

Inicio:

AGOSTO 2025

Duración: cuatrimestral

Diplomaturas & Cursos

Alimentos & Bebidas
Operaciones Turísticas
Operaciones Hoteleras



CUPOS
LIMITADOS



Diplomatura en Operaciones de Alimentos & Bebidas



Cada materia se puede cursar individualmente. Al finalizar se entrega un certificado de asistencia a la materia.

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

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)

Turno Mañana: Miércoles de 10.05 a 11.25 hs
Miércoles de 11.40 a 13 hs
Martes de 10.05 a 11.25 hs
Turno Noche: Lunes de 18.30 a 19.50 hs.

Bartender

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. Shooters. Los licores. Tragos con helados. (Clases teórico/ demostrativas con degustación)

Turno Mañana: Viernes 9.10 a 10.45 hs
Turno Noche: Martes 20.40 a 22.00 hs.

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.

Turno Noche: Miércoles de 19.10 a 20.30 hs.

Gestión de Alimentos & Bebidas

El departamento de Alimentos y Bebidas. Los puntos de venta en la hotelería. Planificación del menú. Gestión de compras. Fuentes de abastecimiento. Manejo de proveedores. Procedimientos de almacenamiento. Inventario.

Turno Noche: Lunes de 20 a 21.20 hs

Gestión de Personal

Conducta y modelos del psiquismo. Individuos y grupos. Los Recursos Humanos. Cultura organizacional. El proceso de reclutamiento y selección de los RRHH de una empresa. Análisis y diseño de puestos. Técnicas de selección. La entrevista. Estrategias de indagación. La desvinculación.

Turno Noche: Lunes de 19.10 a 22.hs

Diplomatura en Operaciones Hoteleras y/o Turísticas



Cada materia se puede cursar individualmente. Al finalizar se entrega un certificado de asistencia a la materia.

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

Recepción & Conserjería

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

Turno Mañana: Martes de 8.30 a 9.50 hs

Jueves de 8.30 a 9.50 hs

Turno Noche: Martes de 19.10 a 20.30 hs

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.

Turno Mañana: Lunes de 8.30 a 9.50 hs

Turno Noche: Jueves de 20.40 a 22 hs

Turismo Aventura **Modalidad virtual**

Descubrir las tendencias, lugares y modalidades del turismo activo. Seguridad como factor determinante para el desarrollo de la actividad. Gestión de las personas de forma individual y grupal en el medio agreste. Posibilidades comerciales en Argentina y en el mundo.

Turno Noche: Miércoles de 19 a 19.40 hs

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.

Turno Mañana: Jueves de 8.30 a 9.50 hs

Jueves de 10.05 a 11.25 hs

Turno Noche: Martes de 20 a 21.30 hs

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.

Turno Mañana: Lunes de 10.05 a 11.25 hs

Jueves de 11.40 a 13 hs

Turno Noche: Martes de 18.30 a 19.50 hs

Marketing y Comercialización

Fundamentos del marketing. Diseño de estrategias. Análisis de la competencia. Tácticas de comercialización. Evaluación de rendimiento de campañas. Innovación en marketing. Tendencias y tecnologías emergentes. Implicaciones éticas y sociales, responsables y sostenibles.

Turno Mañana: Viernes de 10.45 a 13 hs

Turno Noche: Miércoles de 18.30 a 21.20 hs.

Aranceles

Valor por materia:

4 cuotas de \$ 77.200.- cada una
+ Reserva de vacante de \$51.000.-

PACK 3 MATERIAS

4 cuotas de \$208.500.- cada una.-
+ 1 Reserva de vacante \$51.000.-

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)

*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 11 de agosto

Finalización: semana del 14 de noviembre

Período de finales: del 17 de noviembre el 16 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
- Foto digital

**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

Expresión en Medios

En esta materia vas a explorar el mundo de la comunicación y las formas de comunicar. La escritura es un oficio que requiere práctica e inmersión en diferentes textos, por esto mismo realizaremos Reseñas, Entrevistas, Crónicas, etc.

Lenguaje Audiovisual

La comunicación audiovisual. ¿Qué es una imagen? Lo óptico y lo acústico; el espacio y el tiempo en la comunicación audiovisual. El proceso de realización audiovisual. Los distintos oficios en la producción audiovisual. El montaje audiovisual. Técnica y diseño.

Branding e Identidad Corporativa

Qué es el branding corporativo, la importancia de la imagen corporativa. La dualidad teórico/práctica del ámbito. Identidad corporativa, comunicación corporativa.

Entornos Digitales

Días y horario de cursada:

Turno Mañana: Martes de 8.30 a 9.50 hs

Turno Noche: Miércoles de 20.40 a 22.00 hs

Días y horario de cursada:

Turno Noche: Jueves de 19.10 a 20.30 hs

Días y horario de cursada:

Turno Mañana: Jueves de 10.05 a 11.25 hs

Turno Noche: Jueves de 20.40 a 22.00 hs.

Días y horario de cursada:

Turno Mañana: Miércoles de 10.05 a 13 hs

Turno Noche: Miércoles de 18.30 a 21.20 hs

Días y horario de cursada:

Turno Mañana: Martes de 8.30 a 9.50 hs

Turno Noche: Miércoles de 19.10 a 20.30 hs

Al finalizar cada materia se entrega un certificado de asistencia.

Cursando 3 o más materias a elección se obtiene el **Diploma en Comunicación Visual y Escrita**