

Inicio:

AGOSTO 2023

Duración: cuatrimestral

# Diplomaturas & Cursos

**Alimentos & Bebidas**  
**Operaciones Turísticas**  
**Operaciones Hoteleras**



**CUPOS  
LIMITADOS**



## Enología

Introducción al mundo del vino. Viticultura. El trabajo enológico. Las variedades blancas y tintas. Vinos espumosos. Argentina país vitivinícola. Nuevas tendencias del mercado. Análisis sensorial. La cata profesional. Vinos de guarda, dulces y fortificados. El servicio del vino. (Clases teórico/ demostrativas con degustación)

## Barman

La barra: montaje y equipamiento, manejo de stock. Tipos de tragos y preparaciones. Métodos de elaboración. Coctelería clásica internacional. Coctelería Moderna. Tragos con champagne. El whisky. Tragos americanos. Degustación de cervezas. Shooters. Los licores. El café. Tragos con helados. (Clases teórico/ demostrativas con degustación)

## Servicio de Alimentos & Bebidas

Principios básicos y características del servicio. Atención al cliente. Organización del personal de servicio. Higiene y buenas prácticas. Mise en place. Montaje de mesas. Secuencia de servicio. Técnicas profesionales. Servicio de bebidas. Atención de quejas.

## Maridaje

Reglas del Maridaje. Consideraciones generales de armonización. Cómo reconocer sabores. Fundamentos culinarios. Cata y maridaje de vinos, quesos, aceites, té y chocolates. Evaluación sensorial de los alimentos: temperaturas, sabores, texturas. (Clases teórico/ demostrativas con degustación)

## Introducción a la Cocina

Organigrama y funciones del personal de cocina. Organización, layout y equipamiento de una cocina profesional. Reconocimiento y clasificación de materias primas y preparaciones clásicas: fondos, sopas, aderezos, especias, huevos, lácteos, carnes, pescados, grasas, aceites, legumbres, vegetales, cereales. Panadería y pastelería. (Clases teórico/ demostrativas con degustación)

Días y horario de cursada:

**Turno Mañana:** Martes de 10.00 a 11.25 hs

**Turno Noche:** Lunes de 20.00 a 21.30hs.

Días y horario de cursada:

**Turno Mañana:** Viernes de 10.45 a 12.20 hs

**Turno Noche:** Lunes de 18.30 a 19.50. hs

Días y horario de cursada:

**Turno Mañana:** Martes de 11.40 a 12300 hs

**Turno Noche:** Miércoles de 19.10 a 20.30 hs.

Días y horario de cursada:

**Turno Mañana:** Miércoles de 11.40 a 13.00 hs.

Días y horario sde cursada:

**Turno Mañana:** Lunes de 10.05 a 11.25 hs

Al finalizar cada materia se entrega un certificado de asistencia.

Cursando 3 o mas materias a elección se obtiene el **Diploma en Servicios de Alimentos y Bebidas**

## Recepción & Conserjería

El Fronting y sus las cinco áreas asociadas: Telefonía, Recepción, Reservas, Conserjería y Bell Desk. Organización, funciones, responsabilidades, manual de procedimientos. PMS. Revenue Management. Los pasos del check in/out. Guest Services. Concierges Clef D'Or.

## Administración de Pisos

Funciones y responsabilidades del departamento de Housekeeping. Organización del personal. Equipamiento e insumos específicos. Manual de procedimientos. Reportes. La lavandería: organización, procedimientos y equipamiento. Las áreas públicas.

## Servicio de Alimentos & Bebidas

Principios básicos y características del servicio. Atención al cliente. Organización del personal de servicio. Higiene y buenas prácticas. Mise en place. Montaje de mesas. Secuencia de servicio. Técnicas profesionales. Servicio de bebidas. Atención de quejas.

## Turismo Aventura

Bases, técnicas y productos que identifican a los distintos países y etnias del mundo. Cocina argentina y sus platos típicos por región. Cocina de América: México y Perú. Cocina asiática, productos y platos típicos de India, Japón, Tailandia, China. Cocina centro-europea con sus trad

## Guía de Turismo

El Guía de Turismo y su entorno. La demanda turística. Marco de la actividad: reglamentaciones y organismos. Preparación técnica de un circuito. Preparación de un viaje. La puesta en escena: tareas del guía durante y después del viaje. Atención de grupos. Ética profesional.

## Turismo de Cercanía

Elementos del sistema de turismo de cercanía. Turismo y naturaleza. Patrimonio turístico cultural de la localidad. Relevamiento y puesta en valor. Desarrollo turístico local y turismo sostenible. Impactos y buenas prácticas. Accesibilidad. El marketing del proyecto.

Días y horario de cursada:

**Turno Mañana:** Martes o jueves de 8.30 a 9.50 hs

Días y horario de cursada:

**Turno Mañana:** Lunes de 11.40 a 13 hs o martes de 10.05 a 11.25 hs

Días y horario de cursada:

**Turno Mañana:** Martes de 11.40 a 12.30 hs  
**Turno Noche:** Miércoles de 19.10 a 20.30 hs.

Días y horario de cursada:

**Turno Mañana:** Viernes de 8.30 a 9.50 hs

Días y horario de cursada:

**Turno Mañana:** Jueves de 8.30 a 9.50 hs o de 10.05 a 11.25 hs

Días y horario de cursada:

**Turno Mañana:** Lunes de 8.30 a 9.50 hs o jueves de 11.40 a 13 hs

Al finalizar cada materia se entrega un certificado de asistencia.

Cursando 3 o mas materias a elección se obtiene el **Diploma en Operaciones Hoteleras y/o Turísticas**

# Aranceles

## Valor por materia:

4 cuotas de \$ 12.190.- cada una  
+ Reserva de vacante de \$7.015.-

## **PACK 3 MATERIAS**

4 cuotas de \$33.925.- cada una.-  
+ 1 Reserva de vacante \$7.015.-.-

## **MÁS DE 3 MATERIAS**

Si optás por cursar más de 3 materias, consultanos por descuentos especiales.

## **PROMO 1 SOLO PAGO**

10% de descuento sobre el valor total de las materias elegidas.

No abona reserva de vacante.

No sufre actualizaciones por inflación.

(solicitar link de pago a [administracion@ott.edu.ar](mailto:administracion@ott.edu.ar))

\*Los aranceles expresados se van actualizando según la evolución de inflación. Consultar valores actualizados al momento de inscripción.

# Modalidad de cursada

Cada materia tiene duración cuatrimestral.

Inicio: semana del 7 de agosto

Finalización: semana del 13 de noviembre

Período de finales: del 21 de noviembre el 15 de diciembre.

Se cursa una vez por semana en el turno a elección en modalidad presencial.

## **Material incluido:**

- Acceso al campus.
- Apuntes teóricos digitales.

\*Examen final optativo con costo adicional equivalente al valor de un derecho examen.

La aprobación de dicho examen final posibilita acreditar cada materia como equivalencia interna para las Carreras de Hotelería, Turismo, Guía de Turismo, Gastronomía, Chef, según corresponda.

# Requisitos para Inscripción

- DNI

**Cerca tuyo para que  
llegues lejos.**

**Ott** EDUCACIÓN  
SUPERIOR

Hospitalidad | Gastronomía | Comunicaciones

EDUARDO COSTA 848, ACASUSSO · 4792-1958  
WWW.OTT.EDU.AR - INFO@OTT.EDU.AR