



Agosto 2025

Diplomaturas

Cocina - Pastelería - Panadería

DIPLOMA OTT

Ott EDUCACIÓN
SUPERIOR
Hospitalidad | Gastronomía | Comunicaciones

CUPOS
LIMITADOS

Iniciación a la Cocina

Módulo I - marzo 2026

Introducción a la cocina profesional. Manejo de utensilios y equipamiento. Principios básicos de seguridad y primeros auxilios en la cocina. Concepto de Mise en place. Métodos de cocción. Conocimiento de técnicas básicas de manipulación y elaboración de alimentos. Vocabulario técnico. Técnica de cortes: vegetales y frutas. Legumbres y tubérculos. Huevos: cocción, fresca, aplicaciones. Arroz: variedades, técnicas de cocción. Fondos y potajes: elaboración y clasificación. Salsas clásicas y derivadas. Introducción a las carnes, aves y pescados.

Alta Cocina

Módulo II - agosto 2025

Sopas y sus clasificaciones. Preparaciones básicas con carnes bovina, ovina, porcina, aves, pescados, mariscos y sus clasificaciones. Reconocimiento de calidad y frescura. Cortes y limpieza de la materia prima. Presentaciones, deshuesado, trozado, bridado, eviscerado, fileteado, despinado. Achuras: clasificación, manipulación y técnicas. Método de cocción convenientes para cada corte. Guarniciones.

Cocina del Mundo

Módulo III - marzo 2026

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 tradiciones, Francia, Italia y España. Cocina del Medio Oriente. Productos de lujo.

Cocina Buffet

Módulo IV - agosto 2025

Introducción a la cocina fría y sus técnicas. Finger food, amuse bouche, aperitivo. Untables, coulis, salsas y aderezos. Shots y chupitos. Pinchos, yakitoris y yatays. Patés, terrinas, galantinas y roulades. Quesos, fiambres y carnes curadas. Crackers, sticks, snacks. Escabeches. Platos para servicio de buffet. Presentación y Disposición.

Duración: 14 clases

Inicio marzo 2026 - 1 vez por semana.

Abre inscripción a partir de septiembre 2025

Duración: 14 clases

Inicio agosto 2025 - 1 vez por semana.

Turno Mañana: viernes de 9 a 12.30 hs.
Turno Noche: Jueves de 18.30 a 22 hs.

Duración: 14 clases

Inicio marzo 2026 - 1 vez por semana.

Abre inscripción a partir de septiembre 2025

Duración: 14 clases

Inicio agosto 2025 - 1 vez por semana.

Turno Mañana: Miércoles de 9 a 12.30 hs
Turno Noche: Miércoles de 18.30 a 22 hs.

Arancel por módulo

Aranceles para módulos I, II, III y IV

Valor por Módulo:

4 cuotas de \$ 207.500.- cada una
+ Reserva de vacante de \$ 51.000.-

Valor promocional por módulo en 1 solo pago:
\$793.000.-
(incluye reserva de vacante)

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

*Aquellos que opten por abonar todo el módulo en 1 solo pago no sufrirán actualizaciones.

La finalización de un módulo NO implica la inscripción automática al próximo. De querer continuar con el módulo siguiente es necesario abonar una nueva reserva de vacante.

Requisitos para Inscripción

- DNI
- 1 foto digital tipo carnet
- El estudiante deberá comprar el uniforme reglamentario completo y un set personal de cuchillos

Modalidad de cursada

Cada módulo de las diplomaturas tiene duración de 14 clases. Se cursa una vez por semana en el turno a elección en modalidad presencial.

Las clases técnico/demostrativas se dictan en modalidad presencial y a través de videoclases según la temática.

En los talleres, cada estudiante pone en práctica las técnicas aprendidas a través de recetas seleccionadas del recetario.

Todo lo elaborado en clase se degusta al finalizar la misma.

Material incluido:

- Videoclases con contenido técnico disponible durante la cursada.
- Materia prima para talleres.
- Recetario digital.
- Apuntes teóricos digitales.

*Examen final optativo con costo adicional equivalente al valor de un derecho examen. La aprobación de dicho examen final posibilita acreditar el módulo como equivalencia interna para la Certificación en Pastelero Profesional, la Certificación en Chef, y/o para la carrera de Gastronomía.

Inicio de
clases:
semana
del 11 de agosto

Diplomatura en Cocina Avanzada



Máster en Cocina

Módulo V - agosto 2025

- Proceso Creativo en Cocina
- Cocina de Vanguardia
- Cocina al vacío
- Charcuterie
- Cocina saludable
- Pickles y Conservas
- Fermentos
- Menú por pasos

Duración:

13 clases - 1 vez por semana

Día y horario de cursada:

Lunes de 9.00 a 12.30 hs

Inicio:

Lunes 11 de Agosto 2025

Modalidad de cursada

Las clases técnico/demostrativas se dictan en modalidad presencial y a través de videoclases según la temática. En los talleres, cada estudiante pone en práctica las técnicas aprendidas a través de recetas seleccionadas del recetario. Todo lo elaborado en clase se degusta al finalizar la misma.

Material incluido:

- Videoclases con contenido técnico disponible durante la cursada.
- Materia prima para talleres.
- Recetario digital.
- Apuntes teóricos digitales.

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

La aprobación de dicho examen final posibilita acreditar el módulo como equivalencia interna para la carrera de Gastronomía.

Arancel Módulo V

Reserva de vacante de **\$51.000.-**

4 cuotas de **\$264.800.-**

Valor promocional Módulo V en 1 solo pago

\$999.100.-

(incluye reserva de vacante)

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

*Aquellos que opten por abonar todo el módulo en 1 solo pago no sufrirán actualizaciones.

Requisitos para Inscripción

- DNI
- Foto digital tipo carnet
- El estudiante deberá comprar el uniforme reglamentario completo y un set personal de cuchillos

Introducción a la Pastelería

Módulo I - marzo 2026

Introducción a la pastelería profesional. Manejo de utensilios. Sistemas de medición. Correcta manipulación de materia prima. Técnica de elaboración de merengues. Preparaciones ligeras en base a huevo. Técnica de caramelo. Clasificación de cremas de base y sus derivados. Masas batidas, livianas y pesadas. Masas quebradas. Biscuits. Elaboración de tortas clásicas y postres tradicionales. Técnica de pâte à choux.

Panadería Dulce y Salada

Módulo II - agosto 2025

Introducción a la panadería. Métodos de fermentación. Masas simples a base de harina de trigo y especiales. Masas enriquecidas. Panes blancos, formatos y denominaciones. Panificación clásica europea: viena, focaccia, ciabatta, brioche. Pizzas y empanadas. Masas laminadas fermentadas: elaboración de facturas de manteca, grasa y viennoiserie francesa. Panadería festiva: Gateau Saint Genix, Brioche Saint Genix, Rosca Festiva, Garrapiñadas, Pan Dulce, Stollen.

Repostería

Módulo III - marzo 2026

Mousses: fases, modo de elaboración y aplicación a postres en vaso, petit gateau y entremets. Cremas gelificadas: Bavarois, modo de realización y aplicaciones. Elaboración de tortas de autor a bases de técnicas aprendidas. Biscuits especiales aplicados a entremets. Palettes, glaseados y terminaciones. Postres calientes: mise en place y modo de despacho. Piezas clásicas europeas: strudel, baklava, ópera, fraiser. Almacenamiento. Armado de servicio buffet.

Pastelería Gourmet

Módulo IV - agosto 2025

Templado de chocolate y sus diferentes sistemas. Manipulación correcta y conservación de piezas. Bombonería de corte, baño, cápsula y molde. Figuras huecas y decoraciones para postres y piezas de pastelería. Iniciación al mundo del azúcar. Bombonería americana a base de gelatina, pectina y agar-agar. Fudge, turrone y florentinos. Pastelería Gourmet: Parfaits, semi rredos, marquise. Pastelería tradicional: biscottis, cupcakes, financier y lingotes entre otros.

Duración: 14 clases

Inicio marzo 2026 - 1 vez por semana.

Abre inscripción a partir de septiembre 2025

Duración: 14 clases

Inicio agosto 2025- 1 vez por semana.

Turno Noche: Martes de 18.30 a 22 hs.

Duración: 14 clases

Inicio marzo 2026- 1 vez por semana.

Abre inscripción a partir de septiembre 2025

Duración: 14 clases

Inicio agosto 2025- 1 vez por semana.

Turno Mañana: Jueves de 9 a 12.30 hs

Turno Noche: Jueves de 18.30 a 22 hs.

Arancel por módulo

Aranceles para módulos I, II, III y IV

Valor por Módulo:

4 cuotas de \$ 207.500.- cada una
+ Reserva de vacante de \$ 51.000.-

Valor promocional por módulo en 1 solo pago de:
\$793.000.-
(incluye reserva de vacante)

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

*Aquellos que opten por abonar todo el módulo en 1 solo pago no sufrirán actualizaciones.

La finalización de un módulo NO implica la inscripción automática al próximo. De querer continuar con el modulo siguiente es necesario abonar una nueva reserva de vacante.

Requisitos para Inscripción

- DNI
- 1 foto digital tipo carnet
- 1 Cuchillo de oficio (10 cm.)
- El estudiante deberá comprar el uniforme reglamentario completo

Modalidad de cursada

Cada módulo de las diplomaturas tiene duración de 14 clases.

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

Las clases técnico/demostrativas se dictan en modalidad presencial y a través de videoclases según la temática.

En los talleres, cada estudiante pone en práctica las técnicas aprendidas a través de recetas seleccionadas del recetario.

Todo lo elaborado en clase se degusta al finalizar la misma.

Material incluido:

- Videoclases con contenido técnico disponible durante la cursada.
- Materia prima para talleres.
- Recetario digital.
- Apuntes teóricos digitales.

*Examen final optativo con costo adicional equivalente al valor de un derecho examen. La aprobación de dicho examen final posibilita acreditar el módulo como equivalencia interna para la Certificación en Pastelero Profesional, la Certificación en Chef, y/o para la carrera de Gastronomía.

Inicio de
clases:
semana
del 11 de agosto

**Cerca tuyo para que
llegues lejos.**

Ott EDUCACIÓN
SUPERIOR

Hospitalidad | Gastronomía | Comunicaciones

EDUARDO COSTA 848, ACASUSSO ·  11 4475-6118

WWW.OTT.EDU.AR - INFO@OTT.EDU.AR