Ott Hospitalidad Gastronomía Comunicaciones

Gastronomía

Diplomaturas Ott

Cocina - Pastelería- Panadería







www.ott.edu.ar

Diplomaturas Ott en
Cocina- Pastelería- Panadería

Las **Diplomaturas** Ott en **cocina, pastelería y panadería** están pensadas para aquellas personas que estén buscando una **capacitación técnica, práctica y profesional** pero **corta.**

Cada módulo de las diplomaturas tiene una **duración de 12 / 14 clases**
Se cursa **una vez por semana** en el turno a elección en modalidad presencial.
Las **clases son demostrativas y prácticas.**

En estos 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.

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

Modalidad: Presencial

Duración por módulo: 12 / 14 clases

Diploma Ott

Ingresos: marzo & agosto



Diplomaturas Ott en Cocina

Iniciación a la cocina

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, frescura, aplicaciones. Arroz: variedades, técnicas de cocción. Fondos y potajes: elaboración y clasificación. Salsas clásicas y derivadas. Introducción a las carnes, aves y pescados.

Inicio: Marzo 2027

Turno mañana:
Lunes o Viernes de 9 a 12.30 h.

Turno noche:
Jueves de 18.30 a 22 h.

Alta cocina

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.

Inicio: Agosto 2027

Las inscripciones abren a partir de mayo 2027

Cocina del mundo

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.

Inicio: Marzo 2027

Turno mañana:
SIN CUPO

Turno noche:
Martes de 18.30 a 22 h.

Cocina buffet

Introducción a la cocina fría y sus técnicas. Tipos de buffet, presentaciones, arreglos. Terrinas y patés, finger food fríos y calientes, quesos, quiches, tapas y pinchos. Distintas bases para canapés, pastas untables, dips rellenos, sopas frías. Carpaccios, ceviches y tartar. Salsas frías y escabeches. Técnicas de ensambles y producción para eventos. Conservación. Farce mousseline, patés y terrina cocidas. Terrinas de vegetales. Técnicas para realizar mousses fríos.

Inicio: Agosto 2027

Las inscripciones abren a partir de mayo 2027







Diplomaturas Ott en Pastelería & Panadería

Iniciación a la pastelería

Este módulo introduce a la pastelería profesional, abordando las bases técnicas y el manejo adecuado de herramientas y materias primas. Se trabajará en el uso correcto de utensilios y sistemas de medición, junto con la manipulación apropiada de los ingredientes.
Elaboración de merengues y preparaciones ligeras a base de huevo, la técnica del caramelo y la clasificación de cremas de base con sus derivados. Se desarrollarán distintos tipos de masas: batidas livianas y pesadas, masas quebradas y biscuits. Se realizarán tortas clásicas, postres tradicionales y la técnica de pâte à choux, consolidando así los fundamentos esenciales de la pastelería.

Inicio: Marzo 2027

Turno mañana:
Miércoles o Viernes de 9 a 12.30 h.

Turno noche:
Miércoles de 18.30 a 22 h.

Alta pastelería (Repostería)

Elaboraciones clásicas y contemporáneas, incorporando técnicas de mousses, bavaroises, soufflés, cremas aireadas, glaseados, masas laminadas y especiales, postres de restaurante, petit gâteaux, tortas de especialidad internacional y productos de vitrina profesional.
Se combinarán precisión técnica, estética, organización de la producción y comprensión de los procesos, permitiendo que cada estudiante no solo reproduzca recetas, sino que comprenda los fundamentos necesarios para crear, adaptar y resolver elaboraciones complejas.

Inicio: Marzo 2027

Turno mañana:
Martes de 9 a 12.30 h.

Turno noche:
Jueves de 18.30 a 22 h.

Pastelería gourmet & Chocolatería

Introducción al mundo del chocolate y el azúcar, explorando técnicas, sistemas y aplicaciones en pastelería. Templado de chocolate, su manipulación y conservación para garantizar la calidad de las piezas. Se trabajará en bombonería de corte, baño, cápsula y molde. Decoraciones en chocolate. Bombonería americana elaborada con gelatina, pectina y agar-agar, además de preparaciones como turrones y florentinos.
Desarrollo de parfaits, semifríos, marquise, helados y sorbets básicos. Clásicos de la pastelería tradicional como biscottis, cupcakes, financiers y lingotes, ópera entre otros.

Inicio: Agosto 2027

Las inscripciones abren a partir de mayo 2027

Panadería dulce y salada

Introducción al mundo de la panadería, abordando el proceso de fermentación y el trabajo con distintas masas. Elaboración de diferentes tipos de hojaldres. Se estudiarán masas simples a base de harina de trigo, masas especiales y masas enriquecidas, aplicadas en la elaboración de panes blancos, sus distintos formatos y denominaciones. Panificación clásica europea. Masas laminadas con levaduras para la elaboración de facturas de manteca y grasa. Masas clásicas para pizzas básicas y empanadas.

Inicio: Marzo 2027

Turno noche:
Martes de 18.30 a 22 h.







Aranceles

Ingreso marzo 2027

Arancel por módulo

Reserva de vacante de **$ 157.600 .-**
+ 4 cuotas mensuales de **$ 315.200 .-**

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

Material incluido:

- Materia prima para talleres.
- Recetario digital.
- Apuntes teóricos digitales.

Requisitos para la inscripción

- DNI
- Foto digital tipo carnet.
- El alumno deberá comprar el uniforme reglamentario y un set personal de cuchillos o utensilios.



60 años formando profesionales con alma



EDUARDO COSTA 848, ACASSUSO · BUENOS AIRES · ARGENTINA
INFO@OTT.EDU.AR · WAPP + 54 9 11 4475 6118 · 54 11 4792-1958