

Diplomaturas en:

Operaciones Hoteleras

Operaciones de Alimentos & Bebidas

Diplomaturas Ott



www.ott.edu.ar

Diplomaturas Profesionales



Estudiá Diplomaturas en la Ott

Las diplomaturas están pensadas para que puedas capacitarte y actualizarte en temáticas específicas que puedan sumar valor a tu desarrollo profesional actual. También constituyen una manera rápida de poder obtener herramientas profesionales en un ámbito que quizás sea nuevo para vos.

Modalidad de cursada

Cada materia tiene una duración cuatrimestral, entre 11 y 14 clases. Se cursa una vez por semana en el turno a elección en modalidad presencial.

Podés optar por cursar la cantidad y variedad de materias que elijas.

*Durante la cursada tendrás 1 examen parcial y/o trabajo práctico.

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

Si bien estos exámenes son optativos, tené en cuenta que la aprobación del examen final posibilita acreditar cada materia como equivalencia interna para las Carreras de Hotelería o de Gastronomía según corresponda.



Modalidad:
Presencial



Duración:
1 cuatrimestre



Inicio
Semana del 10 de agosto

Finalización
Lunes 16 de noviembre

Período de finales
Del 17 de noviembre al 15 de diciembre



**Diplomaturas
Profesional Ott**



Ingreso: Agosto



Diplomatura en Operaciones de Alimentos & Bebidas Ott

Al finalizar cada materia se entrega un certificado digital de asistencia.
Cursando 3 o más materias a elección se obtiene el **Diploma en Operaciones de Alimentos y Bebidas**

Servicio

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.

Día y horario de cursada

Turno Mañana: Miércoles de 8.30 a 9.50 o de 10.05 a 11.25 h

Turno Noche: Miércoles de 20.40 a 22 h

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)

Día y horario de cursada

Turno Mañana: Lunes de 10.05 a 11.25 h

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)

Día y horario de cursada

Turno Mañana: Miércoles de 11.40 a 12.20 h o Martes de 10.05 a 11.25

Turno Noche: Lunes de 18.30 a 19.50 h

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)

Día y horario de cursada

Turno Mañana: Martes de 11.40 a 13 h

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)

Día y horario de cursada

Turno Mañana: Viernes de 9.10 a 10.45 h

Turno Noche: Martes de 20.40 a 22 h

Gestión de Alimentos & Bebidas

La gestión estratégica y operativa del departamento de Alimentos y Bebidas. Cómo optimizar unidades de negocio como banquetes, restaurantes y servicios de habitación. Se abordan la planificación del menú bajo estándares de rentabilidad y el diseño eficiente de la cadena de suministro: compras, selección de proveedores, recepción de mercadería y control de stocks.

Día y horario de cursada

Turno Mañana: Lunes de 11.40 a 13 h o Martes de 8.30 a 9.50 h

Turno Noche: Lunes de 20 a 21.20 h

Diplomatura en Operaciones Hoteleras Ott

Al finalizar cada materia se entrega un certificado digital de asistencia.

Cursando 3 o más materias a elección se obtiene el **Diploma en Operaciones Hoteleras**

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.

Día y horario de cursada

Turno Mañana: Martes de 8.30 a 9.50 h

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.

Día y horario de cursada

Turno Mañana: Lunes de 8.30 a 9.50 h

Servicio

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.

Día y horario de cursada

Turno Mañana: Miércoles de 8.30 a 9.50 o de 10.05 a 11.25 h

Turno Noche: Miércoles de 20.40 a 22 h

Gestión de Personal

Introduce al rol del área de Recursos Humanos en las organizaciones. Aborda reclutamiento, selección, inducción, capacitación y gestión del desempeño. Incluye liderazgo, motivación, comunicación, gestión emocional y cultura organizacional, con análisis de casos y simulaciones de entrevistas y feedback.

Día y horario de cursada

Turno Mañana: Jueves de 10.05 a 13 h

Turno Noche: Jueves de 19.10 a 22 h

Gestión de Alimentos & Bebidas

La gestión estratégica y operativa del departamento de Alimentos y Bebidas. Cómo optimizar unidades de negocio como banquetes, restaurantes y servicios de habitación. Se abordan la planificación del menú bajo estándares de rentabilidad y el diseño eficiente de la cadena de suministro: compras, selección de proveedores, recepción de mercadería y control de stocks.

Día y horario de cursada

Turno Mañana: Lunes de 11.40 a 13 h o Martes de 8.30 a 9.50 h

Turno Noche: Lunes de 20 a 21.20 h

Arancel por materia

Reserva de vacante de **\$74.500.-**

+ 4 cuotas mensuales de **\$102.900.-** cada una

Pack 3 materias

1 reserva de vacante de **\$74.500.-**

4 cuotas de **\$275.900.-** cada una

Mas de 3 materias

1 reserva de vacante de **\$74.500.-**

Si optás por cursar mas de 3 materias, **consultanos** por **descuentos** especiales en cuotas mensuales.

- Los aranceles expresados se van actualizando según la evolución de inflación. Consultar valores actualizados al momento de inscripción y de iniciar la cursada.

Requisitos para la inscripción

- DNI
- Foto digital tipo carnet

