada por Don Miguel Cairo y su esposa María Mabel Bordoy. Nació bajo la idea de crear un singular restaurante especializado en comidas de cerdo. Con el tiempo ha logrado posicionarse como un atractivo turístico - gastronómico por excelencia en la zona de Valle de Uco.

Entre sus bondades, el restaurante cuenta con una distinguida gama de comidas de primer nivel acompañada con una exclusiva selección que supera las 200 etiquetas, todas éstas de primerísimo nivel y oriundas de Valle de Uco.

- 21:00hs Cena en Restaurante Malvinas I.

Día cinco

- 8:00hs. Alegre Despertar! Desayuno en el Restaurante Escuela Malvinas I.
- 9:00hs. Salida hacia la zona vitivinícola del Este mendocino, con más de 70.000 hectáreas de viñedos esta es la zona más extensa de la provincia en lo que a vid respecta.
- Constituida por los departamentos de La Paz, Santa Rosa, Junín, Rivadavia y San Martín, sus tierras son irrigadas por medio del río Tunuyán inferior que acumula sus aguas durante la época estival en el Dique El Carrizal, principal atractivo turístico de la zona.
- Su altitud oscila entre los 650 y 750 metros sobre el nivel del mar. A diferencia de los demás oasis vitivinícolas, la zona Este no tiene grandes diferencias de temperaturas entre el día y la noche en verano, por lo que la temperatura, raramente, desciende a más de 15° C.
- Gran cantidad de cepajes se han adaptado a las características de estos terruños y se ha acentuado la intención de orientar la producción hacia vinos de mayor calidad enológica, donde podemos nombrar: Merlot, Sangiovese, Bonarda, Ugni Blanc, Tempranillo y Pedro Jiménez entre otras.
- Aquí se encuentran los paños de viñedos más importantes de Mendoza, que concentran alrededor del 50% de la superficie implantada en el país y es el oasis vitivinícola más importante en América del Sur. Ubicada a 33° de Latitud Sur.
- El mejoramiento en el manejo del viñedo, junto a la importante modernización de la tecnología en las bodegas, ha permitido obtener -desde hace ya varias décadas- vinos de gran calidad, muy frutados, de buen cuerpo y estructura y de dedicada expresión varietal. Son típicos vinos del desierto en los que se pueden encontrar generosos colores gracias a la buena insolación que reciben los racimos. Las condiciones climáticas y de suelo permiten obtener muy buenos rendimientos en los cultivos sin que la relación de cantidad de fruta por hectárea vaya en detrimento de los rasgos de tipicidad en los vinos.
- **Bodegas Crotta:** Departamento de San Martín: su estructura original de 1933 está constituida por dos naves. Una destinada a la elaboración y guarda, y otra al fraccionamiento. También cuenta con una sala de degustación para recibir a nuestros visitantes. Los vinos de Bodegas Crotta se exportan a los cinco continentes.

Si bien la pizza y el moscato son de tradición italiana, en Italia no se juntan. En Argentina en cambio sí, y lo hicieron por la idea de un inmigrante visionario: el fundador de nuestra bodega, a principios del siglo XX. Fue por la década de 1930 que Don José Eduardo Crotta pensó vender por copa el vino Moscato a sus principales clientes: las pizzerías porteñas. De esta forma, quienes comían una porción de pizza a la salida del teatro o de los cines, de la avenida Corrientes. Como también a la salida de la cancha, la popular "pizza canchera" se acompañaba con un vaso de Moscato.

Se popularizó así un maridaje muy porteño: Moscato, pizza y fainá. Hoy, así como sucedió con la cultura de los bares, la Ciudad de Buenos Aires es mundialmente conocida también por su circuito de pizzerías notables donde los vinos Crotta cobran gran protagonismo.

- **Bodega Fantelli;** Departamento de Santa Rosa. Ofrece visitas guiadas para conocer las zonas de la bodega, líneas de fraccionamiento y visualizar su funcionamiento.

Además de una visita a la cava donde se encuentran los vinos de guarda y también la sala de degustación que expone las obras del artista Matt Lamb, reconocido a nivel mundial y por ser los activadores en la Argentina de llevar a cabo el proyecto "Paraguas por la Paz".

- 19:00hs. Regreso a Residencia Estudiantil
- 21:00hs. Cena en el Restaurant Malvinas I

Costo

- Precio por persona, en base a grupos de 20 educandos: \$ *consultar*
- Incluye: actividades, comidas y alojamiento.
- No incluye transporte.

P 107 – INICIACIÓN A LA OLIVICULTURA Y CATA DE ACEITES DE OLIVA VARIETALES

OBJETIVOS:

- Conocer los métodos de obtención del Aceite de Oliva.
- Cuadro de clasificación de los Aceites de Oliva Vírgenes.
- Adquirir conocimientos básicos sobre valoración sensorial (cata) de los Aceites de Oliva.
- Conocer los beneficios del Aceite de Oliva en la Dieta Mediterránea, como dieta sana y natural.
- Conocimiento práctico de los diferentes Aceites de Oliva, en el uso gastronómico y sus maridajes con distintos alimentos.

DESTINATARIOS: Alumnos y docentes del sector gastronómico.

DURACIÓN del CURSO: 4 Módulos de 3 hs. reloj cada uno.

- El dictado teórico-práctico se realiza durante 2 días, cursando 3 hs por la mañana y 3 hs. por la tarde, cada día.
- El módulo del segundo día se desarrolla en horas de la mañana en "OLEOVID Finca Escuela", con reconocimiento práctico de los olivos y visita de la Finca.

Precio por persona \$1.900.- Base 15 educandos. (Sujetos a cambio sin previo aviso)

El Precio Incluye:

- Una noche - dos días de alojamiento con régimen de pensión completa.
- Plan de estudios según programa expresado, con profesores y profesionales.
- Transporte transfers in – out.
- Material didáctico.
- Bebidas sin alcohol y bebidas alcohólicas, descriptas en el programa.
- Guías de sitio profesionales.
- Diploma.

PROGRAMAS ESPECIALES

P 201 - MENDOZA VERDE CON HISTORIA

Recorrido y visita por el Este de nuestra Provincia, los departamentos de Santa Rosa, San Martín, Rivadavia y La Paz, conociendo sus industrias, sus centros comerciales, patrimonios turísticos y culturales de cada zona.

Duración: tres días, dos noches, con pernocte en la Residencia.

Programa en desarrollo.

P 202 - MENDOZA GEOLÓGICA

Geomorfología y Relieve de la Provincia de Mendoza. Reconocimiento y características de las zonas volcánicas. Precordillera, Cordillera Frontal y Cordillera Principal o del Límite. Macizo de San Rafael; ambiente volcánico del Sur de la Provincia, planicies, depresiones y montañas.

Clases magistrales en la Institución y viaje al Sur mendocino - San Rafael, Malargüe y General Alvear.

Duración: cinco días, cuatro noches, con pernocte en la Residencia.

Programa en desarrollo.

P 203 - MENDOZA RURAL

Recorrido por importantes zonas agro industriales y turísticas de la provincia de Mendoza.

El Valle de Uco es un valle que se encuentra al norte del Río Tunuyán y forma parte de los departamentos de Tunuyán, Tupungato y San Carlos, en la provincia de Mendoza. Cuenta con una extensión total de 17370 km².

El valle tiene altitudes que oscilan entre los 900 y los 1200 msnm, y está rodeado por las altas cumbres de los Andes. Es una zona muy fértil, con lluvias no muy abundantes y heladas casi diarias en los meses de junio, julio y agosto. Es un pasaje ideal para ser visitado gracias a la diversidad de actividades que se pueden realizar: turismo aventura, religioso, cultural, rural, transitando los Caminos del Vino en un agradable marco natural.

Posee a la vez una vasta e importante zona agro-industrial, situaciones históricas de relevancia, proliferación de nuevos emprendimientos, volcanes, e imponentes paisajes.

Duración: Tres días, dos noches, con pernocte en la Residencia.

Programa en desarrollo.

P 204 - MENDOZA AGRESTE

Departamento de Lavalle, desierto del Norte Mendocino, Clase Magistral en la Institución y recorrido por cada paraje para conocer su historia, turismo y cultura.

Lavalle es un departamento en la provincia de Mendoza, su terreno presenta características de una amplia llanura con pendiente nordeste y extendida presencia de suelos arenosos y salinos. Las precipitaciones son escasas y sus temperaturas muy extremas. Su bajísima densidad poblacional por km² y sus rigurosas características, han hecho que estas tierras sean conocidas como el desierto mendocino.

La zona nordeste del departamento, actualmente conocida como "el desierto" fue el lugar de refugio de las comunidades huarpes, y antiguamente era una zona de lagunas llamadas Lagunas de Guanacache. De las lagunas se obtenían peces para el consumo de los mendocinos.

En la actualidad esos oasis son el polo de desarrollo del departamento. Así los productores lavallinos integrados están comercializando directamente en mercados nacionales e internacionales los productos de la región.

El desarrollo económico departamental se basa en la producción agropecuaria. De acuerdo con las condiciones del clima, Lavalle presenta ventajosas posibilidades para desarrollar proyectos agrícolas exitosos, de gran demanda en los mercados internacionales.

Los productos hortícolas de mayor desarrollo son el ajo colorado y blanco, cebolla, tomate, y melón y sandía en todas sus variedades. Lavalle también posee la ganadería y la apicultura.

El Turismo Rural en el Departamento de Lavalle es muy particular: se podrá disfrutar de comidas típicas y admirar bellos paisajes propios del desierto. Se podrá admirar la defensa y el conocimiento de la flora autóctona que hacen los oficiales de la estación del Cuerpo de Guardaparques. Las arenas y los médanos denominados Altos Limpios, y la reserva de los Bosques Teltecas, proponen disfrutar de la fauna y de la vegetación de los montes lavallinos. Chañares, algarrobos, arbustos, vegetación baja, y demás, conforman una flora que adorna el paisaje y es apropiada para el engorde del ganado caprino. Durante el recorrido se puede aprovechar para conocer las iglesias del desierto lagunero de Huanacache, como la Capilla de Nuestra Señora del Rosario, de San José o de Asunción. Allí se desarrollan diversas fiestas religiosas y místicas de la zona. Disfrutar Lavalle es sumamente cautivante, es un sitio especial donde se conjuga la naturaleza con nuestra cultura ancestral.

Duración: una noche y dos días, con pernocte en la Residencia.

Programa en desarrollo.

P 205 – PERDIENDO EL MIEDO A VOLAR

Técnicas y recursos para superarlo. Muchas personas se ven imposibilitadas ante la angustia que les produce viajar en avión. Entre otros síntomas, padecen de taquicardia, sudoración, agitación respiratoria, inquietud corporal, etc. Las turbulencias y las tormentas son las mayores causas de consulta por parte de los pasajeros. También consultan sobre

este tema quienes nunca han podido viajar en avión, en este caso se trata de lo que se denomina una fobia primaria. Difícilmente podamos identificar las causas de estos miedos, ya que en cada caso serán diferentes, pero sí es posible dar una guía acerca de cómo enfrentar la aerofobia. Este programa es dictado por profesionales de la Escuela Cuyana de Aviación, dependiente de la Dirección Nacional de Aeronáutica. Programa en desarrollo.

per capita/año). Siendo así desde principios de siglo hasta recientemente el País donde más kilos per cápita se consume carne vacuna en el mundo.

El vino es la bebida nacional de Argentina y es el mayor productor de vino de Latinoamérica y el quinto mayor productor en todo el mundo, así como el noveno exportador a nivel global. La calidad del vino argentino ha venido creciendo sin detenerse en los últimos años, ganando terreno en el mercado mundial, es un honorable embajador en el mundo y enorgullece a los argentinos que beben en el mercado doméstico los mismos vinos que exportan y que prestigian al país en todos los continentes". Mendoza presenta una ruta enológica a través de la cual es posible visitar pequeñas y grandes bodegas, conocer su historia y secretos, y degustar deliciosos vinos.

Mendoza fue declarada como la octava capital del mundo del vino por la Red Global del Vino, que incluyó a esta región entre los principales centros vitivinícolas a nivel global.

La decisión fue tomada en la ciudad francesa de Burdeos por la Red Global del Vino que tiene como objetivo establecer relaciones entre sus miembros, no sólo en temas vitivinícolas sino también en lo referente a cultura, turismo, educación, investigación y mercadotecnia.

Los tres objetivos principales son "desarrollar el turismo vitivinícola de las capitales miembros, impulsar los negocios e inversiones del sector, y fomentar los proyectos en temas referidos a educación e investigación". El organismo nació en 1998 por iniciativa de la Cámara de Comercio e Industria de Burdeos y está integrado por las otras siete capitales que conforman esta red como son Melbourne, en Australia; Bordeaux, en Francia; San Francisco junto al Valle de Napa, en Estados Unidos; Porto, en Portugal; y Florencia en Italia, asimismo, recientemente se incorporaron las ciudades de Rioja y Bilbao, por España; y Ciudad del Cabo, por Sudáfrica.

Mendoza es cuantitativamente la provincia más importante en lo que se refiere a producción de vinos argentinos, produciendo el 60% de la producción nacional (y exportando por valores que representan aproximadamente el 84% del total de lo exportado. Dentro de Mendoza, las principales regiones de producción son Maipú, Luján de Cuyo, Agrelo, Valle de Uco (Tupungato, Tunuyán y San Carlos) zona del Este mendocino y San Rafael. Si bien las cepas son muchas, dentro de los tintos se destacan los Malbec (20.000 ha plantadas en Mendoza), Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, y Syrah. Dentro de los blancos se destacan los Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc y, muy especialmente el Torrontés.

Aceites de Oliva Argentina es el décimo productor mundial de Aceite de Oliva, ocupando el primer lugar en el continente americano. La producción nacional representa casi el 1% del total mundial. En la Provincia de Mendoza el olivo es uno de los cultivos más destacados de la provincia. Su importante eslabón industrial elabora conservas y aceites de oliva de reconocida calidad. Las principales zonas de producción se encuentran en los departamentos de Maipú, Rivadavia, Junín, San Rafael, San Martín, Lavalle y Guaymallén.

Las zonas de producción se caracterizan por tener un clima semiárido con escasas precipitaciones, debiendo complementar las necesidades hídricas de los cultivos con diversos sistemas de riego artificial como en las demás provincias del oeste argentino.

El 59% de las aceitunas producidas se destinan a conservas, con predominio de las variedades Arauco y Manzanilla. El 41% restante se destina a la fabricación de aceites de oliva, principalmente Arbequina, Farga, Empeltre y Frantoio.

Supervivencia término utilizado para indicar la capacidad de sobrevivir que puede tener cualquier tipo de ser vivo. En la mayoría de los casos, sin embargo, se recurre a ella para hacer referencia a situaciones específicas en las cuales la posibilidad de continuar viviendo se ve amenazada por diferentes peligros y agentes tanto externos como internos. La incorporación de esta temática en el programa educativo consiste en incorporar conocimientos que a veces no son considerados y son de gran necesidad en los jóvenes

que inician su vida profesional. La supervivencia es uno de los componentes más característicos de las formas de vida y tiene que ver con la esperanza que todos tenemos para seguir viviendo y soslayar todas aquellas situaciones o circunstancias que puedan afectar nuestra vida.

Día 1

- **Recepción** en el aeropuerto y traslado a la Residencia Educativa de la Escuela Internacional Islas Malvinas - "*Vivere cum educationis et vocationibus disciplina*" (Convivir con la educación y capacitación profesional).
- **Bienvenida**, check-in, traslado de equipajes a la Residencia, ubicación, alojamiento y charla introductoria relacionada a las normativas de convivencia institucional.
- Los educandos que lleguen en horas de la mañana, tendrán previsto un **City-Tour** a las 15:00 hs.
- **19:00 hs.** Charla de Interpretación del **Programa Internacional P.E.&I.C.** Cod. N° PI. 01, a realizar. (Auditorio, Sala San Martín).
- **20:30 hs. Cena de Bienvenida** en el Restaurante Escuela Malvinas I.
- **23:30 hs.** Dulces sueños.



Día 2

- **08:00 hs.** Alegre despertar! Desayuno continental en el Restaurante Escuela Malvinas I.
- **09:00 hs. Clase teórica de ganado vacuno** con la explicación y detalle de historia e importancia del ganado vacuno en Argentina; conservación y manipulación de la carne; nomenclatura de cortes nacionales e internacionales; razas bovinas en Argentina; tipos de achuras y despojos.

Información de referencia: la actividad ganadera es otro de los grandes puntales de la economía argentina, concentrándose esta actividad principalmente en la región pampeana; en menor proporción le siguen el Noreste, Patagonia, Noroeste y Cuyo.

- Dentro de la producción ganadera el primer lugar lo ocupan los vacunos, seguidos por los ovinos, el resto involucra ganado porcino, aves, equinos y caprinos, las zonas de cría se localizan en la porción occidental de la región pampeana y en sus áreas marginales, mientras que las de engorde o invernada, se ubican en el Norte de la provincia de Buenos Aires, Sur de Entre Ríos y Santa Fe y Este de Córdoba.

- **10:45 hs. Coffe Break**



- **11:15 hs. Clase demostrativa e interactiva de desposte de ganado vacuno** – media res - y pasos a seguir en el faenado.
- **13:30 hs. Almuerzo** en Restaurante Escuela Malvinas I.
- **14:30 hs. Siesta Mendocina** - Descanso
- **15:30hs. Desarrollo del Programa Turismo del conocimiento** : visita virtual por las instalaciones de la Escuela Internacional Islas Malvinas, ya establecida y desarrollada hace 14 años, para conocer los recursos naturales y culturales de la Provincia de Mendoza.



Presenta el mundo del turismo, la hotelería, la gastronomía y las industrias madre de nuestra Provincia, mediante su relación con la tecnología, la cultura y el medio ambiente, relacionando a la vez, las distintas profesiones y oficios de la humanidad.

Trasmite conocimientos generales sobre el patrimonio cultural y natural de distintos países a través de muestras tangibles, expresiones culturales, arqueológicas, históricas, geográficas y muestras fotográficas diseminadas cronológicamente en las instalaciones de la Institución, acompañadas con material fílmico e informativo y conducido por un profesor en carácter de Guía de Sitio.

- **18:30 hs. Clase de Olivicultura** en la Sala de los Sentidos de la misma Institución, ingresarnos a este interesante mundo del Aceite de Oliva, donde el alumno podrá interpretar sus múltiples beneficios. Además también se degustarán distintas variedades de Aceite de Oliva que ayudará al alumno a diferenciarlas y encontrar las ventajas de cada una de ellas para usar en las cocciones.



En los últimos años el aceite de Oliva ha comenzado a ocupar un lugar preponderante en la mesa y en la salud de la población. Lo que antes era una tendencia, ha pasado a ser una costumbre instalada, un criterio de calidad de vida tal como lo es para millones de habitantes que habitan en la cuenca mediterránea. Muchas personas tienen hoy en día capacidad y criterio para exigir buenos aceites.



Mendoza posee una tierra muy particular donde los olivos se desarrollan y logran su mejor expresión para obtener aceites de oliva de alta calidad, con características sensoriales insuperables, comparables a los mejores del mundo.

En Mendoza la olivicultura va muy unida a la industria del vino y ambos sectores, muy unidos a la Gastronomía y el Turismo, para ofrecer los más variados productos y servicios. A la vez, constituye un factor económico de excelencia por la mano de obra que requiere y las posibilidades exportadoras.



Los tiempos actuales exigen una capacitación creciente, acorde con las necesidades de los sectores relacionados con la olivicultura, como la producción (tareas culturales

en la finca, cosecha), la industria (obtención de aceites de oliva y derivados para uso cosmético), la religión (Cofradía de la Virgen del Olivo), la valoración de calidades (CUIOLIVA: Concurso Internacional de Aceites de Oliva), la gastronomía (Ruta de la Gastronomía Olivícola) y el turismo (los Caminos del Olivo, la Red de Olivos Histórico-Patrimoniales).

Es importante destacar que existe también una propuesta educativa relacionada especialmente a la olivicultura de carácter profesional, es un curso de especialización denominado "Sommelier de Aceites de Oliva", cuya duración es de siete días. El crecimiento vertiginoso de esta actividad en todo el mundo, requiere personal capacitado que conozca sobre la cata de los aceites de oliva, las diferencias entre sus variedades, los maridajes con distintos alimentos, la historia del olivo, entre otros, temas que se profundizan detalladamente este aprendizaje. Es la profesionalización la que distingue el buen producto y el buen servicio.

- **21:30 hs. Cena** en Restaurante Escuela Malvinas I – Inicio al maridaje.
- **23:30 hs.** Dulces sueños.



Día 3

- **8:00hs.** Alegre Despertar! Desayuno en el Restaurante Escuela Malvinas I.
- **9:00hs. Traslado hacia la Finca Escuela La Martita,**
Ubicada en Coquimbito – Maipú a 18 Km. de la Ciudad de Mendoza, donde disfrutaremos de una Clase de olivicultura con degustaciones e inicio a la cata del Aceite de Oliva. Aula especial a cielo abierto y/o cerrado en la casa patronal, creada con fines educativos para el desarrollo de actividades prácticas y almuerzos de campo.

- **12:30hs. Recorrido por los olivares** centenarios para conocer la cultura olivícola, plantaciones, la tierra, los procesos, tratamientos y detalles de este producto.

Caminaremos entre viñas de Chardonay y Malbec, conociendo la historia del lugar y la totalidad de sus instalaciones en plena producción. Una auténtica "Finca" mendocina, dispuesta para la educación y formación profesional.



- **13:45hs. Almuerzo criollo con productos caseros,** elaborados en la misma Finca. Maridaje con vinos propios de variedades visitados anteriormente.
- **15:45hs.** Salida con destino hacia la significativa **Fábrica Olivícola Laur.** Conocemos su historia y el Museo de la misma Fábrica, como así también la evolución de todo aquello que concierne a la olivicultura, comprender más sobre sus cuidados, cosechas y variedades, para luego ingresar en sus instalaciones, donde aprendemos todo el proceso de elaboración de sus diferentes productos.

Una vez realizada la visita degustaremos los diferentes productos que Laur ofrece.



- **18:30hs. Regreso a la Residencia Educativa** de la Escuela Internacional Islas Malvinas.
- Tarde y cena libre.

Día 4

- **08:00 hs. Alegre despertar!** Desayuno en el Restaurante Malvinas I.
- **09:00 hs. Clase de Asado Argentino.** Luego de una clase magistral, compuesta por la cultura ancestral, orígenes del ganado argentino, usanzas y costumbres del gaucho de las pampas, hitos emblemáticos y leyendas; observaremos la teoría del asado, las herramientas, el altar del asador, modos, destrezas y habilidades del asador profesional, el glosario del ganado vacuno y técnicas de cocción.

Los participantes se dirigirán al Rincón Criollo de la Escuela, donde podrán observar y practicar la manera típica argentina de llevar adelante la cocción de carne a la parrilla, vegetales, achuras y embutidos.



- **11,00hs. Continuando con la Clase práctica de Asado Argentino,** (y a modo de Coffe Break de la ciudad, pero "ahora de campo") se degustaran las típicas "sopaipillas mendocinas", junto a los representativos "mates criollos". Temas que se desarrollaron anteriormente en la clase teórica.
- **14:00 hs. Almuerzo del asado** preparado en el Rincón Criollo, maridando con el un vino varietal. Es aquel compuesto únicamente por una sola cepa de uva. Puede ser Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, etc.

- **16:00 hs. Siesta Mendocina** - Descanso
- **17:00 hs. Clase Magistral de Regiones Gastronómicas de Argentina** en el Laboratorio N°5. Durante la misma, los alumnos podrán obtener un profundo conocimiento de las características de cada región, teniendo especial énfasis en sus ingredientes, preparaciones típicas, herencias e influencias aborígenes y extranjeras.



- **19:30hs. Clase práctica en Laboratorio sobre la cocina cuyana.** Región de Cuyo. Recetas tradicionales elaboradas por los propios alumnos. Incluye el postre mendocino.
- **21:30 hs. Cena** en Restaurante Escuela Malvinas I
- **23:30 hs. Dulces sueños.**



Día 5

- **08:00 hs. Alegre despertar!** Desayuno en el Restaurante Malvinas I.
- **09:00 hs. Clase magistral de vitivinicultura en la Sala de los Sentidos** - Cava de la Escuela, cuyas temáticas serán variedades de uvas, elaboración de vinos blancos

y tintos, varietales y de cortes, introducción al análisis sensorial y degustación. Particularidades generales de la olivicultura.

- **10:30 hs. Coffe Break.**
- **12:00 hs. Traslado con destino al Departamento de Maipú,** zona vitivinícola por excelencia.
- **13:00hs. Almuerzo** en el típico Restaurante artesanal, Pie de Cuba, Coquimbito, Maipú, ubicado en el inicio de Los Caminos del Vino.
- **15:00hs.** Salida con destino a una simbólica y tradicional **bodega**, que engalana a los mendocinos, transitaremos por viñedos y bodegas de esta zona particularmente vitivinícola para visitar "Bodegas y Viñedos La Rural".
- **15:30hs.** Visita programada en "**Bodegas La Rural**". Viajaremos a través del tiempo por medio de su fantástica historia y el Museo del Vino, único en su tipo en Latinoamérica. La historia nos cuenta que en el año 1885, Don Felipe Rutini - fiel al linaje italiano de su familia, mandó construir una bodega a la que llamó "La Rural". Ese mismo año, con la llegada del ferrocarril a la provincia, el transporte del vino que hasta ese momento se hacía en carretas logró agilizarse dando gran fuerza a la industria. A un mismo tiempo, Don Felipe Rutini fue pionero en implantar vides en el Alto Valle de Uco e innovador en cuanto a procesos y técnicas de elaboración que permitieron a la bodega construir un sólido crecimiento a lo largo de su historia.

Actualmente, **Bodega La Rural** es uno de los más importantes productores de vinos argentinos de alta calidad en el mundo. En los 90, la bodega fue renovada por completo incorporándosele tecnología sin perder su diseño y concepción propios del siglo XIX. Esta combinación única entre tradición y modernidad se ve reflejada en cada uno de sus rincones, El trabajo museológico desarrollado es felicitado permanentemente. El impactante *Museo del Vino* es una joya arquitectónica en que se conservan más de 4.500 piezas originales que testimonian el ciclo productivo de la enología nacional, a través de las décadas. Caminata entre viñedos y elementos pertenecientes al trabajo de la vid e implementos olivícolas, a cielo abierto. A su vez se conocerán las modernas instalaciones de la bodega, consta con 6 mil M2 cubiertos y una capacidad de bodega de 10 millones de litros.

- **17:45hs.** Continuamos el recorrido por los **Caminos del Vino**, en el Departamento de Maipú y sus distritos vitivinícolas, recorreremos la bodegas La Rural – Trapiche - Tempus Alba - Viñas del Cerno – Di Tommaso – La Emilia – Carinae - Sa Telmo – Cavas de Don Arturo – Tapaus - Domain St. Diego – Cristo de las Viñas – Cecchin – Antigua Bodega Giol – López - Finca Flichman - Navarro Correas y Trivento.
- **21:00hs. Cena** en el Restaurante Escuela Malvinas I.



- **23:00hs. Mini - Noche mendocina**, caminata por la tradicional, concurrida y muy solicitada, Avda. Arístides Villanueva.
- **01,00hs.** Dulces sueños, mañana es un día especial.



Día 6

- **8:00hs.** Alegre despertar! Desayuno en el Restaurante Escuela Malvinas I
- **8:30hs. Partida hacia la Reserva Divisadero Largo** donde se vivirá un día campestre en la montaña mendocina y se preparará pollo al disco para almorzar, además de sopaipillas mendocinas que acompañarán al renombrado mate.

Datos importantes sobre la excursión

La Reserva Divisadero Largo comprende 492 hectáreas, y está ubicada en el piedemonte de la precordillera, a 8 kilómetros al Oeste de la Ciudad de Mendoza, entre los departamentos Capital y Las Heras.



Fue declarada Área Protegida en 1983. Su nombre hace referencia al Cerro Divisadero, desde el cual los nativos avistaban el tránsito de las manadas de guanacos y otros animales para darles cacería. El principal objetivo de su creación fue la protección de la flora del piedemonte con la finalidad de evitar aluviones destructivos, generados por la deforestación y la desprotección del suelo.

Posteriormente, al realizarse un trabajo científico en el área, se sumó la necesidad de proteger la falla geológica que aflora en el lugar con restos de estratos sedimentarios de unos 300 millones de años de antigüedad, con un afloramiento de restos paleontológicos, que permiten estudiar y comprender el pasado geológico de estas tierras.



Finalmente, gracias a las particulares características del suelo, en este lugar se instaló una mina que se explotaba al aire libre debido al afloramiento de minerales (bentonita), los que se utilizaban para la iluminación de la Ciudad de Mendoza. Esta circunstancia permite, durante las visitas abordar distintos aspectos culturales relacionados con la historia del lugar.

- **08:45hs. Clase de supervivencia** a cargo del Prof. Fernando de Rosas, profesional de la supervivencia y salvamento de la Fuerza Aérea Argentina, instructor en escalada en roca y hielo, fue presidente del Club Andinista de Mendoza, Director de la Escuela Técnica de Montaña, Presidente de la Federación Argentina de Montañismo y Escalada y perteneció a la Unión Panamericana de Asociaciones de Andinismo y Escalada. Escritor del Libro "Supervivencia - Solo Verdades".
- **10:30hs. Inicio del Trekking**, se realizará por los senderos naturales que ofrece la reserva, acompañados por los guardaparques de esta zona



protegida, donde interpretaremos la flora y avifauna de la zona precordillerana. Acuíferos y falla orográfica.

- **13:30hs. Almuerzo en tránsito**, en el interior de la Reserva. Vianda de campaña.
- **17:00 hs. Clase in-situ** sobre el tema "**Nutrición y comidas en la montaña**" a cargo de la Prof. Carina González, Profesional en montañismo y gastronomía aplicada. Escritora del Libro Nutrición en la montaña.
- **18:40 hs. Regreso a la Escuela.** Tarde Libre.
- **21:00 hs. Acto de Entrega de Diplomas** en el auditorio, General Don José de San Martín.
- **21:30 hs. Cena de despedida** en Restaurante Escuela Malvinas I. La Canción de Adiós coronará este encuentro.

Día 7

- **8:00hs.** Alegre despertar! Desayuno en el Restaurante Escuela Malvinas I.
- Traslado al Aeropuerto a la hora solicitada por los huéspedes, despedida y fin de nuestros servicios.

El desarrollo de este programa consiste en dos formalidades:

- El grupo debe constar como **mínimo de 20 personas**.
Las reservas deben formularse con un mínimo de 10 días de anticipación.
- Los programas con fecha fija de inicio de las actividades son:
 - ✓ 21/09/2014
 - ✓ 26/10/2014
 - ✓ 30/11/2014

En nuestra Pag. Web www.eim.esc.edu.ar/peic podrá encontrar todo lo concerniente a información e ilustraciones sobre nuestros servicios.

Costo:

- **Valor: u\$s 600.-**
- Consultar el precio por servicio de traducción.

Incluye:

- Alojamiento; ropa de cama, toalla, toallas, amenities de baño.
- Régimen de pensión y transportación, expresado en el programa.
- Transfers in – out.
- Actividades, profesores-guías.
- Material didáctico, Diploma.



P 302 - CURSO INTENSIVO DE SOMMELIER EN ACEITES DE OLIVA (EXTRANJEROS)

Descripción

En los últimos años Aceite de Oliva ha comenzado a ocupar un lugar preponderante en la mesa y en la salud de la población. Lo que antes era una tendencia, ha pasado a ser una costumbre instalada, un criterio de calidad de vida tal como lo es para millones de habitantes que habitan en la cuenca mediterránea. Muchas personas tienen hoy en día capacidad y criterio para exigir buenos aceites.

Mendoza posee una tierra muy particular donde los olivos se desarrollan y logran su mejor expresión para obtener aceites de oliva de alta calidad, con características sensoriales insuperables, comparables a los mejores del mundo.

En Mendoza la olivicultura va muy unida a la industria del vino y ambos sectores, muy unidos a la Gastronomía y el Turismo, para ofrecer los más variados productos y servicios. A la vez, constituye un factor económico de excelencia por la mano de obra que requiere y las posibilidades exportadoras.

Los tiempos actuales exigen una capacitación creciente, acorde con las necesidades de los sectores relacionados con la olivicultura, como la producción (tareas culturales en la finca, cosecha), la industria (obtención de aceites de oliva y derivados para uso cosmético), la religión (Cofradía de la Virgen del Olivo), la valoración de calidades (CUYOLIVA: Concurso Internacional de Aceites de Oliva), la gastronomía (Ruta de la Gastronomía Olivícola) y el turismo (los Caminos del Olivo, la Red de Olivos Histórico-Patrimoniales).

Esta nueva olivicultura en pleno crecimiento, requiere personal capacitado que conozca sobre la cata de los aceites de oliva, las diferencias entre sus variedades, los maridajes con distintos alimentos, la historia del olivo, entre otros, temas que se profundizan durante el Curso de "**Sommelier de Aceites de Oliva**". Es la profesionalización la que distingue el buen producto y el buen servicio.

Duración: 28 Hs. Pedagógicas. Programa en Desarrollo.

¿QUÉ HACE POSIBLE BRINDAR ESTA PROPUESTA DE EXTENSIÓN EDUCATIVA?

La Escuela Internacional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de Mendoza – Fundación Islas Malvinas, se fundó oficialmente en el mes de Abril del año 1982, y en la actualidad cuenta además con estudios superiores, dependiente de la Dirección General de Escuelas de la Provincia de Mendoza, con un Instituto de Investigación, un Instituto de Capacitación Laboral IPCL, una Residencia Educativa, un Restaurante Escuela y con el Museo Argentino del Turismo.

Ha sido declarada de Interés Nacional mediante Resolución N° 424 / 87 de la Presidencia de la Nación a través de la Secretaría de Turismo de la Nación y Declarada de Interés Provincial mediante Resolución N° 457 / 87 del Gobierno de la Provincia de Mendoza a través de la Dirección Provincial de Turismo.

En el año 1990 logra un inmueble propio, especialmente diseñado y construido con cánones europeos, tomando como referencia la formación de nuestras propuestas educativas en relación con escuelas líderes de Europa. De esta forma se logra armonizar nuestra Visión y Misión, con el edificio para lo que fue concebido; este "concepto institucional" concuerda con las actividades pedagógicas, técnicas, científicas y co-programáticas, a través de una decoración e información permanente distribuida en todas las instalaciones, integrando a su vez, laboratorios temáticos con alta tecnología, y cada espacio libre del edificio. Cada uno de estos sectores fue diseñado y planificado previamente, y luego concretados por profesionales de cada actividad.

El edificio en sus diferentes temáticas cuenta con muestras tangibles de recursos turísticos y culturales de distintos países y de nuestra Provincia, galería de fotos de los trabajos de investigación; laboratorios de gastronomía diseñados especialmente para la capacidad de los educandos; hotel virtual; restaurante escuela con atención a todo público; sala de los sentidos y cataciones; rincón criollo para cocina regional al aire libre; laboratorio de pastelería; sala de coctelería, laboratorio de informática con softwares como Fidelio, Amadeus, OASS e Internet libre; biblioteca turística, hotelera y gastronómica única en la Región; auditorio con gradas para clases magistrales, entre otros.

El logro de estos fines es el resultado de la unión de cada área o departamento que conforman la oferta educativa institucional.

Más tarde y con el correr de los años, la Institución acrecienta su estructura material y humana, y conforma la Fundación Islas Malvinas.

Instituto de Capacitación Laboral

En segundo lugar, por el lado de la extensión académica, el Instituto de Capacitación Laboral brinda una variedad de cursos y servicios educativos de alta cocina, pastelería, panadería, sommelieria y escuela de cocina para niños y adolescentes.

Instituto de Investigación

El tercer componente del que se precia toda institución educativa oficial, es la investigación: el Instituto de Investigación tiene como objetivo el descubrimiento de nuevos circuitos turísticos y la puesta en valor de los circuitos convencionales.

Las zonas donde se desarrollan los trabajos de investigación están diseminadas en todo el territorio de nuestra Provincia de Mendoza: desiertos, cordillera, espejos de agua, cuencas, cursos de ríos, cavernas, y demás orografía de los Andes, el desierto y de la Payunia.

Museo Argentino del Turismo

Creado por nuestra Institución el 29 de junio de 2002 por escritura pública, se basa en un concepto innovador con relación a los museos tradicionales. Es la concreción de una idea que ha llevado muchos años de estudios y experiencias desarrolladas en varios países: un hecho inédito que persigue el fin de unir toda la actividad cultural, a la actividad turística y la naturaleza, entendiendo por ello a todos los pilares del turismo; ellos son: transportación, servicios en tierra, aire y agua, alojamiento, gastronomía, servicios turísticos, vitivinicultura, olivicultura, medio ambiente y paisajismo, entre otros.

Convenios

Numerosos convenios de articulación y relaciones institucionales de orden Nacional e Internacional, se encuentran formalizados por nuestra Institución con instituciones académicas, ONG, organismos públicos y privados y empresas. Nuestros programas educativos y turísticos trabajan en forma mancomunada a través de estos convenios y relaciones conjuntas.

Por mencionar algunos, Fundación Seminare (Olivicultura), Bodegas de Argentina, Ministerio de Turismo y Cultura de Mendoza, Asociación Empresaria Hotelera de Mendoza, UDGRHA, Asociación Mendocina de Agencias de viajes AMAVYT, Cámara de Turismo de Mendoza, Departamento General de Irrigación de Mendoza, ULADES (Unión Latinoamericana de Instituciones de Educación Superior), universidades y niveles terciarios de otros países, conforman parte de nuestros lazos de colaboración conjunta.

Residencia Educativa

La Residencia Educativa Islas Malvinas, "Vivere cum educationis et vocationibus disciplina" (convivir con la educación y capacitación profesional), proviene de épocas en que la escuela, en edificios alquilados, pudo otorgar a estudiantes de otras provincias y del extranjero la posibilidad de estudiar y de vivir en el mismo lugar.

En tales ocasiones, estudiantes compartieron las enseñanzas de sus propias asignaturas, y la presencia de alumnos de otras latitudes enriquecía el conjunto. Los resultados obtenidos fueron excelentes, y el futuro se vislumbra muy promisorio ahora que la escuela cuenta con edificio propio para recibir a los estudiantes que nos visitan.

La Institución cuenta a la vez entre sus instalaciones, con un Hotel Virtual, cuyo objetivo es desempeñar clases prácticas *in situ*. Consta de una amplia sala con zonas reales de la hotelería, equipada con los elementos tangibles y prácticos que se utilizan en el rubro, y donde el estudiante desempeña labores teórico-prácticas a modo de *rol play*.

Restaurante Escuela Malvinas I

El Restaurante de la Escuela es una auténtica *cuna de cocineros*. Único en su tipo, lleva adelante una experiencia pedagógica inédita en el País, pues constituye una unidad de aplicación sistemática del Plan de Estudios.

Estudiantes de las Carreras de Hotelería, Gastronomía y Sommelier vivencian una práctica completa, desde el proceso de elaboración de alimentos hasta la atención de las mesas. Cada menú se diseña en concordancia con el Plan de Estudios y el Servicio se realiza cumpliendo las exigencias de máxima calidad, en cuanto al equilibrio nutricional, decoración de platos, presentación de la mesa y atención al cliente.

El Restaurante Escuela ocupa un lugar de privilegio en el actual edificio, lo que posibilita ofrecer un servicio para 60 personas, abierto a todo público.

Finca Escuela

Finalmente, la Finca Escuela "La Martita", también denominada **fundo o predio**, es una propiedad agrícola de secano (tierras de labor), frutales, viñedos y olivares. El trabajo conjunto de Fundación Seminare y Fundación Islas Malvinas, hace posible concretar objetivos orientados al desarrollo de clases teóricas y prácticas, inmersas en un paisaje real, (olivares y viñedos) Hace años que la Escuela intenta cerrar el círculo que lleve nuevamente al principio: el origen de la materia prima y de los valores que hacen a los productores mendocinos, en un marco educativo, donde se conjuguen los sabores de la gastronomía regional, y el convivir con la gente del campo.

La finca consta con olivos centenarios y parrales tradicionales, varietal Malbec y Chardonnay. Allí se descubren sabores y sensaciones de distintos varietales de Aceite de Oliva, se combinan asombrosas aceitunas con chocolates, se experimenta con aceites y cremas con extractos de canela, aloe e inusitados productos del olivo y del malbec.

Ubicación y Vida Institucional

"El privilegio de estudiar en una zona turística, con excelente clima, paisajes, historia, geografía, cultura y una excelente hospitalidad" ¡Así será tu estadía!

La Residencia Educativa Islas Malvinas, esta ubicada en plena zona residencial de la Ciudad Capital de la Provincia de Mendoza. Un lugar tranquilo y seguro.

Las personas alojadas comparten su vida académica y social con nuestra comunidad educativa. Crean así nuevas amistades, comparten objetivos, y aprender conjugando el estudio con las nuevas amistades.

Como lo mencionan nuestros objetivos, podrás disfrutar de un cómodo y agradable lugar, a medida que camines por cada rincón del establecimiento; vidrieras temáticas conformadas por el Instituto de Investigación te permitirán ingresar al Programa "Turismo del Conocimiento". En el Rincón Criollo y el Restaurante Escuela Malvinas I, ubicado en el mismo edificio, podrás disfrutar de nuestra cocina regional, de asados a la llama o a la parrilla, tanto sea para almorzar o cenar, como para tomar un curso y recibir el Diploma de Asador, dictado por nuestros profesores de Cocina Argentina.

Ante la menor duda, consulta al Profesor Regente, que estará acompañando el grupo desde el momento de su llegada.



FINCA ESCUELA: CLASES PROFESIONALES EN TERRENO / DEGUSTACIONES



NUESTRO RINCÓN CRIOLLO: CLASES DE ASADO ARGENTINO / EL MATE / USANZAS



RESTAURANTE ESCUELA "MALVINAS I" / RESIDENCIA EDUCATIVA "ISLAS MALVINAS"



VIDRIERAS TEMÁTICAS / HOTEL VIRTUAL / LABORATORIOS



PRESENTACIONES EMPRESARIALES / COMUNICACIONES / LAB. AGENCIA DE VIAJES



SALA DE LOS SENTIDOS / COCTELERÍA



LABORATORIO DE PASTERÍA / PEQUEÑOS Y TEEN CHEFS



SALA SAN MARTÍN / CLASE MAGISTRAL DE SUPERVIVENCIA



VIDRIERAS TEMÁTICAS / INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA



CLASE DE ASADO ARGENTINO / NUESTROS ALUMNOS / NUESTROS PROFESORES



ALUMNOS / CÁMARA FRIGORÍFICA / CLASE DE GASTRONOMÍA



CLASE DE COCINA / HOTEL VIRTUAL / RECEPCIÓN DE LA RESIDENCIA



INGRESO A LA RESIDENCIA EDUCATIVA "ISLAS MALVINAS" Y HABITACIONES



ESPACIOS COMUNES / HABITACIÓN DE PROFESORES / SANITARIOS



Servicios Ofrecidos por la Residencia Educativa Islas Malvinas

- Restaurante Escuela "Malvinas I", desayunos, media pensión y/o pensión completa.
- Menús económicos, comidas especiales, parrilladas, festejos y eventos.
- Servicio de viandas en las salidas a terreno.
- Servicio de lavandería.
- Servicio de mucama.
- Conexión Wi-Fi.
- Habitaciones compartidas.
- Todas las habitaciones tienen armarios individuales.
- Sanitarios comunes completos.
- Habitación para profesores con baño privado.
- Biblioteca – Videoteca - Mapoteca
- Auditorio Gral. San Martín – Conferencias, Clases magistrales, etc.
- Laboratorios especiales; gastronómicos, pastelería, sentidos y cataciones, Sala agencia de viajes, sala histórica, hotel virtual y coctelería, cocina para niños (Pequeños chef).
- Salas teóricas
- Rincón Criollo – Clases de asado y carnes argentinas, gastronomía regional
- Buffet – minimarket y fotocopiadora
- TV & Cable
- Teléfono Público, en el cual las estudiantes pueden realizar o recibir llamadas.
- Cobertura de área protegida para emergencias médicas dentro de la Residencia.
- Diplomas y certificados de asistencia otorgados por la Institución.

Normas de convivencia

Reglamento

El presente reglamento – Normas de Convivencia - ha sido redactado y aprobado por el Consejo de Administración de la Fundación Islas Malvinas, con el objeto de preservar la armonía, el bienestar y la seguridad de los residentes y mantener un vínculo de respeto mutuo entre sí, con sus compañeros de viaje, con el personal de la Residencia y la Comunidad Educativa. Por lo tanto debe ser cumplido estrictamente. En caso de producirse cualquier inconveniente debe ser comunicado a la administración a través del Regente de la Residencia, con el fin de resolverlo.

Horario de entrada - Seguridad

- El/la residente podrá entrar y salir a la hora que lo crea conveniente. A fin de evitar situaciones riesgosas para sí o para los demás residentes, se solicita precaución al salir o entrar en horarios de noche. Los residentes deberán hacer un uso racional de su libertad, siendo coherentes con el cumplimiento de los tiempos dedicados al estudio y a la distensión.
- Para dormir o permanecer fuera de la residencia, deberán avisar previamente, dejando por escrito, el número de teléfono y dirección del lugar donde permanecerá.
- Está permitido recibir visitas y llamados telefónicos en los horarios de 9:00 a 23:00. Las visitas sólo deberán ser de aquellas personas que conozcan perfectamente, de las cuales conste que sabrán comportarse correctamente y jamás deberán perturbar el orden, tranquilidad y buen nombre de la Residencia.
- Las visitas no tendrán acceso a los dormitorios.
- Se les recuerda a los profesores o encargados que deben permanecer con el grupo dentro de la Residencia. En caso que deba ausentarse el profesor o encargado, se debe comunicar al Regente de la misma y a la vez debe/n dejar un responsable del grupo, de parte de su Institución.
- No están permitidos gritos, exclamaciones o cantos fuertes en el interior del establecimiento; asimismo el transitar con ojotas, toallas o toallones en la cabeza, o con ropa inadecuada al tránsito normal de una institución educativa de nivel superior.
- Se debe respetar y no ingresar educandos masculinos al sector femenino, y viceversa.
- Ningún residente podrá ingresar en la Residencia en estado de ebriedad, ni molestar al vecindario o realizar acciones que perjudiquen o perturben a otros residentes. Esta totalmente prohibido ingresar con bebidas alcohólicas de cualquier tipo, esta situación será pasible de sanción al respecto. (Reglamento de la misma Institución Académica).

IMPORTANTE: El grupo debe permanecer siempre unido durante las salidas fuera de la Residencia.

- Frente a cualquier inconveniente, violación del reglamento u otra situación extraña que se presente, los residentes deberán notificar a la Dirección a la brevedad, a fin de que la misma pueda intervenir para encontrar una solución.
- A partir de las 23 horas es obligatorio guardar silencio y esto debe respetarse sin excepción alguna, evitando ruidos de cualquier tipo, música alta, portazos, gritos, etc. Lo mismo se aplica entre las 14 y las 16 horas. Durante el resto del día el nivel de ruido debe ser razonable.

Habitaciones

- Las habitaciones están provistas con sábanas, frazadas, fundas almohadas, colchones, roperitos individuales, mesas de estudio, sillas, cestos de residuos y todo el confort necesario para un buen descanso. Los educandos deben llegar munidos de lo indicado en el "punto 2 de Baños – Sanitarios".
- Las habitaciones son para el descanso y estudio, por ende, debe guardarse prudencia en el día y silencio en la noche, asimismo en los pasillos aledaños, evitando todo ruido molesto.
- La limpieza de cuartos se realizará diariamente a través del personal de servicio de la Residencia, a partir de las Hs. 10,00 – Cada estudiante armará su cama y debe mantener orden en su sitio.
- El servicio de aire acondicionado debe solicitarse en la Recepción de la Residencia y el manejo de los controles remotos, será de exclusiva responsabilidad del personal autorizado de la Residencia Educativa Islas Malvinas.
- En caso de extravío de llaves (de la puerta de entrada, placard o del dormitorio) el residente deberá reponerla, sin excepción alguna.
- Se debe tener una actitud responsable, respetando el trabajo propio como el de los demás compañeros creando un clima apacible y silencioso en el recinto.
- Tanto en el Sector Femenino como en el Sector Masculino, existe un teléfono para necesidades inmediatas en forma directa con la Recepción de la Institución.
- La Residencia cuenta con un recepcionista nocturno.
- Está terminantemente prohibido dentro de las habitaciones:
 - Fumar, (asimismo dentro de la misma Institución, solamente se podrá fumar en la explanada exterior del edificio)
 - Ingerir alimentos a modo de almuerzo o cena.
 - Guardar alimentos perecederos.
 - Pegar afiches o cualquier lámina en las paredes o ventanas.
 - Dejar valijas o bultos que interrumpen la limpieza de los cuartos.
 - Pegar leyendas en las puertas de los dormitorios pasillos o espacios comunes.

Baños - Sanitarios

- Los sanitarios están decorados con cuadros didácticos relacionados a la "Cultura del Agua", solicitamos a los educandos observen los mismos a los efectos de enriquecer sus conocimientos y llevar a la práctica los consejos expresados. Los sanitarios están dotados con papel higiénico, jabón líquido y cestos de residuos.

- Los residentes deberán alojarse provistos de todos los artículos de uso personal, (jabón, toallas, toallones, dentífrico, champú, etc.). En caso que el residente no cuente con algún elemento expresado, podrá solicitarlo en recepción, con un costo adicional, estipulado en la lista de servicios adicionales de la Residencia.
- Los estudiantes deberán mantener la higiene de los baños respetando al resto de los residentes con los cuales comparte esa instalación. Se procederá a la limpieza de los mismos diariamente.
- Los papeles, algodones, toallitas higiénicas femeninas, etc. deberán arrojarse en los recipientes colocados especialmente a tal efecto.

Restaurante Malvinas I

Las comidas, "Menú del Día" elaboración propia, se sirven diariamente en los siguientes horarios:

- Desayuno: de 06.00 a 09.00 hs. (tipo autoservicio)
- Almuerzo: de 13,00 a 14.30 hs.
- Cena: de 21,00 a 22,30 hs.
- Bebidas: no se incluyen bebidas alcohólicas de ningún tipo en el "Menú del Día"; solamente bebidas gaseosas y agua mineral. Se considerarán las solicitudes de acepciones, solamente requeridas por los profesores o responsables del grupo.
- Máquinas en pasillo de la Residencia: máquinas expendedoras de café u otros productos se encuentran ubicadas en los pasillos de la misma Residencia. Se debe hacer uso de los cestos para residuos.

Administración

La administración de la Institución atiende de Lunes a Viernes de Hs. 09,00 a 12,00 y de Hs. 17,30 a 21,00 – Sábados de Hs. 09,00 a 12,30.

Responsabilidades

- **La Residencia no se hace responsable en ningún caso por la pérdida de objetos de valor, dinero u otras pertenencias. Cada residente será responsable por cualquier daño que pudiera sufrir u ocasionar.**
- Cada residente es responsable por cualquier daño ocasionado dentro de su habitación. Para el caso de los daños ocasionados en lugares de uso común y/o en sus muebles, los residentes responderán por los mismos en forma solidaria, salvo que el culpable del daño se presentara voluntariamente reconociendo su responsabilidad.
- **Cualquier violación del presente reglamento de convivencia será objeto de sanción por parte de la Dirección, pudiendo llegarse en el caso y según la gravedad de la falta a la expulsión del residente.**
- La residencia se reserva el derecho de admisión y permanencia.

Reservas

PE & IC sugiere los siguientes pasos para seleccionar nuestros servicios:

- 1- Observe las normas de convivencia y el régimen de pensión preferido detallados en las páginas anteriores.
- 2- Realice su reserva vía e-mail a peic@eim.esc.edu.ar indicando el programa deseado, junto a los servicios que acompañaran al mismo. Espere confirmación de respuesta. La reserva se debe realizar con un mínimo de 10 días de antelación.
- 3- Recibida la confirmación de respuesta, tenga a bien enviar el siguiente detalle:
 - Persona física: Apellido(s), nombre(s), N° de DNI – N° Pasaporte, domicilio, teléfonos, e-mail – datos de los acompañantes.
 - Institución: Nombre de la Institución, apellido y nombre del Rector o Director.
 - Indicar compañía de seguro con póliza vigente de los integrantes del grupo.
 - Incluir un listado de los profesores a cargo, acompañantes adultos, y nómina de estudiantes, con los siguientes datos:
 - Apellido y Nombre (s)
 - Numero de documento
 - Domicilio y Teléfono
 - Fecha de nacimiento
 - Ficha médica con medicación recetada.

La Residencia Educativa, posee un Reglamento Interno o Reglamento de Convivencia. El mismo será informado al ingreso del contingente en nuestro Auditorio, Sala San Martín y deberá ser firmado en el mismo acto por el profesor a cargo del contingente.

Tarifas de Programas y Servicios

Los precios pueden sufrir modificación sin previo aviso. Consultar por liberados para acompañantes.

Por pertenecer a ULADES

Las entidades pertenecientes a la Unión Latinoamericana de Instituciones de Nivel Superior ULADES, obtienen un descuento del 10% en todas las prestaciones ofrecidas en este Manual de Servicios.