

CATÁLOGO de FORMACIÓN en TURISMO de URUGUAY 2021

Desarrolla:



Ministerio
de Turismo



UruguayNatural

Apoyan:



Ministerio
de Educación
y Cultura



CÁMARA
URUGUAYA
DE TURISMO





Es un placer para el Ministerio de Turismo de Uruguay presentar este Primer Catálogo de Formación en Turismo 2021 que hemos desarrollado, con apoyo del Ministerio de Educación y Cultura y la Cámara Uruguaya de Turismo, junto a todas las instituciones de todo el país, públicas y privadas, de la educación normal y no formal, que integran el noble Sistema Nacional de Formación Turística- SNFT de Uruguay.

Pretendemos sea un instrumento vivo y abierto y se constituya en un eslabón más en pos de la construcción de un sistema educativo fuerte y robusto, logrando por sobre todas las cosas, que los ciudadanos desarrollen una trayectoria formativa en turismo rica y diversa, mejorando la calidad de atención al turista e innovando en los procesos de esta cadena de valor. En definitiva, mejor turismo en todo el país.

Promoveremos que esté disponible para todos quienes busquen capacitarse o actualizarse, informando con claridad e integridad, sobre la oferta en formación en turismo en Uruguay.

Agradecemos a todos quienes trabajaron arduamente en su elaboración, discusión, sistematización y mejora, presentando un documento ágil para conectar a educadores y educandos en turismo, hotelería, gastronomía, eventos y áreas afines.

Finalmente, a quienes se están formando les aseguro que se incorporan a un área atrapante y motivadora, la cual, hoy más que nunca, se presenta desafiante y plena de oportunidades.

*Germán Cardoso Ferreira
Ministro de Turismo
Marzo 2021*

PRESENTACIÓN

El Ministerio de Turismo ha definido en su Plan Estratégico 2020-2024 el promover, como parte de su línea estratégica de Desarrollo Humano, la formación en turismo en base a tres ejes principales:

- 1 - Vincular a todos los actores de la formación en turismo, tanto a nivel terciario como técnico - profesional, público como privado, formal como no formal.
- 2 - Establecer un ámbito de articulación inter-institucional nacional integrado.
- 3 - Proponer una agenda de acciones que pongan en valor la formación como estrategia para la mejora de la calidad de los servicios y del sector todo, además de observar el derecho a la educación continua de quienes eligen ser profesionales en el sector.

En este sentido, se constituyó el Sistema Nacional de Formación en Turismo (SNFT), integrado por todas las instituciones con injerencia en la educación en turismo, tanto del sector público como privado, de la educación formal como no formal, de todos los niveles formativos y en todo el país, que imparten carreras y cursos en turismo, hotelería, gastronomía, eventos y afines.

Dicho sistema quedó conformado por las siguientes instituciones: Ministerio de Turismo, Ministerio de Educación y Cultura, Universidad de la República, Dirección Nacional de Educación Técnico- Profesional- UTU, Crandon Gastronómico, Escuela MA-PA, Escuela Municipal de Colonia, Instituto Gato Dumas, IGA Montevideo, Instituto BIOS, ITHU Politécnico, IUTUS Instituto Uruguayo de Turismo Sustentable, Kolping Uruguay, Universidad ORT Uruguay, UCU Universidad Católica del Uruguay, UDE Universidad de la Empresa, UG Instituto Gastronómico, UM – Universidad de Montevideo, UNIFA Instituto Universitario Francisco de Asís, INEFOP Comité Sectorial de Turismo y CAMTUR Cámara Uruguaya de Turismo.

El sistema es abierto y a medida que surjan nuevas instituciones o carreras afines, podrán irse incorporando también al SNFT.

A continuación, como forma de sistematizar la oferta nacional de formación en turismo y afines para este año 2021, se presenta el 1er. Catálogo Nacional de Formación en Turismo.

CONTENIDOS

CRANDON GASTRONÓMICO	4
DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL (UTU)	7
ESCUELA MA-PA	22
IGA MONTEVIDEO – INSTITUTO DE GASTRONOMÍA DE LAS AMÉRICAS	31
INSTITUTO BIOS	38
INSTITUTO GATO DUMAS	40
INSTITUTO MUNICIPAL DE HOTELERIA Y GASTRONOMÍA DE COLONIA	46
INEFOP – COMITÉ SECTORIAL DE TURISMO	56
ITHU POLITÉCNICO	62
IUTUS – INSTITUTO URUGUAYO DE TURISMO SUSTENTABLE	68
KOLPING URUGUAY	69
UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL URUGUAY	76
UDELAR – UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA	77
UNIVERSIDAD ORT URUGUAY	78
UG INSTITUTO URUGUAYO GASTRONÓMICO	79
UNIFA – INSTITUTO UNIVERSITARIO FRANCISCO DE ASÍS	84

Gastronomía Profesional

CRANDON GASTRONÓMICO

Sedes y horarios de cada oferta
Turno matutino de 7:30 a 10:30
Turno vespertino de 18:00 a 21:00
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas, consultar por cupos

Requisitos de ingreso
Ciclo Básico completo o similar
Inscripciones abiertas, consultar por cupos

Título: Gastrónomo Profesional

Duración: 2 años

Perfil de egreso de cada oferta

Obtendrán herramientas técnicas para administrar y operar servicios de alimentación, restaurantes, cafeterías y comedores. Se formarán en Cocina, Administración, Marketing, Gestión de alimentos, entre otras.

Links de acceso a la información para inscribirse
ecdom@crandon.edu.uy
gastronomia.crandon.edu.uy

Repostería Profesional

CRANDON GASTRONÓMICO

Sedes y horarios de cada oferta
Turno matutino de 8:00 a 11:00
Turno vespertino de 18:30 a 21:30
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas, consultar por cupos

Requisitos de ingreso
Ciclo Básico completo o similar

Título: Repostero Profesional

Duración: 1 año

Perfil de egreso de cada oferta

Elaborar alimentos y dominar herramientas en el área de higiene y sanidad de los alimentos, administración y contabilidad. Utilizar tecnología y equipos propios del sector, ejerciendo liderazgo técnico con una actitud de atención y servicio.

Links de acceso a la información para inscribirse
ecdom@crandon.edu.uy
gastronomia.crandon.edu.uy

Cocina Profesional

CRANDON GASTRONÓMICO

Sedes y horarios de cada oferta
Turno matutino de 8:00 a 11:00
Turno vespertino de 18:30 a 21:30
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas, consultar por cupos

Requisitos de ingreso
Ciclo Básico completo o similar

Título: Cocinero Profesional

Duración: 1 año

Perfil de egreso de cada oferta

Elaborar alimentos y dominar herramientas en el área de higiene y sanidad de los alimentos, administración y contabilidad. Utilizar tecnología y equipos propios del sector, ejerciendo liderazgo técnico con una actitud de atención y servicio.

Links de acceso a la información para inscribirse
ecdom@crandon.edu.uy
gastronomia.crandon.edu.uy

Curso Técnico Terciario Gestión de Alojamiento

Dirección General de Educación Técnico Profesional (UTU)

Sedes y horarios de cada oferta
Escuela Superior de Gastronomía,
Hotelería y Turismo
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
A partir del 1° de enero, previa reserva de horario:
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>

Requisitos de ingreso
Egresados de Educación Media Superior
en sus diferentes modalidades.

Título: Técnico en Gestión de Alojamiento

Duración: 4 semestres

Perfil de egreso de cada oferta

Responsabilidad por la gestión y los resultados de una empresa de servicio de hospitalidad en cualquiera de sus modalidades, capacidad de integrar equipos de trabajo que fortalezcan el desarrollo de la organización, investigando la problemática del mercado y proponiendo soluciones.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>



Curso Técnico Terciario Gestión de Empresas Turísticas

Dirección General de Educación Técnico Profesional (UTU)

Sedes y horarios de cada oferta
Escuela Superior de Gastronomía,
Hotelería y Turismo
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
A partir del 1º de enero, previa reserva de horario:
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>

Requisitos de ingreso
Egresados de Educación Media Superior
en sus diferentes modalidades.

Título: Técnico en Gestión de Empresas Turísticas

Duración: 4 semestres

Perfil de egreso de cada oferta

Capacidad de integrar equipos de trabajo interdisciplinarios, en la estructuración, dirección y en todos los quehaceres propios de una empresa turística, investigar y analizar la realidad contextual del desarrollo local, que se pueda adecuar y equilibrar al dinamismo del marco en todos sus niveles.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>



Tecnólogo en Diseño de Itinerarios Turísticos Sostenibles

Dirección General de Educación Técnico Profesional (UTU)

Sedes y horarios de cada oferta

Modalidad presencial:

Montevideo, Escuela de Artes y Artesanías "Dr. Pedro Figari".

Modalidad semipresencial:

Campus Virtual UTU (<https://cv.utu.edu.uy/>)

Período de inscripción

A partir del 1º de enero, previa reserva de horario

<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>

Requisitos de ingreso

Curso Guía Turístico:

haber egresado de Educación Media Superior
en sus diferentes modalidades.

Técnico en Itinerarios Turísticos

Nacionales y Regionales:

haber cursado los primeros 2 semestres (Guía Turístico)

Tecnólogo (en cualquiera de sus énfasis):

haber cursado los cuatro semestres iniciales
(Guía Turístico + Técnico).

Título:

Guía Turístico (1 año)

Técnico en Itinerarios Turísticos Nacionales y Regionales (2 años)

Tecnólogo en Diseño de Itinerarios Turísticos Culturales Sostenibles (3 años)

Tecnólogo en Diseño de Itinerarios Turísticos Sostenibles de Naturaleza (3 años)

Perfil de egreso de cada oferta

Guiar y coordinar grupos turísticos, brindar información sobre atractivos y servicios turísticos relativos al medio en que se desempeña, asesorar a los visitantes sobre la oferta turística nacional, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>



Curso Técnico Terciario Gastronomía

Dirección General de Educación Técnico Profesional (UTU)

Sedes y horarios de cada oferta
Montevideo, sede Escuela Superior de Gastronomía, Hotelería y Turismo; Nueva Helvecia, Colonia, sede Escuela Técnica Nueva Helvecia "Juan Greising" y en Punta del Este, Maldonado sede Escuela de Alta Gastronomía Doctor Pedro Figari

Período de inscripción
A partir del 1º de enero, previa reserva de horario:
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>

Requisitos de ingreso
Egresados de Educación Media Superior en sus diferentes modalidades.

Título: Técnico en Gastronomía

Duración: 4 semestres

Perfil de egreso de cada oferta

Operar los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas para el desarrollo de la profesión, aplicar técnicas de producción y de servicios, considerando los aspectos higiénico-sanitarios, socio-ambientales e histórico-culturales, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>



Curso Técnico Terciario Binacional de Gastronomía-Cocina

Dirección General de Educación Técnico Profesional (UTU)

Sedes y horarios de cada oferta
Rivera, sede Escuela Superior de Rivera.

Período de inscripción
A partir del 1° de enero, previa reserva de horario:
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>

Requisitos de ingreso
Uruguay:
Egresados de Educación Media Superior
en sus diferentes modalidades.
Egresados del BP Gastronomía
pueden realizar prueba de suficiencia
para acreditar el Componente de
Formación Tecnológica.
Brasil:
Egresados de Educación Media (o equivalente).

Título: Técnico en Gastronomía

Duración: 4 semestres

Perfil de egreso de cada oferta

Operar los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas, para el desarrollo de la profesión, aplicar técnicas de producción y de servicios, considerando los aspectos higiénicos - sanitarios, socio - ambientales e histórico - culturales, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>



Tecnólogo Gestión de Deporte y Recreación

Dirección General de Educación Técnico Profesional (UTU)

Sedes y horarios de cada oferta
Montevideo, sede Escuela Paso Molino
(a confirmar)

Período de inscripción
A partir del 1° de enero, previa reserva de horario:
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>

Requisitos de ingreso
Egresados de Educación Media Superior
en sus diferentes modalidades.

Título: Tecnólogo en Gestión de Deporte y Recreación
Duración: 6 semestres (4 semestres Técnico + 2 semestres Tecnólogo)

Perfil de egreso de cada oferta

Gestionar y desarrollar procesos de diagnóstico, planificación y proyección institucional, administrar procesos y recursos en el marco de la promoción de políticas deportivas, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>



Curso Técnico Terciario Recreación

Dirección General de Educación Técnico Profesional (UTU)

Sedes y horarios de cada oferta
Consultar en: informate@utu.edu.uy

Período de inscripción
A partir del 1º de enero, previa reserva de horario:
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>

Requisitos de ingreso
Egresados de Educación Media Superior
en sus diferentes modalidades.

Título: Técnico en Recreación

Duración: 4 semestres

Perfil de egreso de cada oferta

Planificar, gestionar y desarrollar prácticas y actividades recreativas, lúdicas y/o festivas en las diferentes áreas y con diferentes actores, poseer herramientas para la construcción de vínculos interpersonales e intersubjetivos, en espacios personales, grupales y con el medio en el que se desarrolla, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>



Curso Técnico Terciario Deportes Náuticos

Dirección General de Educación Técnico Profesional (UTU)

Sedes y horarios de cada oferta
En 2021 este curso se dictará en Polo Educativo Arrayanes – Maldonado, Escuela Paso Molino - Montevideo, Escuela Técnica Fray Bentos y Escuela Técnica Rocha (a confirmar).

Período de inscripción
A partir del 1º de enero, previa reserva de horario:
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>

Requisitos de ingreso
Egresados de Educación Media Superior en sus diferentes modalidades.

Título: Técnico en Deportes Náuticos

Duración: 4 semestres

Perfil de egreso de cada oferta

Dirigir deportistas de iniciación en competencias y torneos nacionales e internacionales, desarrollar acciones para la planificación del entrenamiento de deportistas y equipos de nivel profesional, seleccionados nacionales y de alto rendimiento, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>



Curso Técnico Terciario Organización de Eventos

Dirección General de Educación Técnico Profesional (UTU)

Sedes y horarios de cada oferta
Escuela Superior de Gastronomía, Hotelería y Turismo - Montevideo, Escuela Técnica María Espínola, San José (a confirmar) y en la Escuela Técnica Superior Mercedes - Soriano.

Período de inscripción
A partir del 1º de enero, previa reserva de horario:
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>

Requisitos de ingreso
Egresados de Educación Media Superior en sus diferentes modalidades.

Título: Técnico en Organización de Eventos
Duración: 2 años de 32 semanas c/u

Perfil de egreso de cada oferta

Diseñar, organizar y controlar todas las acciones y recursos necesarios para el desarrollo de las actividades referidas al evento, seleccionar y dirigir equipos de trabajo multidisciplinarios necesarios para el desarrollo adecuado del evento, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>



Educación Media Tecnológica Turismo

Dirección General de Educación Técnico Profesional (UTU)

Sedes y horarios de cada oferta
Consultar en informate@utu.edu.uy

Período de inscripción
A partir del 1º de enero, previa reserva de horario:
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>

Requisitos de ingreso
Educación Media Básica
(3er. año de Ciclo Básico en sus distintas modalidades)

**Título: Bachiller Tecnológico en Turismo
Auxiliar Técnico en Turismo.**

Duración: 3 años

Perfil de egreso de cada oferta

Manejar y dominar las técnicas de funcionamiento de una agencia de viajes, aplicando las normativas de la IATA y de las compañías de viajes, abordar las distintas manifestaciones culturales a través de los conocimientos históricos, geográficos, económicos y sociales de la realidad mundial, regional, nacional y local sobre la base del testimonio material y cultural, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>



Educación Media Profesional Alojamiento

Dirección General de Educación Técnico Profesional (UTU)

Sedes y horarios de cada oferta
Consultar en informate@utu.edu.uy

Período de inscripción
A partir del 1º de enero, previa reserva de horario:
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>

Requisitos de ingreso
Educación Media Básica
aprobada en sus distintas modalidades.

Título: Operario Calificado en Alojamiento

Duración: 2 años

Perfil de egreso de cada oferta

Prestar el servicio de recepción mediante procesos adecuados y rentables, realizar las actividades propias de mostrador, desde la llegada hasta la salida de las y los clientes, gestionando la documentación, realizar los procesos de facturación, formalizando la documentación necesaria para un adecuado control económico y administrativo, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>



Bachillerato Profesional Alojamiento y Agencia de Viajes

Sedes y horarios de cada oferta
Consultar en informate@utu.edu.uy

Período de inscripción

A partir del 1° de enero, previa reserva de horario:
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>

Requisitos de ingreso

Egresados de la Educación Media Profesional (EMP) en las orientaciones: Alojamiento y posteriores propuestas del sector turístico-hotelero.

Egresados de los cursos de Formación Profesional Superior (FPS) en Recepción Hotelera y Auxiliar Técnico en Reservas y Ventas de Agencias de Viajes (Plan 1999/2000, discontinuados)

Dirección General de Educación Técnico Profesional (UTU)

Título: Bachiller Profesional en Alojamiento y Agencia de Viajes Técnico de Nivel Medio en Agencias de Viajes y Alojamientos

Duración: 1 año

Perfil de egreso de cada oferta

Comprender los fundamentos científicos-tecnológicos de los procesos productivos, relacionando la teoría con la práctica en las diversas áreas del saber, con vistas al ejercicio de la ciudadanía y la preparación para el trabajo, basado en una construcción dialéctica del conocimiento, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>



Educación Media Tecnológica Deporte y Recreación

Dirección General de Educación Técnico Profesional (UTU)

Sedes y horarios de cada oferta
Consultar en informate@utu.edu.uy

Período de inscripción
A partir del 1º de enero, previa reserva de horario:
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>

Requisitos de ingreso
Educación Media Básica
aprobada en sus distintas modalidades.

**Título: Bachiller Tecnológico en Deporte y Recreación.
Auxiliar Técnico en el deporte elegido.**

Duración: 3 años

Perfil de egreso de cada oferta

Auxiliar al Técnico en Deporte, destacándose en su formación el "saber hacer" y el "cómo hacer", apoyar la planificación, evaluación y gestión de proyectos o emprendimientos de carácter deportivo, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>



Educación Media Profesional Gastronomía

Dirección General de Educación Técnico Profesional (UTU)

Sedes y horarios de cada oferta
Consultar en informate@utu.edu.uy

Período de inscripción
A partir del 1º de enero, previa reserva de horario:
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>

Requisitos de ingreso
Educación Media Básica
aprobada en sus distintas modalidades.

Título: Operario Calificado en Gastronomía Duración: 2 años

Perfil de egreso de cada oferta

Identificar y cumplir las normas de higiene personal, alimentaria, de útiles, máquinas y herramientas, y del local, identificar y cumplir estrictamente las normas de seguridad personal y ambiental. Operar los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas para el desarrollo de la profesión, aplicar las técnicas de base de la gastronomía, manipular adecuadamente alimentos en crudo, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>



Bachillerato Profesional Gastronomía

Sedes y horarios de cada oferta
Consultar en informate@utu.edu.uy

Período de inscripción
A partir del 1º de enero, previa reserva de horario:
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>

Requisitos de ingreso
Educación Media Profesional - Plan 2004
Gastronomía - Cocina, Sala Bar y Barman.
Formación Profesional Superior Gastronomía
Cocina, Sala Bar y Barman.

Dirección General de Educación Técnico Profesional (UTU)

**Título: Bachiller Profesional en Gastronomía
Técnico de Nivel Medio en Gastronomía**

Duración: 1 año

Perfil de egreso de cada oferta

Operar los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas para el desarrollo de la profesión, montar los servicios gastronómicos en función del mismo, supervisar la correcta ejecución de los servicios gastronómicos en sus diferentes etapas, verificar la calidad y cantidad de los insumos, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://agenda.utu.edu.uy/agenda/servlet/agenda>



Técnico en Gestión Turística y Hotelera

ESCUELA MA-PA

Sedes y horarios de cada oferta
Grupo 1: martes y jueves 9:00 a 12:00
comienzo marzo 2021
Grupo 3: sábados de 13:00 a 17:00
comienzo julio 2021
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Se sugiere Ciclo básico

Título: Técnico en Gestión Turística y Hotelera
Duración: 9 meses (Grupo 1); 12 meses (Grupo 2)

Perfil de egreso de cada oferta

Administrar hoteles y gestionar las relaciones públicas en hoteles, desempeñarse en agencias de viajes, excursiones organizadas, estancias turísticas, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://www.escuelamapa.edu.uy/cursos/tecnico-en-gestion-turistica-y-hotelera>

Cocinero Profesional

ESCUELA MA-PA

Sedes y horarios de cada oferta

Grupo 1: lunes de 8:00 a 12:00 – comienzo abril 2021
Grupo 2: sábados de 8:30 a 12:30 – comienzo marzo 2021
Grupo 3: lunes 18:00 a 22:00 - en formación
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Sin información

Título: Cocinero Profesional

Duración: 9 meses

Perfil de egreso de cada oferta

Creatividad en la cocina de los hoteles y de los restaurantes, gestionar al personal de las cocinas, de las compras y de organizar la preparación de las comidas y los platos más delicados.

Links de acceso a la información para inscribirse

<http://www.escuelamapa.edu.uy/cursos/tecnico-en-gestion-turistica-y-hotelera>

Cocina Express

ESCUELA MA-PA

Sedes y horarios de cada oferta

Grupo 1: sábados de 13:00 a 17:00 - comienzo marzo 2021

Grupo 2: lunes 13:00 a 17:00 - comienzo marzo 2021
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción

Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso

Sin información

Título: Cocina Express

Duración: 4 meses - 64 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Motricidad y destreza correspondiente para la elaboración y despacho de comida rápida en cualquier establecimiento gastronómico dedicado a la venta de fast food.

Links de acceso a la información para inscribirse

<http://www.escuelamapa.edu.uy/cursos/tecnico-en-gestion-turistica-y-hotelera>

Maestro en Pizzería, Rotisería y Sandwichería

ESCUELA MA-PA

Sedes y horarios de cada oferta

Grupo 1: sábados 13:00 a 17:00
en formación marzo

Grupo 2: jueves 18:00 a 22:00

Grupo 3: martes 14:00 a 18:00
en formación enero o febrero

Montevideo, Uruguay

Período de inscripción

Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso

Sin información

Título: Maestro en Pizzería, Rotisería y Sandwichería

Duración: 4 meses - 64 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Elaboración de comidas rápidas para bares y supermercados, sandwichería, carnes blancas y rojas, tiempos de cocción, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse

<http://www.escuelamapa.edu.uy/cursos/tecnico-en-gestion-turistica-y-hotelera>

Panadería, Confitería y Pastelería

ESCUELA MA-PA

Sedes y horarios de cada oferta

Grupo 2: sábados 8:30 a 12:30 – comienzo marzo 2021

Grupo 1: martes 18:00 a 22:00 – comienzo marzo 2021

Otros horarios:

Grupo 3: martes 9:00 a 13:00 – comienzo julio 2021

Grupo 4: jueves 9:00 a 13:00 – comienzo julio 2021

Grupo 5: miércoles 18:00 a 22:00 - comienzo agosto 2021

Montevideo, Uruguay

Período de inscripción

Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso

Sin información

Título: Panadería, Confitería y Pastelería

Duración: 6 meses – 96 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Elaboración de pasteles de pasta cruda o cocida al horno, guarnecida de cremas, frutas y golosinas, fabricación de entremeses, pates y platos cocinados, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse

<http://www.escuelamapa.edu.uy/cursos/tecnico-en-gestion-turistica-y-hotelerera>

Repostería Dulce y Salada

ESCUELA MA-PA

Sedes y horarios de cada oferta

Próximos comienzos marzo 2021:

Jueves 9:00 a 12:00

Jueves 13:00 a 16:00

Jueves 16:00 a 19:00

Jueves 19:00 a 22:00

Montevideo, Uruguay

Período de inscripción

Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso

Sin información

Título: Repostería Dulce y Salada

Duración: 6 meses – 96 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Elaboración de repostería dulce y salada, su elaboración, rellenos, coberturas, técnicas de armado, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse

<http://www.escuelamapa.edu.uy/cursos/tecnico-en-gestion-turistica-y-hotelera>

Técnico en Servicios de Sala y Bar Barman Profesional

ESCUELA MA-PA

Sedes y horarios de cada oferta
Sábados 8:30 a 12:30 - Comienzo marzo 2021
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Sin información

Título: Técnico en Servicios de Sala y Bar Barman Profesional
Duración: 6 meses – 96 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Dominio de las tareas de barman y mozo para desempeñarse de forma competente en grandes hoteles, restaurantes, boliches y barras en general.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://www.escuelamapa.edu.uy/cursos/tecnico-en-gestion-turistica-y-hotelera>

Mozo para Bares y Restaurantes

ESCUELA MA-PA

Sedes y horarios de cada oferta
Curso personalizado: (1 sola persona).
Horarios a coordinar entre docente y alumno (ejemplo 5 clases de 4 horas).
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Sin información

Título: Mozo para Bares y Restaurantes
Duración: 20 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Dominio de las tareas de mozo para bares y restaurantes.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://www.escuelamapa.edu.uy/cursos/tecnico-en-gestion-turistica-y-hotelera>

Arte en Azúcar

ESCUELA MA-PA

Sedes y horarios de cada oferta

Horario Arte en Azúcar Nivel 1:
Lunes 16:00 a 19:00 – comienzo marzo 2021

Horario Arte en Azúcar Nivel 2:
Lunes 16:00 a 19:00
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Sin información

Duración: Arte en Azúcar – Nivel 1 - Duración: 3 meses
Arte en Azúcar - Nivel 2 – Duración: 3 meses

Perfil de egreso de cada oferta

El egresado adquirirá todos los conocimientos para desempeñarse de manera eficaz en la función.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://www.escuelamapa.edu.uy/cursos/tecnico-en-gestion-turistica-y-hotelera>

Diplomatura en Gastronomía y Alta Cocina

IGA MONTEVIDEO
Instituto Gastronómico de las Américas

Sedes y horarios de cada oferta
Comienzo semana del 15 de marzo
Martes 8:00 a 12:00
Viernes 8:00 a 12:00
Martes 18:00 a 22:00
Jueves 18:00 a 22:00
Miércoles 13:00 a 17:00
Jueves 13:00 a 17:00
Sábado 13:00 a 17:00
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Ser mayor de 16 años

Título: Especialista en Gastronomía y Alta Cocina
Duración: 2 años

Perfil de egreso de cada oferta

Ejercer como jefe de cocina, dirigir su propio negocio gastronómico y cubrir la demanda laboral bajo dependencia de los servicios gastronómicos en hoteles, restaurantes, clubes o empresas.

Links de acceso a la información para inscribirse
<https://www.iga-la.com/uru/curso/1/gastronomia-y-alta-cocina>

Pastelería Profesional y Avanzada

IGA MONTEVIDEO

Instituto Gastronómico de las Américas

Sedes y horarios de cada oferta

Comienzo semana del 15 de marzo

Lunes 13:00 a 17:00

Martes 8:00 a 12:00

Lunes 18:00 a 22:00

Martes 18:00 a 22:00

Sábado 8:00 a 12:00

Montevideo, Uruguay

Período de inscripción

Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso

Ser mayor de 16 años

Título: Pastelería Profesional y Avanzada

Duración: 2 años

Perfil de egreso de cada oferta

Adquirir la especialidad en pastelería, heladería, chocolatería y panadería para dirigir su propio negocio gastronómico o cubrir demanda laboral bajo dependencia de los servicios de panadería y pastelería en hoteles, restaurantes, panaderías, confiterías o empresas.

Links de acceso a la información para inscribirse

<https://www.iga-la.com/uru/curso/31/pasteleria-profesional-y-avanzada>

Sommelier

IGA MONTEVIDEO
Instituto Gastronómico de las Américas

Sedes y horarios de cada oferta

Comienzo 14 de mayo
Viernes 18:30 a 21:00
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción

Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso

A partir de 18 años

Título: Sommelier

Duración: 6 meses

Perfil de egreso de cada oferta

Adquirir los conocimientos para cubrir la demanda laboral como Sommelier de los servicios en hoteles, restaurantes, clubes o empresas particulares e independientes, para trabajar en empresas o industrias vinculadas al mundo del vino (bodegas, vinotecas, tiendas especializadas, entre otros).

Links de acceso a la información para inscribirse
<https://www.iga-la.com/uru/curso/13/sommelier>

Bartender

IGA MONTEVIDEO
Instituto Gastronómico de las Américas

Sedes y horarios de cada oferta
Comienzo 21 de abril
Miércoles 18:30 a 20:30
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
A partir de 18 años

Título: Bartender

Duración: 3 meses y medio

Perfil de egreso de cada oferta

Elaboración y decoración de tragos y las principales técnicas de coctelería detrás de barra para desenvolverse profesionalmente tanto a nivel local como internacional en servicios de barman en hoteles, restaurantes, bares o empresas.

Links de acceso a la información para inscribirse
<https://www.iga-la.com/uru/curso/29/bartender>

Panadería y Pastelería

IGA MONTEVIDEO
Instituto Gastronómico de las Américas

Sedes y horarios de cada oferta
Comienzo 13 de mayo
Miércoles 18:00 a 21:00
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Ser mayor de 16 años

Título: Panadería y Pastelería

Duración: 4 meses y medio

Perfil de egreso de cada oferta

Adquirir los conocimientos para trabajar como ayudante de panadero y pastelero e interpretar y realizar recetas de panadería y pastelería y postres.

Links de acceso a la información para inscribirse
<https://www.iga-la.com/uru/curso/8/panaderia-y-pasteleria>

Chef Express

IGA MONTEVIDEO
Instituto Gastronómico de las Américas

Sedes y horarios de cada oferta
Comienzo 7 de mayo - Viernes 18:30 a 21:00
Comienzo 11 de mayo - Martes 13:00 a 15:30
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Ser mayor de 16 años

Título: Chef Express

Duración: 4 meses y medio

Perfil de egreso de cada oferta

Desarrollar e incrementar las habilidades y capacidades del alumno en la realización de recetas sencillas de entradas, plato principal y postre, con variedad de materias primas permitiendo elaborar un menú básico hogareño.

Links de acceso a la información para inscribirse
<https://www.iga-la.com/uru/curso/3/chef-express>

Decoración de Tortas

IGA MONTEVIDEO
Instituto Gastronómico de las Américas

Sedes y horarios de cada oferta
Comienzo 12 de abril - Lunes 9:00 a 12:00
Comienzo 14 de abril - Miércoles 18:30 a 21:30
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Ser mayor de 16 años

Título: Decorador de Tortas

Duración: 4 meses

Perfil de egreso de cada oferta

Desarrollar e incrementar habilidades y capacidades técnicas específicas de la decoración profesional de tortas que permitan iniciarse exitosamente en esta especialidad gastronómica.

Links de acceso a la información para inscribirse
<https://www.iga-la.com/uru/curso/38/decoracion-de-tortas>

Analista en Turismo Nacional e Internacional

INSTITUTO BIOS

Sedes y horarios de cada oferta
En BIOS Empresarial los días martes y jueves de 19:00 a 22:00.
Montevideo, Uruguay (Presencial o Streaming)
Comienzo 22 de abril
Duración 8 meses (Abril a Noviembre)

Período de inscripción
Hasta abril inclusive

Requisitos de ingreso
Se requiere 4to año del liceo aprobado, o similar

Título: Analista en Turismo Nacional e Internacional

Duración: 8 meses

Perfil de egreso de cada oferta

Dominar las distintas áreas de turismo, con un conocimiento sólido de la práctica laboral del sector, conocimientos para trabajar en el área de servicio de empresas turísticas incluyendo agencia de viajes, turismo receptivo, empresas de eventos o marketing.

Links de acceso a la información para inscribirse
<https://biosturismo.uy/carreras/analista-en-turismo-nacional-e-internacional/>

Analista en Administración Hotelera

INSTITUTO BIOS

Sedes y horarios de cada oferta
En BIOS Empresarial días martes y jueves 8:30 a 11:30
Montevideo, Uruguay (Presencial o Streaming)
Comienzo 22 de abril
Duración 8 meses (Abril a Noviembre)

Período de inscripción
Hasta abril inclusive

Requisitos de ingreso
Se requiere 4to año del liceo aprobado, o similar

Título: Analista en Administración Hotelera

Duración: 8 meses

Perfil de egreso de cada oferta

Dominio de las distintas áreas de la administración de un emprendimiento hotelero, conocimientos para trabajar en distintas áreas de gestión, operativa y servicios de hoteles.

Links de acceso a la información para inscribirse
<https://biosturismo.uy/carreras/analista-en-turismo-nacional-e-internacional/>

Profesional en Arte Culinario y Gestión Gastronómica

INSTITUTO GATO DUMAS

Sedes y horarios de cada oferta

Horarios materias presenciales:

1 vez por semana (en la mañana):

Miércoles 8:00 a 14:30 - sábados 8:00 a 14:30

2 veces por semana:

Opción 1 (en la mañana): jueves 8:30 a 10:30 y viernes 8:30 a 12:30

Opción 2 (en la tarde): martes 18:30 a 20:30 y jueves 18:00 a 22:00

Horarios materias virtuales:

Para Higiene: lunes 10:30 a 12:30 - martes 10:30 a 12:30 - miércoles

18:30 a 20:30 - jueves 18:30 a 20:30

Para vinos: lunes 10:30 a 12:30 - miércoles 18:30 a 20:30

Montevideo, Uruguay

Período de inscripción

Del 1/octubre al 5/marzo

Requisitos de ingreso

3er año de liceo - Carné de Salud vigente

Título: Profesional en Arte Culinario y Gestión Gastronómica

Duración: 3 años

Perfil de egreso de cada oferta

Dirigir a nivel profesional todo tipo de cocina y empresa del sector gastronómico y alimentario a nivel local e internacional; diseñar y desarrollar nuevas propuestas en el ámbito culinario; identificar y desarrollar técnicas y sistemas de producción y elaboración culinaria; entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse
montevideo@gatodumas.com.uy

Cocinero Diplomado

INSTITUTO GATO DUMAS

Sedes y horarios de cada oferta

Horarios materias presenciales:

1 vez por semana

En la mañana:

jueves 8:30 a 12:30

Sábado 10:30 a 14:30

En la tarde:

martes 18:30 a 22:30

Horarios materias virtuales

Lunes 10:30 a 12:30 - martes 10:30 a 12:30

miércoles 18:30 a 20:30 - jueves 18:30 a 20:30

Montevideo, Uruguay

Período de inscripción

Del 1/octubre al 5/marzo

Requisitos de ingreso

3er año de liceo – Carné de Salud vigente

Título: Cocinero Diplomado

Duración: 2 años

Perfil de egreso de cada oferta

Dirigir a nivel profesional todo tipo de cocina y empresa del sector gastronómico y alimentario a nivel local e internacional, diseñar y desarrollar nuevas propuestas en el ámbito culinario, identificar y desarrollar técnicas y sistemas de producción y elaboración culinaria y participar de actividades de investigación e innovación de nuevos productos en la industria alimentaria.

Links de acceso a la información para inscribirse
montevideo@gatodumas.com.uy

Diploma en Cocina

Sedes y horarios de cada oferta

Horarios materias presenciales:

1 vez por semana (en la mañana):

jueves 08.30 a 14.30 hs

2 veces por semana (en la tarde):

martes 18.30 a 20.30 hs y miércoles 18.00 a 22.00 hs

Horarios materias virtuales:

Higiene: lunes 10.30 a 12.30 hs - martes 10.30 a 12.30 hs - miércoles 18.30 a 20.30

hs - jueves 18.30 a 20.30 hs

Introducción al Bartending: martes 10.30 a 12.30 hs - jueves 18.30 a 20.30 hs

Montevideo, Uruguay

Período de inscripción

Del 1/octubre al 5/marzo

Requisitos de ingreso

3er año de liceo - Carné de Salud vigente

INSTITUTO GATO DUMAS

Título: Diploma en Cocina

Duración: 1 año

Perfil de egreso de cada oferta

Dirigir a nivel profesional todo tipo de cocina y empresa del sector gastronómico y alimentario a nivel local e internacional, diseñar y desarrollar nuevas propuestas en el ámbito culinario, identificar y desarrollar técnicas y sistemas de producción y elaboración culinaria, participar de actividades de investigación e innovación de nuevos productos en la industria alimentaria. Elaborar platos de cocina vasca, peruana, mexicana, asiática y de Medio Oriente. Elaborar diferentes tragos y desenvolverse profesionalmente en una barra.

Links de acceso a la información para inscribirse
montevideo@gatodumas.com.uy

Área Pastelería: Pastelero Profesional

INSTITUTO GATO DUMAS

Sedes y horarios de cada oferta
Horarios materias presenciales:
1 vez por semana (en la mañana):
martes 8:30 a 13:15 - jueves 8:30 a 13:15
2 veces por semana (en la tarde):
lunes 18:00 a 20:30 y miércoles 18:00 a 20:00
Horarios virtuales:
lunes 10:30 a 12:30 - martes 10:30 a 12:30
miércoles 18:30 a 20:30 - jueves 18:30 a 20:30
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Del 1/octubre al 5/marzo

Requisitos de ingreso
3er año de liceo – Carné de Salud vigente

Título: Pastelero Profesional

Duración: 1 año y medio

Perfil de egreso de cada oferta

Dirigir a nivel profesional todo tipo de pastelería y empresa del sector gastronómico y alimentario a nivel local e internacional dentro del ámbito de la pastelería, diseñar y desarrollar nuevas propuestas, identificar y desarrollar técnicas y sistemas de producción y elaboración, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse
montevideo@gatodumas.com.uy

Área Vinos: Gran Diploma de Sommelier

INSTITUTO GATO DUMAS

Sedes y horarios de cada oferta

Horario del 1er año: lunes 18:30 a 22:00 y miércoles 18:30 a 20:15
(5:30 horas semanales)

Horario del 2do año: martes 18:30 a 22:00 y jueves 18:30 a 21:30
(6:30 horas semanales)

Montevideo, Uruguay

Período de inscripción

Del 1/octubre al 5/marzo

Requisitos de ingreso

Mayor de 18 años - 3er año de liceo
Carné de Salud vigente

Título: Gran Diploma de Sommelier

Duración: 1 año y medio

Perfil de egreso de cada oferta

Dirigir el servicio del vino y otros productos gourmet en restaurantes o servicios de alta gama, gestionar a nivel profesional una vinoteca o bodega a nivel local, diseñar y confeccionar cartas de vino y otras bebidas, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse
montevideo@gatodumas.com.uy

Área Administración: Gestión Gastronómica

INSTITUTO GATO DUMAS

Sedes y horarios de cada oferta
Lunes 8:30 a 12:30 y miércoles 8:30 a 10:30
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Del 1/octubre al 5/marzo

Requisitos de ingreso
Ciclo básico aprobado

Título: Gestión Gastronómica **Duración: 1 año**

Perfil de egreso de cada oferta

Gestionar restaurantes dirigiendo y supervisando todos los procesos y coordinando el equipo de personas, diseñar y desarrollar nuevas propuestas innovadoras, identificar y desarrollar técnicas y sistemas de producción, desarrollar actividades de asesoría y consultoría, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse
montevideo@gatodumas.com.uy

Técnico Superior en Gastronomía

Instituto Municipal de Hotelería y Gastronomía de Colonia

Sedes y horarios de cada oferta
Teórico, práctico con una duración de 3 horas
cursando de lunes a jueves.
Colonia, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Ciclo básico completo
15 años cumplidos
fotocopias de cédula, estudios cursados,
carnet de salud y foto tipo carnet.

Título: Técnico Superior en Gastronomía

Duración: 3 años

Perfil de egreso de cada oferta

Desarrollar los procesos de pre elaboración, preparación y conservación de elaboraciones culinarias básicas y avanzadas, aplicando las técnicas correspondientes.

Links de acceso a la información para inscribirse
Sin información

Gestión Hotelera

Instituto Municipal de Hotelería y Gastronomía de Colonia

Sedes y horarios de cada oferta
Lunes a Jueves 9:30 A 12:30 – (Presencial)
Colonia, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Ciclo básico completo
15 años cumplidos
fotocopias de cédula, estudios cursados,
carnet de salud y foto tipo carnet.

Título: Gestión Hotelera

Duración: 1 año

Perfil de egreso de cada oferta

Coordinar y organizar servicios turísticos que respondan a las demandas del cliente, ejecutar procesos de reserva y venta de pasajes y servicios hoteleros, utilizando las herramientas tecnológicas para generar cuentas, presupuestos y cotizaciones.

Links de acceso a la información para inscribirse
Sin información

Mucama

Instituto Municipal de Hotelería y Gastronomía de Colonia

Sedes y horarios de cada oferta
Lunes - 12:30 a 14:00
Presencial
Colonia, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
15 años cumplidos en adelante
Fotocopia Ciclo básico aprobado
Fotocopia Cédula de Identidad

Certificado: Mucama

Duración: 24 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Capacitar en el manejo de técnicas elementales básicas por un método de formación profesional, en las tareas de piso.

Links de acceso a la información para inscribirse
Sin información

Recepción

Instituto Municipal de Hotelería y Gastronomía de Colonia

Sedes y horarios de cada oferta

Lunes - 9:30 a 11:00

Presencial

Colonia, Uruguay

Período de inscripción

Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso

15 años cumplidos en adelante

Fotocopia Ciclo básico aprobado

Fotocopia Cédula de Identidad

Certificado: Recepcionista Hotelero

Duración: 24 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Acercar al alumno a la realidad hotelera impartir todas las técnicas necesarias para lograr un buen servicio.

Links de acceso a la información para inscribirse
Sin información

Organización de eventos

Instituto Municipal de Hotelería y Gastronomía de Colonia

Sedes y horarios de cada oferta
Martes - 14:00 a 16:00
Presencial
Colonia, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
15 años cumplidos en adelante
Fotocopia Ciclo básico aprobado
Fotocopia Cédula de Identidad

Certificado: Organizador de Eventos

Duración: 16 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Brindar a los participantes el conocimiento de las distintas partes que comprende la ejecución operativa de los eventos y las herramientas necesarias que le permitan alcanzar el éxito del mismo.

Links de acceso a la información para inscribirse
Sin información

Protocolo

Sedes y horarios de cada oferta

Martes - 14:00 a 16:00

Presencial

Colonia, Uruguay

Período de inscripción

Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso

15 años cumplidos en adelante

Fotocopia Ciclo básico aprobado

Fotocopia Cédula de Identidad

Instituto Municipal de Hotelería y Gastronomía de Colonia

Certificado: Protocolo para Eventos

Duración: 12 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Formar al alumno de manera adecuada para que tenga todos los conocimientos y técnicas necesarias para desarrollar la actividad profesional dentro del protocolo y la organización de eventos.

Links de acceso a la información para inscribirse
Sin información

Mozo

Instituto Municipal de Hotelería y Gastronomía de Colonia

Sedes y horarios de cada oferta

Lunes - 14:00 a 15:30

Presencial

Colonia, Uruguay

Período de inscripción

Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso

15 años cumplidos en adelante

Fotocopia Ciclo básico aprobado

Fotocopia Cédula de Identidad

Certificado: Mozo

Duración: 12 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Capacitar al alumno para que pueda realizar un trabajo completo en la sala de un restaurante, armado de la mesa, protocolo y manejo de servicio.

Links de acceso a la información para inscribirse

Sin información

Pastelería Básica

Instituto Municipal de Hotelería y Gastronomía de Colonia

Sedes y horarios de cada oferta

Martes - 15:00 a 18:00

Presencial

Colonia, Uruguay

Período de inscripción

Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso

15 años cumplidos en adelante

Fotocopia Ciclo básico aprobado

Fotocopia Cédula de Identidad

Certificado: Pastelería Básica

Duración: 24 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Capacitar a los alumnos para desempeñarse con conocimiento y habilidad en preparaciones básicas.

Links de acceso a la información para inscribirse
Sin información

Panadería

Instituto Municipal de Hotelería y Gastronomía de Colonia

Sedes y horarios de cada oferta
Lunes - 3 horas por semana
Presencial
Colonia, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
15 años cumplidos en adelante
Fotocopia Ciclo básico aprobado
Fotocopia Cédula de Identidad

Certificado: Panadería

Duración: 24 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Lograr que el alumno tenga conocimientos práctico-teórico sobre levadura y panificación.

Links de acceso a la información para inscribirse
Sin información

Atención para Servicio Turístico

Instituto Municipal de Hotelería y Gastronomía de Colonia

Sedes y horarios de cada oferta
Jueves - 3 clases de 4 horas
Presencial
Colonia, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
15 años cumplidos en adelante
Fotocopia Ciclo básico aprobado
Fotocopia Cédula de Identidad

Certificado: Atención para el Servicio Turístico

Duración: 12 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Capacitar para lograr excelencia en todos los servicios.

Links de acceso a la información para inscribirse
Sin información

Ofertas de cursos

INEFOP - Comité Sectorial de Turismo

El listado de oferta de cursos, que se realizan en base a demanda que surja del Sector.

CURSO	CARGA HORARIA (horas)	OBJETIVO DEL CURSO	MODALIDAD
Mozo	290	Que los participantes tengan la formación necesaria para atender al cliente brindando un servicio gastronómico de calidad que responda a las particularidades del establecimiento en que trabaja, preservando las normas de seguridad e higiene y que contemplen la atención a todas las personas, teniendo en cuenta la diversidad de género o discapacidad.	Semipresencial
Mucama	120	Incorporar y perfeccionar conocimientos técnicos y prácticos de los participantes en la operación de estos servicios	Semipresencial
Recepcionista	120	Incorporar y perfeccionar conocimientos técnicos y prácticos de los participantes en la operación de estos servicios	Semipresencial

Links de acceso a la información para inscribirse
turismo@inefop.org.uy

Ofertas de cursos

INEFOP - Comité Sectorial de Turismo

El listado de oferta de cursos, que se realizan en base a demanda que surja del Sector.

CURSO	CARGA HORARIA (horas)	OBJETIVO DEL CURSO	MODALIDAD
Gestión de emprendimientos turísticos	100	Brindar herramientas para una adecuada gestión empresarial integral.	Online
Atención al turista	90	Mejorar la calidad de atención al cliente pensando en un servicio inclusivo.	Online
Inglés (básico, medio y avanzado)	80	Brindar al alumno las herramientas necesarias para comunicarse en inglés en forma oral y escrita usando el vocabulario y las estructuras gramaticales en su desempeño eficiente en su entorno laboral de acuerdo al nivel requerido.	Online

Links de acceso a la información para inscribirse
turismo@inefop.org.uy

Ofertas de cursos

INEFOP - Comité Sectorial de Turismo

El listado de oferta de cursos, que se realizan en base a demanda que surja del Sector.

CURSO	CARGA HORARIA (horas)	OBJETIVO DEL CURSO	MODALIDAD
Portugués (básico, medio y avanzado)	80	Brindar al alumno las herramientas necesarias para comunicarse en portugués en forma oral y escrita usando el vocabulario y las estructuras gramaticales en su desempeño eficiente en su entorno laboral de acuerdo al nivel requerido.	Online
Marketing digital	60	Comportamiento de turistas en el uso de internet: redes sociales, webs, buscadores, dispositivos móviles, otros. Principales aspectos de una web turística: posicionamiento, generación de contenidos y comunicación de experiencias, velocidad de carga, otros. Atención al cliente en redes sociales Reputación y fidelización de clientes online Escalonamiento de productos turísticos, promoción integrada por destino, corredor Email marketing Diseño y monitoreo de campañas publicitarias online Utilidad de estadísticas y elaboración de informes Utilidad del "big data" en turismo	Online

Links de acceso a la información para inscribirse
turismo@inefop.org.uy

Ofertas de cursos

INEFOP - Comité Sectorial de Turismo

El listado de oferta de cursos, que se realizan en base a demanda que surja del Sector.

CURSO	CARGA HORARIA (horas)	OBJETIVO DEL CURSO	MODALIDAD
Servicios turísticos en bodegas	60	Capacitar a trabajadores o empresarios de bodegas para una mejor atención al turista.	Semipresencial
Ayudante de cocina	120	Elaborar preparaciones sencillas (ensaladas, entradas, bocados) y contribuir en la preparación de platos principales, según la estación de trabajo asignada, las indicaciones del Chef de partida y los procedimientos de higiene y manipulación de alimentos.	Semipresencial
Barman	90	Armar y preparar el bar para la jornada de trabajo, según estándares y procedimientos establecidos.	Semipresencial

Links de acceso a la información para inscribirse
turismo@inefop.org.uy

Ofertas de cursos

INEFOP - Comité Sectorial de Turismo

El listado de oferta de cursos, que se realizan en base a demanda que surja del Sector.

CURSO	CARGA HORARIA (horas)	OBJETIVO DEL CURSO	MODALIDAD
Gestión de emprendimientos gastronómicos	100	Capacitar a propietarios o encargados de establecimientos gastronómicos.	Online
Gestión del patrimonio cultural	80	Brindar información sobre el patrimonio natural e histórico - cultural de todo el territorio y el uso de este como atractivo turístico.	Online
Mantenimiento de piscinas	95	Conocer las diferentes técnicas utilizadas para el mantenimiento y control adecuado de las piscinas.	Semipresencial

Links de acceso a la información para inscribirse
turismo@inefop.org.uy

Ofertas de cursos

INEFOP - Comité Sectorial de Turismo

El listado de oferta de cursos, que se realizan en base a demanda que surja del Sector.

CURSO	CARGA HORARIA (horas)	OBJETIVO DEL CURSO	MODALIDAD
Curso sobre Protocolo Sanitario	4	Protocolo de desinfección y mantenimiento sanitario de empresas turísticas https://inefop.msp.gub.uy/	Online
Templar		http://www.inefop.org.uy/Noticias/Programa-Templar-entrenamiento-en-competencias-transversales-uc2489	Online
Alfabetización digital	20	Fortalecer conocimientos y habilidades básicas de la informática, como herramienta necesaria para mejorar la empleabilidad de los participantes, enfocada en las nuevas modalidades de trabajo on-line demandadas actualmente y desarrolladas en entornos digitales competitivos.	Online

Links de acceso a la información para inscribirse
turismo@inefop.org.uy

Técnico en Turismo

ITHU POLITÉCNICO

Sedes y horarios de cada oferta
Martes y jueves 9:00 a 12:00, 15:00 a 18:00, 18:30 a 21:30
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Ciclo Básico aprobado

Título: Técnico en Turismo

Duración: 1 año

Perfil de egreso de cada oferta

Generar nuevos servicios en función de los requerimientos del mercado, relacionar el respeto por el patrimonio natural y cultural a la gestión comercial en el diseño de nuevos destinos, planificar, programar y promocionar servicios turísticos, entre otros.

Hotelería y Gestión de Hoteles

ITHU POLITÉCNICO

Sedes y horarios de cada oferta
Lunes, miércoles y viernes
9:00 a 12:00, 15:00 a 18:00, 18:30 a 21:30
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Ciclo Básico aprobado

Duración: 2 años

Perfil de egreso de cada oferta

Conocimientos de todas las áreas de un hotel, cultura general y el dominio básico para comunicarse en dos idiomas. Al finalizar el primer año, podrá desempeñarse en tareas sencillas de áreas de servicios (recepción, conserjería, bar, restaurantes, banquetes, entre otros).

Técnico en Gastronomía Cocinero Profesional

ITHU POLITÉCNICO

Sedes y horarios de cada oferta
Martes, miércoles y jueves
8:00 a 11:00, 12:00 a 15:00, 18:30 a 21:30
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Ciclo Básico aprobado

Título: Técnico en Gastronomía / Cocinero Profesional

Duración: 2 años

Perfil de egreso de cada oferta

Capacitado para asumir funciones de mandos medios y superiores en establecimientos gastronómicos y afines. Podrás desempeñarte en la gestión operativa y administrativa, fijando políticas para incrementar ventas y reducir costos, supervisando funciones y actividades de la administración gastronómica y hotelera (división Alimentos y Bebidas), entre otros.

Pâtisserie

Repostería Profesional

ITHU POLITÉCNICO

Sedes y horarios de cada oferta
Lunes, viernes, sábados
9:00 a 12:00, 13:00 a 16:00, 18:30 a 21:30
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Ciclo Básico aprobado

Título: Pâtisserie - Repostería Profesional

Duración: 1 año

Perfil de egreso de cada oferta

Conocimientos teóricos para manejar diferentes técnicas y sistemas de producción de la más fina pastelería internacional que permitirán destacar en esta rama del arte culinario.

Gerencia de Empresas Gastronómicas

ITHU POLITÉCNICO

Sedes y horarios de cada oferta

Lunes y miércoles
9:00 a 12:00 o 18:30 a 21:30
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción

Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso

Ciclo Básico aprobado

Título: Gerencia de Empresas Gastronómicas

Duración: 1 año

Perfil de egreso de cada oferta

Adquirir las herramientas necesarias para administrar, gestionar, costear y presupuestar todo lo relacionado a las empresas gastronómicas, entre otros.

Gestión Integral de Vinos Sommellerie

ITHU POLITÉCNICO

Sedes y horarios de cada oferta
Lunes y jueves / miércoles y viernes
18:30 a 21:30
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Ciclo Básico aprobado

Título: Gestión Integral de Vinos – Sommellerie

Duración: 1 año

Perfil de egreso de cada oferta

Dominio sobre todos los aspectos del negocio y gestión integral vitivinícola, su origen, suelos, variedades, geografía, formas de cultivar, packaging y elaboración de etiquetas, elaboración de cartas de vino, marketing y promoción, servicio, cata y maridaje.

Anfitrión Turístico

Sedes y horarios de cada oferta
Vía Zoom durante cada tramo y para la tutoría:
sitio [https:// iutus.org](https://iutus.org); encuentros
Primera convocatoria:
del 15 de marzo al 17 de setiembre 2021
Segunda convocatoria:
del 14 de junio al 10 de diciembre 2021

Período de inscripción
Del 1 de febrero al 8 de marzo (primera convocatoria) y
del 2 de mayo al 7 de junio 2021 (segunda convocatoria)

Requisitos de ingreso
No tiene

INSITITUTO URUGUAYO DE TURISMO SUSTENTABLE - IUTUS

Título: Anfitrión Turístico

Duración: 6 meses

Perfil de egreso de cada oferta

Generar itinerarios para la realización de salidas y paseos turísticos en centros urbanos del país, organizar y conducir salidas y paseos turísticos en dichos espacios, realizar la interpretación y valoración del patrimonio histórico-cultural en centros urbanos del país, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse
info@iutus.org , <https://iutus.org/curso/anfitrion-turistico/>

Cocinero básico profesional

KOLPING URUGUAY

Sedes y horarios de cada oferta
Lunes a viernes – 4 horas diarias
Montevideo, Uruguay.

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Ciclo básico completo
Conocimientos básicos de cocina

Título: Cocinero básico profesional

Duración: 120 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Desempeño en el ámbito de servicios gastronómicos y afines, en puestos específicos y así tener acceso a la planta productiva del sector, con una base humana adecuada que les permitirá prestar con eficacia los servicios de alimentación, satisfaciendo así una real necesidad del mercado.

Links de acceso a la información para inscribirse
capacitacion@kolping.org.uy

Repostero básico profesional

KOLPING URUGUAY

Sedes y horarios de cada oferta
Lunes a viernes – 4 horas diarias
Montevideo, Uruguay.

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Ciclo básico completo
Conocimientos básicos de cocina

Título: Repostero básico profesional

Duración: 120 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Desempeño en el ámbito de servicios de repostería y afines, en puestos específicos y así tener acceso a la planta productiva del sector, con una base humana adecuada que les permitirá prestar con eficacia los servicios de alimentación, satisfaciendo así una real necesidad del mercado.

Links de acceso a la información para inscribirse
capacitacion@kolping.org.uy

Auxiliar en Centros Hoteleros y Logística de Eventos

KOLPING URUGUAY

Sedes y horarios de cada oferta
Lunes a viernes – 4 horas diarias
Montevideo, Uruguay.

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Ciclo básico completo
mayor de 18 años

Título: Auxiliar en Centros Hoteleros y Logística de Eventos

Duración: 250 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Conocimientos en el ámbito de los servicios hoteleros y de organización de eventos, con una base humana adecuada que les permitirá desempeñarse con eficacia satisfaciendo así una real necesidad del mercado.

Links de acceso a la información para inscribirse
capacitacion@kolping.org.uy

Informante Turístico

KOLPING URUGUAY

Sedes y horarios de cada oferta
Lunes a viernes – 4 horas diarias
Montevideo, Uruguay.

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Jóvenes y adultos de 16 años en adelante
No son necesarios conocimientos previos en la materia.
Se deberá tener ciclo básico aprobado o, en caso de que no sea así, acreditar experiencia comprobada en el rubro.

Título: Informante Turístico

Duración: 160 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Conocimientos para desempeñarse como anfitrión de turismo receptivo en todo el territorio nacional, conducir un grupo con eficacia y altos estándares de atención al turista, asistencia personalizada y rigor técnico en la oferta de información.

Links de acceso a la información para inscribirse
capacitacion@kolping.org.uy

Gestión de emprendimientos Gastronómicos

KOLPING URUGUAY

Sedes y horarios de cada oferta
20 horas semanales
Lunes a viernes – 4 horas diarias
Montevideo, Uruguay.

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Experiencia laboral previa – rubro gastronómico

Duración: 120 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Conocimientos y herramientas para el autoempleo en el rubro gastronómico, ayudándolo a dar todos los pasos hacia la formalidad, y para una adecuada praxis culinaria.

Links de acceso a la información para inscribirse
capacitacion@kolping.org.uy

Neurocomunicación en Turismo, Gastronomía y Hotelería

KOLPING URUGUAY

Sedes y horarios de cada oferta
20 horas semanales
Lunes a viernes - 4 horas diarias
Montevideo, Uruguay.

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Ciclo básico completo

Duración: 120 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Aplicar las herramientas de neurocomunicación y neuromarketing aplicadas al mercado turístico - hotelero y gastronómico. Mejorará las competencias digitales brindando los conocimientos, herramientas y técnicas para que su presencia en el entorno digital sea realmente efectiva.

Links de acceso a la información para inscribirse
capacitacion@kolping.org.uy

Bartender

KOLPING URUGUAY

Sedes y horarios de cada oferta
20 horas semanales
Lunes a viernes - 4 horas diarias
Montevideo, Uruguay.

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Ciclo básico completo
mayor de 18 años

Título: Bartender

Duración: 120 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Conocimiento y herramientas técnicas para una adecuada praxis culinaria, sobre los pasos a seguir para abrir una empresa (modalidades de empresa, requisitos legales iniciales y permanentes).

Links de acceso a la información para inscribirse
capacitacion@kolping.org.uy

Licenciatura en Dirección de Empresas Turísticas

UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL URUGUAY

Sedes y horarios de cada oferta
Lunes a viernes de 18:15 a 22:35
2do., 3ro. y 4to. año
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Cerrado para el 2021

Requisitos de ingreso
Bachillerato completo de cualquier orientación y
Centro de Formación Habilitado

Título: Licenciado en Dirección de Empresas Turísticas

Duración: 4 años

Perfil de egreso de cada oferta

Comprender el sistema turístico y traducir, con visión estratégica, las políticas públicas en oportunidades de negocios e iniciativas que agreguen valor a los recursos naturales y culturales. Identificar y emprender negocios turísticos desde una perspectiva innovadora, multicultural, comprometida con el desarrollo del país. Generar planes, programas y acciones para promover la valoración del patrimonio y su conservación, teniendo en cuenta las dinámicas de los destinos y las perspectivas de los clientes y actores involucrados, públicos y privados.

Licenciado en Turismo

UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA - UDELAR

Sedes y horarios de cada oferta
Horario matutino.
CENUR Litoral Norte, Salto
Centro Universitario Regional del Este, Maldonado.

Período de inscripción
Sede CURE, Maldonado: 22 de febrero al 26 de marzo
Sede CENUR Litoral Norte, Salto: 22 de febrero al 26 de marzo

Requisitos de ingreso
Consultar en CENUR Litoral Norte (Salto) al mail: turismo@unorte.edu.uy o en
Coordinación Académica Turismo CURE (Maldonado) al mail: turismo@cure.edu.uy

Título: Licenciado en Turismo

Duración: 4 años

Perfil de egreso de cada oferta

Dominio en la realización de estudios e investigación teórica y aplicada al turismo, elaborar y diseñar políticas turísticas a nivel nacional en el marco de la integración regional, elaborar, formular, dirigir y evaluar planes, proyectos y programas de desarrollo turísticos, entre otros.

Links de acceso a la información para inscribirse

www.cure.edu.uy/bedelia

www.litoralnorte.udelar.edu.uy

<https://www.fhuce.edu.uy/index.php/ensenanza/licenciaturas/licenciatura-en-turismo>



Técnico en Gestión Turística y Hotelera

UNIVERSIDAD ORT URUGUAY

Sedes y horarios de cada oferta
Entre lunes y jueves
3 veces por semana de 19:30 a 22:00
Montevideo, Uruguay

Período de inscripción
Hasta el 11 de marzo de 2021
Próximo comienzo: 15 de marzo, 2021

Requisitos de ingreso
4.º año de secundaria.

Título: Técnico en Gestión Turística y Hotelera

Duración: 2 años

Perfil de egreso de cada oferta

El Técnico en Gestión Turística y Hotelera estará formado para asumir las responsabilidades en diferentes ramas de la industria turística y hotelera, con formación práctica en gestión de operaciones de hoteles (con pasantía en establecimientos de hospedaje), y desarrollando habilidades en gestión digital y administración de actividades del sector turístico.

Links de acceso a la información para inscribirse
<https://facs.ort.edu.uy/tecnico-en-gestion-turistica-y-hotelera>

Tecnicatura en Gastronomía

UG INSTITUTO URUGUAYO GASTRONÓMICO

Sedes y horarios de cada oferta
Lunes a viernes de 15:45 a 19:10
Maldonado, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Bachillerato completo o su equivalente al momento de la inscripción.

Título: Tecnicatura en Gastronomía

Duración: 2 años y medio

Perfil de egreso de cada oferta

Diseñar planes para el desarrollo de una empresa gastronómica eficiente y exitosa aplicando los conocimientos provenientes del área de la Administración y la Gestión Empresarial.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://ug.edu.uy/gastronomia/>



Tecnicatura en Gestión Hotelera

UG INSTITUTO URUGUAYO GASTRONÓMICO

Sedes y horarios de cada oferta
Lunes a viernes en el turno matutino.
Maldonado, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso
Bachillerato completo o
su equivalente al momento
de la inscripción.

Título: Tecnicatura en Gestión Hotelera

Duración: 3 años

Perfil de egreso de cada oferta

Desempeñarse fluidamente en todos los sectores de un emprendimiento hotelero, organizar y planificar el trabajo en cada área, crear secuencias de procesos, documentos y procedimientos.

Links de acceso a la información para inscribirse
<http://ug.edu.uy/gestion-hoteler/>

Curso Cocina

UG INSTITUTO URUGUAYO GASTRONÓMICO

Sedes y horarios de cada oferta

Miércoles en dos posibles turnos.

Turno 1: de 11:45 a 15:10

Turno 2: de 15:45 a 19:10

Maldonado, Uruguay

Período de inscripción

Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso

Documentación original a presentar

al momento de la inscripción:

Cédula de Identidad vigente, ser mayor de 15 años,
carné de salud vigente, carné de Manipulación de Alimentos expedido
por la Intendencia de Maldonado.

Título: Cocina Profesional

Duración: 2 años

Perfil de egreso de cada oferta

Los cursos de cocina profesional son de dos años de duración, recibiendo el título de Cocina Básica al finalizar el primer año, y de Cocina Profesional al finalizar el segundo año.

Links de acceso a la información para inscribirse

<http://ug.edu.uy/cocina/>

Panadería Profesional

UG INSTITUTO URUGUAYO GASTRONÓMICO

Sedes y horarios de cada oferta

Turno 1: de 11:45 a 15:10

Turno 2: de 15:45 a 19:10

Maldonado, Uruguay

Período de inscripción

Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso

Documentación original a presentar al momento de la inscripción: Cédula de Identidad vigente, ser mayor de 15 años, carné de salud vigente, carné de Manipulación de Alimentos expedido por la Intendencia de Maldonado. Los menores de edad deberán concurrir con padre, madre, o tutor a cargo a realizar la inscripción.

Título: Panadería Básica (al finalizar el primer semestre).

Duración: 2 semestre

Perfil de egreso de cada oferta

Dominio y correcta aplicación de técnicas básicas de amasado, leudado y cocción.

Links de acceso a la información para inscribirse

<http://ug.edu.uy/panaderia/>

Curso Pastelería

UG INSTITUTO URUGUAYO GASTRONÓMICO

Sedes y horarios de cada oferta

Turno 1: de 11:45 a 15:10

Turno 2: de 15:45 a 19:10

Maldonado, Uruguay

Período de inscripción

Inscripciones abiertas

Requisitos de ingreso

Cédula de Identidad vigente, ser mayor de 15 años, carné de salud vigente, carné de Manipulación de Alimentos expedido por la Intendencia de Maldonado. Los menores de edad deberán concurrir con padre, madre, o tutor a cargo a realizar la inscripción.

Título: Pastelería Profesional

Duración: 2 años

Perfil de egreso de cada oferta

Los cursos de pastelería profesional son de dos años de duración, recibiendo el título de Pastelería Básica al finalizar el primer año, y Pastelería Profesional al finalizar el segundo año.

Links de acceso a la información para inscribirse

<http://ug.edu.uy/pasteleria/>

Licenciado en Turismo

UNIFA – Instituto Universitario Francisco de Asís

Sedes y horarios de cada oferta
Lunes a viernes de 18:00 a 23:00
Maldonado, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas hasta el 31 de marzo de 2021

Requisitos de ingreso
Bachillerato de cualquier orientación con hasta 2 previas (que deberán aprobarse antes del 31 de julio de 2021)

Título: Licenciado en Turismo

Duración: 4 años

Título de Grado: Licenciado en Turismo (4 años)

Título intermedio: Técnico en Turismo (3 años)

Título intermedio: Guía de Turismo Universitario (2 años)

Título inicial: Diploma de Gestión en Servicios Turísticos (1 año)

Perfil de egreso de cada oferta

Experto en cuestiones de análisis y planificación de proyectos de turísticos, desarrollar instancias de capacitación técnica a través de la aplicación de los conocimientos que componen las ciencias turísticas, diseñar proyectos de investigación, referidos a diversas temáticas que componen el quehacer de esta disciplina.

Links de acceso a la información para inscribirse
https://www.unifa.edu.uy/capacitaciones_turismo



Diploma en Gestión de Alojamientos

UNIFA – Instituto Universitario Francisco de Asís

Sedes y horarios de cada oferta
Dos días por semana, 4 horas
Maldonado, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas hasta el 31 de marzo de 2021

Requisitos de ingreso
3° año de liceo aprobado

Título: Diploma en Gestión de Alojamientos

Duración: 8 meses

Perfil de egreso de cada oferta

Gestión y administración de hotelería y alojamientos, ya sea para cargos gerenciales como para tareas administrativas, reservas, Otas, recepción y demás servicios.

Links de acceso a la información para inscribirse
https://www.unifa.edu.uy/capacitaciones_turismo



Curso de Recepción y Conserjería de Hotel

UNIFA – Instituto Universitario Francisco de Asís

Sedes y horarios de cada oferta
3 clases semanales de 3 horas cada una
Maldonado, Uruguay

Período de inscripción
Sin información

Requisitos de ingreso
Sin información

Duración: 64 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Dominar los requerimientos de la recepción de un hotel, conocimientos para desempeñarse como jefe de recepción, telefonista, gestor de reservas y puede brindar información sobre recursos turísticos en cualquier empresa ligada al sector.

Links de acceso a la información para inscribirse
https://www.unifa.edu.uy/capacitaciones_turismo



Curso de Organización y Gestión de Eventos

UNIFA – Instituto Universitario Francisco de Asís

Sedes y horarios de cada oferta
3 clases semanales de 3 horas cada una
Maldonado, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas
inicio en abril de 2021

Requisitos de ingreso
Sin requisitos

Duración: 64 horas

Perfil de egreso de cada oferta

Administrar las operaciones de una empresa de congresos y/o eventos, controlar la faz operativa de las distintas áreas de gestión, respetando la naturaleza de cada uno de los servicios, dominio para la presupuestación, venta, organización y supervisión general de un congreso y/o evento de primer nivel en función de los requerimientos actuales del mercado internacional.

Curso Marketing Turístico

UNIFA – Instituto Universitario Francisco de Asís

Sedes y horarios de cada oferta
Maldonado, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas
inicio en abril de 2021

Requisitos de ingreso
3° de liceo aprobado

Duración: 8 meses

Perfil de egreso de cada oferta

Dominio de las técnicas del marketing, el marketing digital y el marketing turístico para poder desarrollarte profesionalmente ya sea en una relación de dependencia, creando su propia agencia o tercerizando los servicios de marketing de las empresas del sector.

Links de acceso a la información para inscribirse
https://www.unifa.edu.uy/capacitaciones_turismo



Curso de Geopolítica

UNIFA – Instituto Universitario Francisco de Asís

Sedes y horarios de cada oferta
Maldonado, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas
inicio en abril de 2021

Requisitos de ingreso
4º año de liceo aprobado

Duración: 4 meses

Perfil de egreso de cada oferta

Comprender la ubicación geopolítica del Uruguay; de éste en la región Latinoamericana y en el Mundo; las perspectivas futuras en función de los grandes mercados regionales y el desarrollo del turismo a nivel mundial, así como los cambios geopolíticos y geoeconómicos que afectan a esta actividad.

Links de acceso a la información para inscribirse
https://www.unifa.edu.uy/capacitaciones_turismo



Community Manager y Administración de OTAs en Empresas Turísticas

UNIFA – Instituto Universitario Francisco de Asís

Sedes y horarios de cada oferta
3 clases semanales de 3 horas cada una
Maldonado, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas
inicio en abril de 2021

Requisitos de ingreso
Sin requisitos

Duración: 4 meses

Perfil de egreso de cada oferta

Administrar las redes sociales de una o varias empresas, crear, editar y organizar contenidos corporativos apropiados, resolver objeciones y comentarios negativos.

Venta de Intangibles y Negociación Aplicado a Productos Turísticos

UNIFA – Instituto Universitario Francisco de Asís

Sedes y horarios de cada oferta
3 clases semanales de 3 horas cada una
Maldonado, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas
inicio en abril de 2021

Requisitos de ingreso
Sin requisitos

Duración: 4 meses

Perfil de egreso de cada oferta

Dominio de todas las técnicas y funciones del vendedor que se han identificado como esenciales la concreción del propósito: vender. Planear y ejecutar un plan de ventas, consiguiendo sus propios "prospectos", conocer las principales estrategias de negociación y ventas directas, indirectas, intangibles, telefónicas y a través de las TIC's (Tecnologías de la Información y la Comunicación).

Curso de Inglés Turístico

Sedes y horarios de cada oferta
3 clases semanales de 3 horas cada una
Maldonado, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas
inicio en abril de 2021

Requisitos de ingreso
Sin requisitos

UNIFA – Instituto Universitario Francisco de Asís

Duración: 8 meses

Perfil de egreso de cada oferta

Dominio de las herramientas necesarias para desarrollar habilidades comunicativas productivas (expresión oral y escrita) y receptivas (comprensión auditiva y lectora) que le permitan desenvolverse de manera efectiva y eficiente sobre temas cotidianos o relacionados con su especialidad laboral o de estudios.

Curso de Portugués Turístico

Sedes y horarios de cada oferta
3 clases semanales de 3 horas cada una
Maldonado, Uruguay

Período de inscripción
Inscripciones abiertas
inicio en abril de 2021

Requisitos de ingreso
Sin requisitos

UNIFA – Instituto Universitario Francisco de Asís

Duración: 8 meses

Perfil de egreso de cada oferta

Dominio de las herramientas necesarias para desarrollar habilidades comunicativas productivas (expresión oral y escrita) y receptivas (comprensión auditiva y lectora) que le permitan desenvolverse de manera efectiva y eficiente sobre temas cotidianos o relacionados con su especialidad laboral o de estudios.