

PROGRAMACIÓN
AÑO 2018

Los programas presenciales se realizan en Bogotá, D.C., Colombia

PROGRAMA	DURACIÓN (Horas)	FECHA	HORARIO	VALOR(\$)
MAESTRÍA PRESENCIAL				
Planificación y gestión del turismo-VII promoción-Código SNIES 101370	632	6 de marzo de 2018 al 18 de abril 2020	Martes a sábado de 8:00 a.m. a 6:00 p.m., una vez al mes	24.933.000
Alta dirección y desarrollo hotelero-I promoción-Código SNIES 106471	648	24 de julio de 2018 al 15 de mayo de 2020	Martes a sábado de 8:00 a.m. a 6:00 p.m., una vez al mes	30.865.000
ESPECIALIZACIONES PRESENCIALES				
Gerencia estratégica para hoteles-XIII promoción-Código SNIES 11429	352	16 de abril al 28 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	14.844.000
Organización integral de eventos-XIII promoción-Código SNIES 51801	352	16 de abril al 29 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	15.603.000
DIPLOMADOS VIRTUALES				
Organización Integral de eventos - III Promoción	88 horas 11 semanas	3 de abril al 25 de junio	Para el desarrollo del programa se recomienda una dedicación de 8 horas semanales	2.590.000
Marketing digital para hoteles	120 horas 15 semanas	17 de julio al 29 de octubre	Para el desarrollo del programa se recomienda una dedicación de 8 horas semanales	2.910.000
Etiqueta, protocolo, relaciones públicas e imagen - III Promoción	96 horas 12 semanas	1º de agosto al 22 de octubre	Para el desarrollo del programa se recomienda una dedicación de 8 horas semanales	2.830.000
Organización Integral de eventos - III Promoción	88 horas 11 semanas	28 de agosto al 19 de noviembre	Para el desarrollo del programa se recomienda una dedicación de 8 horas semanales	2.590.000
DIPLOMADOS PRESENCIALES				
Administración profesional de cocinas-XXI promoción	82	05 de marzo al 12 de junio	Lunes y martes de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	3,310,000
Montaje y operación de restaurantes y bares-XXV promoción	116	05 de marzo al 23 de julio	Lunes y martes de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	4,480,000
Revenue management hotelero-VI promoción	54	05 de abril al 02 de junio	Jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m., viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. y sábados de 7:00 a.m. a 1:00 p.m.	3,480,000
Gerencia estratégica de alimentos y bebidas en hoteles y establecimientos gastronómicos-XVIII promoción	96	16 de abril al 27 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	4,130,000
Gerencia estratégica para hoteles-XI promoción	96	16 de abril al 28 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	4,130,000
Organización integral de eventos-XXX promoción	96	16 de abril al 29 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	4,130,000
Etiqueta, protocolo, relaciones públicas e imagen-XV promoción	99	23 de abril al 5 de julio	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	4,070,000
Docencia en gastronomía-IX promoción	66	28 de mayo al 23 de julio	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	3,080,000

PROGRAMA	DURACIÓN (Horas)	FECHA	HORARIO	VALOR(\$)
Marketing digital para hoteles-III promoción	68	13 de julio al 03 de noviembre	Las sesiones de 12 horas serán los días viernes de 2:00 p.m. a 8:00 p.m. y sábados de 7:00 a.m. a 1:00 p.m. Las sesiones de 16 horas serán viernes y sábado de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.	3,220,000
Gerencia estratégica de mercadeo y ventas de servicios hoteleros-XIII promoción	80	8 de agosto al 6 de septiembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	3,440,000
Dirección de servicios generales: Aseo, mantenimiento, mensajería, vigilancia, alimentación y alojamiento-VII promoción	104	21 de agosto al 17 de octubre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	3,910,000
Service Innovation Systems S.I.S., Turismo, Hoteles, Gastronomía y Entretenimiento – I promoción	58	23 de agosto al 27 de octubre	Sesiones cada mes aproximadamente, de 18 horas presenciales y 4 virtuales, los días jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m., viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. y sábado de 7:00 a.m. a 1:00 p.m.	2,970,000
Gestión y operación de eventos-XI promoción	96	10 de septiembre al 29 de septiembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	4,130,000
Sommelier Profesional: Vinos, licores y gastronomía-XII promoción	84	11 de septiembre al 15 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	4,140,000
Gestión financiera para hoteles-XIII promoción	80	1º de octubre al 28 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	3,440,000
Gestión financiera de alimentos y bebidas-III promoción	64	22 de octubre al 27 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	2,760,000
CURSOS VIRTUALES				
Control, costos y presupuestos de alimentos y bebidas en hoteles y establecimientos gastronómicos-II promoción	40 horas 5 semanas	13 de marzo al 16 de abril	Para el desarrollo del programa se recomienda una dedicación de 8 horas semanales	1.300.000
Control, costos y presupuestos de alimentos y bebidas en hoteles y establecimientos gastronómicos-II promoción	40 horas 5 semanas	21 de agosto al 24 de septiembre	Para el desarrollo del programa se recomienda una dedicación de 8 horas semanales	1,300,000
CURSOS PRESENCIALES				
Técnicas para el manejo de productos cárnicos, pescados y mariscos	19	9, 10, 16, 17 y 23 de abril	Lunes y martes de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	1.010.000
Control, costos y presupuestos de alimentos y bebidas en hoteles y establecimientos gastronómicos	24	7, 8, 15, 16, 21, 22, 28 y 29 de mayo	Lunes, martes y miércoles de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	1.110.000
La pedagogía y la didáctica en la enseñanza de la gastronomía	18	28, 29, 30 de mayo, 5, 6 y 12 de junio	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	870.000
Técnicas profesionales de mesa y bar	24	13, 14, 15, 16, 21 y 22 de agosto	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	1.420.000
Dirección de servicios generales	40	22, 23, 27, 28, 29 de agosto, 3, 4, 5, 10 y 11 de septiembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	1.570.000
Gestión estratégica de innovación, con énfasis en el sector turístico y hotelero	18	23, 24 y 25 de agosto	Jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m., viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. y sábado de 7:00 a.m. a 1:00 p.m.	1.140.000

PROGRAMA	DURACIÓN (Horas)	FECHA	HORARIO	VALOR(\$)
Logística, administración financiera y evaluación de eventos	32	17, 24, 25, 26 de septiembre, 1, 2 y 3 de octubre	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	1.340.000
Taller práctico –customer based innovation–	18	20, 21 y 22 de septiembre	Jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m., viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. y sábado de 7:00 a.m. a 1:00 p.m.	1.140.000
Organización de eventos y congresos	48	24, 25, 26 de septiembre, 8, 9, 10, 11, 16 y 17 de octubre	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	2.010.000
Vinos del mundo	30	1°, 2, 3, 8, 9, 10, 16, 17, 18 y 22 de octubre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	1.860.000
Análisis operacional para hoteles	32	1°, 2, 3, 8, 9, 10, 16 y 17 de octubre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	1.410.000
Evaluación operacional y financiera para hoteles	48	1°, 2, 3, 8, 9, 10, 16, 17, 18, 22, 23 y 24 de octubre	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	2.120.000
Control y costos de alimentos y bebidas en hoteles y establecimientos gastronómicos	20	22, 23, 24, 29 y 30 de octubre	Lunes, martes y miércoles de 5.30 p.m. a 9:30 p.m.	930.000
Control, costos y presupuestos de alimentos y bebidas en hoteles y establecimientos gastronómicos	36	22, 23, 24, 29, 30 de octubre, 20, 21, 26 y 27 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	1.560.000
Activación creativa para los negocios “create”	18	25, 26 y 27 de octubre	Jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m., viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. y sábado de 7:00 a.m. a 1:00 p.m.	1.140.000
Elaboración de presupuestos en hoteles	32	29, 30, 31 de octubre, 1, 6, 7, 8 y 13 de noviembre	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	1.410.000
Formulación y evaluación de proyectos hoteleros	32	14, 15, 19, 20, 21, 26, 27 y 28 de noviembre	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	1.340.000
SEMINARIOS VIRTUALES				
Organización de eventos	20 3 semanas	3 al 23 de abril	Para el desarrollo del programa se recomienda un dedicación de 8 horas semanales	710.000
Marketing de eventos	12 2 semanas	24 de abril al 7 de mayo	Para el desarrollo del programa se recomienda un dedicación de 8 horas semanales	430.000
Tecnología y producción de eventos	8 1 semana	5 al 12 de junio	Para el desarrollo del programa se recomienda un dedicación de 8 horas semanales	281.000
Concentraciones de personas, eventos masivos y planes de emergencia	8 1 semana	12 al 18 de junio	Para el desarrollo del programa se recomienda un dedicación de 8 horas semanales	280.000
Ferias y exposiciones	8 1 semana	19 al 25 de junio	Para el desarrollo del programa se recomienda un dedicación de 8 horas semanales	280.000
El manejo de la imagen integral	16 2 semanas	31 de julio al 13 de agosto	Para el desarrollo del programa se recomienda un dedicación de 8 horas semanales	560.000

PROGRAMA	DURACIÓN (Horas)	FECHA	HORARIO	VALOR(\$)
Etiqueta y protocolo	24 3 semanas	14 de agosto al 3 de septiembre	Para el desarrollo del programa se recomienda un dedicación de 8 horas semanales	850.000
Organización de eventos	20 3 semanas	28 de agosto al 17 de septiembre	Para el desarrollo del programa se recomienda un dedicación de 8 horas semanales	710.000
Presentaciones públicas efectivas	16 2 semanas	4 al 17 de septiembre	Para el desarrollo del programa se recomienda un dedicación de 8 horas semanales	562.000
Las relaciones públicas	24 3 semanas	17 de septiembre al 8 de octubre	Para el desarrollo del programa se recomienda un dedicación de 8 horas semanales	850.000
Marketing de eventos	12 2 semanas	18 de septiembre al 1 de octubre	Para el desarrollo del programa se recomienda un dedicación de 8 horas semanales	430.000
Tecnología y producción de eventos	8 1 semana	30 de octubre al 6 de noviembre	Para el desarrollo del programa se recomienda un dedicación de 8 horas semanales	281.000
Concentraciones de personas, eventos masivos y planes de emergencia	8 1 semana	6 de noviembre al 13 de noviembre	Para el desarrollo del programa se recomienda un dedicación de 8 horas semanales	280.000
Ferias y exposiciones	8 1 semana	20 de noviembre al 26 de noviembre	Para el desarrollo del programa se recomienda un dedicación de 8 horas semanales	280.000
SEMINARIOS PRESENCIALES				
Maridaje: armonía entre vinos y comidas	6	2 y 3 de abril	Lunes y martes de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	410.000
Introducción al Revenue Management	4	5 de abril	jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	300.000
Segmentación y Pricing	8	6 de abril	Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.	590.000
Tácticas y controles de precios, disponibilidad y sobrerreservas	6	7 de abril	Sábado de 7:00 a.m. a 1:00 p.m.	380.000
Técnicas para el manejo de pescados y mariscos	8	9 y 10 de abril	Lunes y martes de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	500.000
Técnicas para el manejo de productos cárnicos	11	16, 17 y 23 de abril	Lunes y martes de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	590.000
El manejo de la imagen integral	9	23, 24 y 25 de abril	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	510.000
Operación y gestión de cocinas	9	24, 30 de abril y 2 de mayo	Lunes, martes y miércoles de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	500.000
Los licores, el bar y la coctelería	9	30 de abril, 2 y 3 de mayo	Lunes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	620.000
Gestión de Reservas	4	3 de mayo	jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	300.000
Gestión de Reservas - Introducción y Gestión de canales Electrónicos - La distribución elemento diferencial en el marketing Hoteles	10	3 y 5 de mayo	jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m. y sábado de 7:00 a.m. a 1:00 p.m.	690.000
Pronósticos de demanda	8	4 de mayo	Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.	590.000
Introducción y Gestión de canales	6	5 de mayo	Sábado de 7:00 a.m. a 1:00 p.m.	380.000
Protocolo de estado y protocolo diplomático	9	15, 16 y 17 de mayo	Martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	510.000
Organización de eventos empresariales y reuniones sociales	9	21, 22 y 23 de mayo	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	510.000

PROGRAMA	DURACIÓN (Horas)	FECHA	HORARIO	VALOR(\$)
El management del recurso humano en establecimientos hoteleros, gastronómicos y de eventos	16	21, 22, 23 y 24 de mayo	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	800.000
Ingeniería, planeación y gestión del mantenimiento para hoteles	16	28, 29, 30 y 31 de mayo	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	800.000
Implementación y estrategia de Revenue Management	4	31 de mayo	jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	300.000
Gestión de Grupos	4	1° de junio	Viernes de 8:00 a.m. a 12:00 p.m.	300.000
Tecnología y sistemas de Revenue Management	4	1° de junio	Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.	300.000
Otras aplicaciones, Tendencias y Desafíos de Revenue Management en la hospitalidad	4	2 de junio	Sábado de 7:00 a.m. a 1:00 p.m.	300.000
Enología, el mundo del vino	9	5, 6 y 7 de junio	Martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	620.000
BPM Y HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points	9	5, 6 y 12 de junio	Martes y miércoles de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	500.000
Presentaciones públicas efectivas	9	12, 13 y 14 de junio	Martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	510.000
Operación y administración de bares y restaurantes	12	13, 18, 19 y 25 de junio	Lunes, martes y miércoles de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	820.000
Las relaciones públicas como herramienta de mercadeo	9	18, 19 y 20 de junio	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	510.000
Las relaciones públicas y los medios de comunicación	9	25, 26 y 27 de junio	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	510.000
Gestión de la sostenibilidad (Normas Técnicas Sectoriales (NTS) Establecimientos de Alojamiento, Gastronómicos y de Eventos (Sedes para Eventos y OPC))	16	26, 27 de junio, 3 y 4 de julio	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	800.000
Etiqueta y protocolo empresarial (incluye cena protocolaria-taller)	9	3, 4 y 5 de julio	Martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	620.000
Gestión de la innovación en establecimientos hoteleros, gastronómicos y de eventos	16	5, 9, 10 y 11 de julio	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	800.000
Mercadeo de alimentos y bebidas en establecimientos gastronómicos	9	9, 10 y 16 de julio	Lunes y martes de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	500.000
Herramientas digitales de comercialización, distribución y marketing para hoteles	12	13 y 14 de julio	Viernes de 2:00 p.m. a 8:00 p.m. y sábados de 7:00 a.m. a 1:00p.m.	600.000
Marketing de alimentos y bebidas	16	16, 17, 18 y 23 de julio	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	800.000
Marketing de eventos	16	16, 17, 18 y 23 de julio	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	800.000
Diseño de cocinas, bares y áreas de servicio	6	17 y 23 de julio	Lunes y martes de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	330.000
City marketing	4	31 de julio	Martes de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	270.000
Comunicaciones y relaciones públicas como estrategia de mercadeo en la organización de eventos	12	1, 8 y 9 de agosto	Miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	670.000
Revenue management para hoteles	16	10 y 11 de agosto	Viernes y sábado de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.	860.000
Marketing digital para eventos	8	13 y 14 de agosto	Lunes y martes de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	437.000
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas	8	13 y 14 de agosto	Lunes y martes de 5:30p.m. a 9:30 p.m.	440.000

PROGRAMA	DURACIÓN (Horas)	FECHA	HORARIO	VALOR(\$)
Enología, el espíritu del vino	8	15 y 16 de agosto	Miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	490.000
Mercadeo relacional para eventos	12	15, 21 y 22 de agosto	Martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	670.000
Los licores, el bar y la coctelería	8	21 y 22 de agosto	Martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	490.000
Gestión del mantenimiento a cargo de servicios generales	8	22 y 23 de agosto	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	430.000
Marketing digital para hoteles	16	23, 27, 28 y 29 de agosto	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	800.000
Operación y administración de cocinas (Incluye cárnicos)	16	23, 27, 28 y 29 de agosto	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	980.000
Revenue management para hoteles	8	28 y 29 de agosto	Martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	410.000
Técnicas para el manejo de productos cárnicos	8	28 y 29 de agosto	Martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	610.000
Gestión documental a cargo de servicios generales	4	29 de agosto	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	260.000
Gestión de cafetería, casino y eventos a cargo de servicios generales	8	3 y 4 de septiembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	430.000
Servicios de limpieza y alistamiento de áreas a cargo de servicios generales	8	5 y 10 de septiembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	430.000
Herramientas de posicionamiento en la web para hoteles	16	7 y 8 de septiembre	Viernes y sábado de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.	890.000
Plan de mercadeo para hoteles	16	10, 11, 12 y 13 de septiembre	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	800.000
Gestión del transporte a cargo de servicios generales	4	11 de septiembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	260.000
Gestión de servicios generales en contratación e interventoría de outsourcing	8	17 y 18 de septiembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	430.000
Marco teórico en los eventos	8	17 y 18 de septiembre	Lunes y martes de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	440.000
Técnicas para el manejo de pescados y mariscos	8	17 y 18 de septiembre	Lunes y martes de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	610.000
Elaboración y ejecución de presupuestos del área de servicios generales	16	19, 24, 25 y 26 de septiembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	790.000
Técnicas para el manejo de frutas y verduras	12	24, 25 y 26 de septiembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	670.000
Etiqueta y protocolo en el servicio del vino	3	26 de septiembre	Miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	250.000
Vinos de Italia: teoría y cata	3	1° de octubre	Lunes de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	270.000
HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points	16	1°, 2, 3 y 4 de octubre	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	800.000
Vinos de Estados Unidos: teoría y cata	3	2 de octubre	Martes de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	270.000
Vinos de Australia y Nueva Zelanda: teoría y cata	3	3 de octubre	Miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	270.000
Community management en hoteles	12	5 y 6 de octubre	Viernes de 2:00 p.m. a 8:00 p.m. y sábados de 7:00 a.m. a 1:00p.m.	650.000
Vinos de Argentina: teoría y cata	3	8 de octubre	Lunes de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	270.000
Tecnología y producción de eventos	8	8 y 9 de octubre	Lunes y martes de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	440.000
Vinos de Chile: teoría y cata	3	9 de octubre	Martes de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	270.000

PROGRAMA	DURACIÓN (Horas)	FECHA	HORARIO	VALOR(\$)
Vinos de Francia: teoría y cata	6	10 y 16 de octubre	Martes y miércoles de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	520.000
Administración financiera de eventos	16	10, 11, 16 y 17 de octubre	Martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	800.000
Vinos de España: teoría y cata	3	17 de octubre	Miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	270.000
Vinos de Portugal y Sudáfrica: teoría y cata	3	18 de octubre	Jueves de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	270.000
Análisis financiero para hoteles	16	18, 22, 23 y 24 de octubre	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	720.000
Vinos de Alemania, Austria y Suiza: teoría y cata	3	22 de octubre	Lunes de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	270.000
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas	8	22 y 23 de octubre	Lunes y martes de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	440.000
La Cerveza: orígenes y tradición	3	23 de octubre	Martes de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	270.000
Etiqueta y protocolo en los eventos	8	24 y 25 de octubre	Miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	440.000
Maridaje: armonía entre vinos y comidas	15	24, 29, 30, 31 de octubre y 6 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	1.010.000
Aspectos legales en la organización de eventos	16	29, 30, 31 de octubre y 6 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	800.000
Online Travel Agencies para la comercialización de hoteles	12	2 y 3 de noviembre	Viernes de 2:00 p.m. a 8:00 p.m. y sábados de 7:00 a.m. a 1:00p.m.	680.000
Análisis operacional y financiero en establecimientos gastronómicos	12	6, 7 y 8 de noviembre	Martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	670.000
Manejo de la cava y elaboración de una carta de vinos	3	7 de noviembre	Miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	240.000
Viajes de incentivo	8	7 y 8 de noviembre	Miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	440.000
Ferias y exposiciones	8	13 y 14 de noviembre	Martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	440.000
Revenue management para restaurantes	16	13, 14, 15 y 19 de noviembre	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	800.000
Concentraciones de personas, eventos masivos y planes de emergencia	8	19 y 20 de noviembre	Lunes y martes de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	440.000
Elaboración de presupuestos de alimentos y bebidas en establecimientos gastronómicos	16	20, 21, 26 y 27 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	800.000
Eventos corporativos	12	21, 22 y 26 de noviembre	Lunes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	670.000
Reuniones sociales (incluye cena protocolaria-taller)	12	27, 28 y 29 de noviembre	Martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	820.000

MAYORES INFORMES

UNIVERSIDAD EXTERNADO DE COLOMBIA

Calle 12 n.º 1-17 este, PBX 342 0288, 353 7000. Bogotá, D. C., Colombia

Facultad de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras

Dirección de Posgrados y Educación Continuada

Exts. 1401, 1407, 1410, 1413, 1416

poshoteleria@uexternado.edu.co

asipshoteleria@uexternado.edu.co

Oficina de Admisiones y Promoción Universitaria

Edificio A, piso 4, teléfonos directos 284 3729 y 283 9220,

exts. 4301, 4302, 4303 y 4304

admisiones@uexternado.edu.co

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR SUJETA A LA INSPECCIÓN Y VIGILANCIA DEL MEN