

DIPLOMATURA EN GESTIÓN HOTELERA

Facultad de Ciencias Económicas – Universidad de Buenos Aires

En convenio con la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés (AHRCC)



Inicio 10 de agosto de 2026	Duración 4 meses	Modalidad Virtual sincrónica por Microsoft Teams	Horario habitual Martes de 18:00 a 21:30 hs Algunos módulos incluyen clases los días lunes.	Clases presenciales Optativas en AHRCC (Tucumán 1610, CABA)	Certificación Certificado oficial emitido por la Facultad de Ciencias Económicas de la UBA.
---------------------------------------	----------------------------	---	--	--	---

OBJETIVO DEL PROGRAMA	PERFIL DEL EGRESADO	CLASES PRESENCIALES OPTATIVAS	ESTRUCTURA ACADÉMICA Y CONTENIDOS	
Brindar herramientas para comprender y gestionar integralmente establecimientos hoteleros, incorporando conocimientos sobre las principales áreas operativas, la experiencia del huésped, la administración de costos, la comercialización y la gestión estratégica. A través de un enfoque práctico e interdisciplinario, los participantes desarrollarán competencias para la toma de decisiones en una industria dinámica y orientada a la excelencia en el servicio.	Al finalizar la Diplomatura, los participantes contarán con una visión integral de la gestión hotelera, incorporando herramientas para administrar establecimientos, optimizar procesos operativos, gestionar equipos de trabajo y diseñar experiencias de servicio orientadas al huésped. Asimismo, desarrollarán capacidades para analizar costos, implementar estrategias comerciales y contribuir al crecimiento sostenible de organizaciones hoteleras.	Como complemento a la cursada virtual, la Diplomatura incluye encuentros presenciales optativos en la sede de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés (AHRCC), ubicada en Tucumán 1610 (CABA). Estos encuentros constituyen espacios de networking, intercambio con docentes y referentes de la industria hotelera, fortaleciendo el aprendizaje mediante el contacto directo con profesionales del sector.	1 Recepción y Reservas Docente: Sebastián Sanna Front Office • Check-in • Canales de venta	2 Housekeeping Docente: Romina Bruno Técnicas de limpieza • Calidad • Mantenimiento

CRONOGRAMA GENERAL SEGUNDO CUATRIMESTRE 2026

ETAPA / MÓDULO	DOCENTE	CLASES VIRTUALES	CLASES PRESENCIALES*	DÍA Y HORARIO
Masterclass de Apertura	Equipo de la diplomatura	10/08 (lunes)	—	18:00 a 21:00
1. Recepción y Reservas Hoteleras	Sebastián Sanna	11/08 – 18/08 – 25/08 – 01/09	07/09 (lunes)	18:00 a 21:30
2.Housekeeping	Romina Bruno	08/09 – 10/09 (jue)	17/09 (jue)	18:00 a 21:30
3. Costos Aplicados a la Hotelería	Sebastián Medrano	15/09 – 22/09 – 29/09 – 06/10	08/10 (jue)	18:00 a 21:30
4. Ventas y Revenue Management	Agustina Croxatto	13/10 – 15/10 (jue)	—	18:00 a 21:30
Entrega Proyecto de Negocio (Módulos 1, 2, 3 y 4)		14/10 al 28/10		
5. Servicio de AABB en el Sector Hotelero	Sebastián Sanna	20/10 – 27/10	—	18:00 a 21:30
6. Eventos, Ceremonial y Protocolo	Ángeles Chatelain	03/11 – 10/11	12/11 (jue)	18:00 a 21:30
7. Modelos Sustentables	Erica Shafer	17/11 – 19/11 (jue)	26/11 (jue)	18:00 a 21:30
8. Gestión de la Experiencia del Huésped	Agustina Croxatto	24/11 – 01/12	04/12 (vie)	19:00 a 21:30
Acto de Cierre y Brindis Final	Equipo de la diplomatura	—	04/12 (vie)	18:00 a 19:00
Entrega Proyecto de Negocio (Módulos 5, 6, 7 y 8)		18/11 al 09/12		

3 Costos Aplicados a la Hotelería Docente: Sebastián Medrano Costeo • Presupuestos • Rentabilidad	4 Ventas y Revenue Docente: Agustina Croxatto Pricing • Ocupación • Distribución
5 Servicio de AABB en el Sector Hotelero Docente: Sebastián Sanna Restaurantes • Room Service • BPM	6 Eventos, Ceremonial y Protocolo Docente: Ángeles Chatelain Planificación • Comunicación institucional • Protocolo
7 Modelos Sustentables Docente: Erica Shafer RSE • Gestión Ambiental	8 Gestión de la Experiencia del Huésped Docente: Agustina Croxatto Customer Journey • Fidelización

Más información e inscripción economics.uba.ar/diplomaturas

Un mensaje al número +54 11 4938 8288 o al siguiente link <https://wa.me/5491149388288>