

DIPLOMATURA EN GESTIÓN HOTELERA

La AHRCC (Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confeiterías y Cafés de la Ciudad de Buenos Aires) a través de su Instituto ISEHG presentan la 2da Edición de la Diplomatura en Administración de Negocios Gastronómicos, certificada por la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Buenos Aires.

2da Edición

AHRCC

Facultad de Cs Económicas | UBA

.UBAeconómicas
Diplomaturas



»»» INICIO AGOSTO 2025



- »»» Inicio 25 de agosto
- »»» Fin 05 de diciembre
- »»» Duración: 4 meses



- »»» Certificado digital UBA "Diplomatura en Gestión Hotelera"



- »»» 16 clases Virtual-En vivo Martes de 18.00 a 21.30 hs (Plataforma Teams)



- »»» Posibilidad de financiación con tarjetas de crédito



- »»» Acceso al Servicio de Empleo AHRCC

- »»» 5 encuentros presenciales Jueves de 18 a 21.30 hs (Tucumán 1610, CABA) Sesiones específicas impartidas por docentes y reconocidos empresarios de establecimientos hoteleros de la Ciudad



»»» DESTINATARIOS

Idóneos, Profesionales, Técnicos de cualquier especialidad y/o personas con necesidad de perfeccionarse con los contenidos de la presente propuesta. No requiere titulaciones previas.

»»» OBJETIVOS

- Analizar las distintas actividades y tareas desarrolladas en las principales áreas del hotel, evaluando su impacto en la calidad del servicio y en la experiencia del huésped.
- Interpretar los costos operativos del sector hotelero y comprender sus implicancias en el proceso de toma de decisiones.
- Examinar la información proporcionada por diversos reportes de gestión y rendimiento —ya sean tradicionales o generados mediante nuevas tecnologías— con el fin de proponer estrategias sostenibles.

FORMACIÓN ESPECIALIZADA

Centrada en las necesidades formativas actuales, este programa tiene como objetivo formar en herramientas prácticas de gestión de empresas hoteleras para participar en forma eficiente en cualquiera de sus niveles organizativos.

Cada módulo es concluido con una charla presencial donde empresarios del sector y/o empresas referentes participan de los debates, nutriéndolo adicionalmente como un espacio para el networking.

MÓDULOS

	DENOMINACIÓN DEL MÓDULO	CLASES VIRTUALES EN VIVO (PLATAFORMA TEAMS)	ENCUENTRO PRESENCIAL (SEDE DE AHRCC)	REQUIERE PARA APROBACIÓN
1	APERTURA	1 CLASE	---	-----
2	RECEPCIÓN & RESERVAS HOTELERAS	3 CLASES	1 CLASE	ASISTENCIA VIRTUAL +ENCUENTRO PRESENCIAL+ ACTIVIDAD PRÁCTICA ENTREGABLE
3	HOUSEKEEPING	3 CLASES	1 CLASE	ASISTENCIA VIRTUAL +ENCUENTRO PRESENCIAL+ ACTIVIDAD PRÁCTICA ENTREGABLE
4	VENTAS Y REVENUE MANAGEMENT	2 CLASES	---	ASISTENCIA VIRTUAL + ACTIVIDAD PRÁCTICA ENTREGABLE
5	COSTOS APLICADOS A LA HOTELERIA	3 CLASES	1 CLASE	ASISTENCIA VIRTUAL +ENCUENTRO PRESENCIAL+ ACTIVIDAD PRÁCTICA ENTREGABLE
6	SERVICIO DE AABB ó MODELOS SUSTENTABLES (MÓDULO ELECTIVO)	2 CLASES	1 CLASE	ASISTENCIA VIRTUAL +ENCUENTRO PRESENCIAL+ ACTIVIDAD PRÁCTICA ENTREGABLE
7	EVENTOS, CEREMONIAL & PROTOCOLO ó GESTION DE LA EXPERIENCIA DEL HUESPED (1 MÓDULO ELECTIVO)	2 CLASES	1 CLASE	ASISTENCIA VIRTUAL +ENCUENTRO PRESENCIAL+ ACTIVIDAD PRÁCTICA ENTREGABLE
8	CIERRE	---	EVENTO PRESENCIAL	

LINK DE INSCRIPCIONES

CONSULTÁ EL CALENDARIO DE CLASES

El calendario podrá sufrir variaciones, en vista de los feriados nacionales u otro tipo de disposición.

MASTERCLASS DE APERTURA

- Presentación. Introducción al modelo de cursada. Aspectos académicos.
- Introducción a los modelos de negocios hoteleros.

RECEPCIÓN & RESERVAS HOTELERAS

- Organización y Servicios del Área de Front Office. Rutinas operativas.
 - La Gestión de las Reservas. Principales canales de reservas.
 - Estrategias de optimización de las reservas.
 - Tratamiento de la información del huésped. Protección de datos.
 - Gestión de las comunicaciones y atención al cliente. La administración de las solicitudes de reservas.
 - Indicadores principales del Área.
- El módulo requiere adicionalmente 1 encuentro presencial en AHRCC

HOUSEKEEPING

- Organización, características y puestos claves del Área de Housekeeping.
 - Información necesaria desde otras áreas.
 - Previsión de materiales y stock del área.
 - La presentación del personal de servicio de habitaciones.
 - Rutinas e inspecciones. Relación con el área de mantenimiento.
 - Hoja de control de pisos y limpieza de áreas públicas.
 - Estándares de servicio y calidad.
- El módulo requiere adicionalmente 1 encuentro presencial en AHRCC

COSTOS APLICADOS A LA HOTELERIA

- Costos. Elementos del costo. Métodos de costeo.
 - Diseños de sistemas de costeo; diferencias según su propósito y el tipo de producción.
 - La relación costo-volumen-utilidades.
 - Gastos operativos del Hotel. Ingresos y gastos propios departamentales.
 - El Control de costos y la planificación presupuestaria.
 - Estrategias de gestión financiera sólida.
- El módulo requiere adicionalmente 1 encuentro en AHRCC

VENTAS & REVENUE MANAGEMENT

- El Revenue Management (RM) o gestión de ingresos. Concepto integral.
- Importancia del RM en la industria hotelera.
- Tecnologías y tácticas de RM basadas en datos.
- Uso estratégico de datos de rendimiento.
- Estrategias de distribución equilibradas. Maximización de ventas.
- Estrategias de ventas adicionales.

SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - ELECTIVA -

- Organización de la división de AABB de un Hotel. Descripción y funciones de los equipos de trabajo.
 - Tipos de servicios de AABB. Restaurantes. Cafetería. Bar. Servicio de Barra. Lobby Bar. Servi-Bar (minibar en las habitaciones). Room service. Banquetes (eventos).
 - El proceso del servicio de AABB. Normas y protocolos.
 - Seguridad e Higiene. Normalización de las tareas (IRAM 14201). BPM.
- El módulo requiere adicionalmente 1 encuentro en AHRCC

MODELOS SUSTENTABLES - ELECTIVA -

- Desarrollo sustentable. Conceptos centrales.
- Legislación ambiental.
- Gestión y administración sustentable.
- RSE: Códigos de Ética. Ecoeficiencia.
- Tendencias y prácticas de sustentabilidad hotelera.

El módulo requiere adicionalmente 1 encuentro en AHRCC

EVENTOS, CEREMONIAL Y PROTOCOLO - ELECTIVA -

- Eventos. Tipos de eventos, clasificación y características.
 - Planificación y logística de eventos.
 - Concepto de protocolo, ceremonial y etiqueta en los eventos.
 - Ceremonial. Aspectos Normativos. Características del ceremonial actual.
 - El protocolo como herramienta de comunicación. Principios y ámbitos de aplicación del protocolo.
- El módulo requiere adicionalmente 1 encuentro presencial en AHRCC

GESTIÓN DE LA EXPERIENCIA DEL HUÉSPED - ELECTIVA -

- El Customer Experience: Su importancia estratégica en Hotelería.
 - Customer Journey Map. Diseño. Identificación de las expectativas y necesidades del huésped.
 - Medición de la Experiencia. Programas de Fidelización
 - Gestión de las reseñas y reputación online. Estrategias para generar emociones en los huéspedes.
- El módulo requiere adicionalmente 1 encuentro presencial en AHRCC

EVENTO DE CIERRE

Cierre integrador de la Diplomatura a cargo de autoridades, docentes y expertos referentes del sector .