

PROGRAMACIÓN

AÑO 2017

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

PROGRAMA	DURACIÓN (Horas)	FECHA	HORARIO	VALOR
MAESTRÍA PRESENCIAL				
Planificación y gestión del turismo-VI promoción-Código SNIES: 101370 Registro calificado: 10658 22-nov-11, 7 años	632 4 Semestres	22 de marzo de 2017 al 11 de mayo 2019	Martes a sábado de 7:00 a.m. a 6:00 p.m., una vez al mes	\$ 23,964,000
ESPECIALIZACIONES PRESENCIALES				
Organización integral de eventos-XII promoción-Código SNIES: 51801 Registro calificado: 12529 29-dic-11, 7 años	352 2 Semestres	13 de marzo al 9 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	14,997,000
Gerencia estratégica para hoteles-XII promoción-Código SNIES: 11429 Registro calificado: 11065 11-sep-12, 7 años	352 2 Semestres	13 de marzo al 28 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	14,268,000
Gerencia estratégica de alimentos y bebidas en hoteles y establecimientos gastronómicos-XII promoción-Código SNIES 17462 Registro calificado: 4252 31-may-10, 7 años	340 2 Semestres	13 de marzo al 30 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	13,870,000
DIPLOMADOS VIRTUALES				
Organización integral de eventos-II promoción	88 horas 12 semanas	28 de agosto al 26 de noviembre	Para el desarrollo del programa se recomienda una dedicación de 8 horas semanales	2,490,000
Etiqueta, protocolo, relaciones públicas e imagen-II promoción	96 horas 12 semanas	1º de agosto al 30 de octubre	Para el desarrollo del programa se recomienda una dedicación de 8 horas semanales	2,720,000
DIPLOMADOS PRESENCIALES				
Administración profesional de cocinas-XX promoción	82	6 de marzo al 12 de junio	Lunes y martes de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	3,180,000
Montaje y operación de restaurantes y bares-XXIV promoción	116	6 de marzo al 24 de julio	Lunes y martes de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	3,990,000
Organización integral de eventos-XXIX promoción	96	13 de marzo a 9 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	3,970,000
Gerencia estratégica para hoteles-X promoción	96	13 de marzo a 28 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	3,970,000

PROGRAMA	DURACIÓN (Horas)	FECHA	HORARIO	VALOR
Gerencia estratégica de alimentos y bebidas en hoteles y establecimientos gastronómicos-XVII promoción	96	13 de marzo al 30 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	3,970,000
Marketing digital para hoteles-III promoción	68	24 de marzo al 29 de julio	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
Etiqueta, protocolo, relaciones públicas e imagen-XV promoción	99	24 de abril al 6 de julio	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	3,910,000
Docencia en gastronomía-VIII promoción	66	30 de mayo al 17 de julio	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	2,960,000
Gestión financiera para hoteles-XII promoción	80	31 de julio al 12 de septiembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	3,310,000
Revenue management hotelero-V promoción	54	10 de agosto al 7 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 sábados de 7:00 a.m. a 1:00 p.m.	3,350,000
Dirección de servicios generales: Aseo, mantenimiento, mensajería, vigilancia, alimentación y alojamiento-VII promoción	104	22 de agosto al 18 de octubre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	3,760,000
Gestión y operación de eventos-X promoción	96	28 de agosto al 9 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	3,970,000
Sommelier Profesional: Vinos, licores y gastronomía-XI promoción	84	11 de septiembre al 16 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	3,980,000
Gerencia estratégica de mercadeo y ventas de servicios hoteleros-XII promoción	80	17 de octubre al 28 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	3,310,000
Gestión financiera de alimentos y bebidas-I promoción	64	30 de octubre al 30 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	2,650,000
CURSO VIRTUAL				
Curso control, costos y presupuestos de alimentos y bebidas en hoteles y establecimientos gastronómicos	40 horas 5 semanas	22 de agosto al 25 de septiembre	Para el desarrollo del programa se recomienda una dedicación de 8 horas semanales	1,250,000
CURSOS PRESENCIALES				
Técnicas para el manejo de productos cárnicos, pescados y mariscos	19	3, 4, 17, 18 y 24 de abril	Lunes y martes de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	970,000
Control, costos y presupuestos de alimentos y bebidas en hoteles y establecimientos gastronómicos	24	8, 9, 15, 16, 22, 23, 30 y 31 de mayo	Lunes, martes y miércoles de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	1,070,000

PROGRAMA	DURACIÓN (Horas)	FECHA	HORARIO	VALOR
La pedagogía y la didáctica en la enseñanza de la gastronomía	18	30, 31 mayo, 1°, 5, 6 y 7 junio	De 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	840,000
Análisis operacional para hoteles	32	31 de julio, 1°, 2, 8, 9, 14, 15 y 16 de agosto	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	1,360,000
Evaluación operacional y financiera para hoteles	48	31 de julio, 1°, 2, 8, 9, 14, 15, 16, 17, 22, 23 y 24 de agosto	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	2,040,000
Técnicas profesionales de mesa y bar	24	8, 9, 14, 15, 16 y 17 de agosto	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	1,290,000
Técnicas para el manejo de productos cárnicos, pescados y mariscos	24	22, 23, 28, 29 de agosto, 18 y 19 de septiembre	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	1,410,000
Dirección de servicios generales	40	23, 24, 28, 29, 30 de agosto, 4, 5, 6, 11 y 12 de septiembre	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	1,510,000
Elaboración de presupuestos en hoteles	32	28, 29, 30 de agosto, 4, 5, 6, 11 y 12 de septiembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	1,360,000
Logística, administración financiera y evaluación de eventos	32	4, 5, 6, 7, 11, 12, 13 y 14 de septiembre	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	1'290.000
Organización de eventos y congresos	48	4, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 14, 18, 19, 20 y 21 de septiembre	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	1,930,000
Formulación y evaluación de proyectos hoteleros	32	13, 18, 19, 20, 21, 25, 26 y 27 de septiembre	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	1,290,000
Vinos del mundo	30	27 de septiembre, 2, 3, 4, 9, 10, 11, 17, 18 y 23 de octubre	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	1,790,000
Control y costos de alimentos y bebidas en hoteles y establecimientos gastronómicos	20	30, 31 de octubre y 1°, 7 y 8 de noviembre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	890,000
Control, costos y presupuestos de alimentos y bebidas en hoteles y establecimientos gastronómicos	36	30 y 31 de octubre; 1°, 7, 8, 27, 28, 29 y 30 de noviembre	Lunes, martes y miércoles De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	1'530.000
SEMINARIOS VIRTUALES				
El manejo de la imagen integral	16 2 semanas	1° al 14 de agosto	Para el desarrollo del programa se recomienda una dedicación de 8 horas semanales	540,000
Etiqueta y protocolo	24 3 semanas	15 de agosto al 4 de septiembre	Para el desarrollo del programa se recomienda una dedicación de 8 horas semanales	820,000
Organización de eventos	20 3 semanas	28 de agosto al 17 de septiembre	Para el desarrollo del programa se recomienda una dedicación de 8 horas semanales	680,000
Presentaciones públicas efectivas	16 2 semanas	5 al 18 de septiembre	Para el desarrollo del programa se recomienda una dedicación de 8 horas semanales	540,000

PROGRAMA	DURACIÓN (Horas)	FECHA	HORARIO	VALOR
Marketing de eventos	12 2 semanas	18 de septiembre al 1° de octubre	Para el desarrollo del programa se recomienda una dedicación de 8 horas semanales	410,000
Las relaciones públicas	24 3 semanas	26 de septiembre al 16 de octubre	Para el desarrollo del programa se recomienda una dedicación de 8 horas semanales	820,000
Tecnología y producción de eventos	8 1 semana	6 al 12 de noviembre	Para el desarrollo del programa se recomienda una dedicación de 8 horas semanales	270,000
Concentraciones de personas, eventos masivos y planes de emergencia	8 1 semana	13 al 19 de noviembre	Para el desarrollo del programa se recomienda una dedicación de 8 horas semanales	270,000
Ferías y exposiciones	8 1 semana	20 al 26 de noviembre	Para el desarrollo del programa se recomienda una dedicación de 8 horas semanales	270,000
SEMINARIOS PRESENCIALES				
Herramientas digitales de comercialización, distribución y marketing para hoteles	12	24 y 25 de marzo	Viernes de 2:00 p.m. a 8:00 p.m. y sábado de 7:00 a.m. a 1:00 p.m.	650,000
Maridaje: armonía entre vinos y comidas	6	27 y 28 de marzo	Lunes y martes de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	390,000
Técnicas para el manejo de pescados y mariscos	8	3 y 4 de abril	Lunes y martes de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	480,000
Técnicas para el manejo de productos cárnicos	11	17, 18 y 24 de abril	Lunes, martes de 5:30 p.m. a 9:30 p.m. y lunes 24 de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	570,000
El manejo de la imagen integral	9	24, 25 y 26 de abril	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	490,000
Operación y gestión de cocinas	9	25 de abril, 2 y 3 de mayo	Martes y miércoles de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	480,000
El management del recurso humano en establecimientos hoteleros gastronómicos y de eventos	16	25, 26 de abril, 2 y 3 de mayo	Martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	770,000
Revenue management para hoteles	16	28 y 29 de abril	Viernes y sábado de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.	860,000
Los licores, el bar y la coctelería	9	2, 3 y 4 de mayo	Martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	600,000
Ingeniería, planeación y gestión del mantenimiento para hoteles	16	4, 8, 9 y 10 de mayo	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	770,000
Protocolo de estado y protocolo diplomático	9	15, 16 y 17 de mayo	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	490,000

PROGRAMA	DURACIÓN (Horas)	FECHA	HORARIO	VALOR
Herramientas de posicionamiento en la web para hoteles	16	19 y 20 de mayo	Viernes y sábado de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.	860,000
Organización de eventos empresariales y reuniones sociales	9	22, 23 y 24 de mayo	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	490,000
Enología, el mundo del vino	9	5, 6 y 7 de junio	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	600,000
BPM Y HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points	9	5, 6 y 12 de junio	Lunes y martes De 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	480,000
Prospectiva estratégica en establecimientos hoteleros, gastronómicos y de eventos	16	5, 6, 7 y 8 de junio	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	800,000
Presentaciones públicas efectivas	9	12, 13 y 14 de junio	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	490,000
Gestión de la innovación en establecimientos hoteleros, gastronómicos y de eventos	16	12, 13, 14 y 15 de junio	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	770,000
Las relaciones públicas como herramienta de mercadeo	9	20, 21 y 22 de junio	Martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	490,000
Gestión de la sostenibilidad en establecimientos hoteleros, gastronómicos y de eventos	16	20, 21, 27 y 28 de junio	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	770,000
Community management en hoteles	12	23 y 24 de junio	Viernes de 2:00 p.m. a 8:00 p.m. y sábado de 7:00 a.m. a 1:00 p.m.	650,000
Las relaciones públicas y los medios de comunicación	9	27, 28 y 29 de junio	Martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	490,000
Operación y administración de bares y restaurantes	12	13, 20, 21 y 27 de junio	martes y miércoles de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	790,000
Marketing de alimentos y bebidas	16	29 de junio, 4, 5 y 6 de julio	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	770,000
Etiqueta y protocolo empresarial (incluye cena protocolaria-taller)	9	4, 5 y 6 de julio	Martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	600,000
City marketing	4	6 de julio	Jueves 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	260,000
Mercadeo de alimentos y bebidas en establecimientos gastronómicos	9	10, 11 y 17 de julio	Lunes y martes de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	480,000
Marketing de eventos	16	10, 11, 12 y 13 de julio	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	770,000
Comunicaciones y relaciones públicas como estrategia de mercadeo en la organización de eventos	12	17, 18 y 19 de julio	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	640,000
Diseño de cocinas, bares y áreas de servicio	6	18 y 24 de julio	De 6:00 p.m. a 9:00 p.m.	320,000
Marketing digital para eventos	8	24 y 25 de julio	Lunes y martes de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	420,000
Online Travel Agencies para la comercialización de hoteles	12	28 y 29 de julio	Viernes de 2:00 p.m. a 8:00 p.m. y sábado de 7:00 a.m. a 1:00 p.m.	650,000

PROGRAMA	DURACIÓN (Horas)	FECHA	HORARIO	VALOR
Mercadeo relacional para eventos	12	31 de julio, 1° y 2 de agosto	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	640,000
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas	8	8 y 9 de agosto	Martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	420,000
Introducción al Revenue Management	4	10 de agosto	Jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	290,000
Segmentación y Pricing: Como establecer una correcta estructura de precios en los Hoteles	8	11 de agosto	Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.	570,000
Tácticas y controles de precios, disponibilidad y sobrerreservas	6	12 de agosto	Sábado de 7:00 a.m. a 1:00 p.m.	370,000
Enología, el espíritu del vino	8	14 y 15 de agosto	Lunes y martes de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	470,000
Los licores, el bar y la coctelería	8	16 y 17 de agosto	Miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	470,000
Análisis financiero para hoteles	16	17, 22, 23 y 24 de agosto	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	690,000
Operación y administración de cocinas (Incluye cárnicos)	16	22, 23, 28 y 29 de agosto	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	940,000
Gestión de cafetería, casino y eventos a cargo de servicios generales	8	23 y 24 de agosto	Miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	410,000
Gestión documental a cargo de servicios generales	4	30 de agosto	Miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	250,000
Marco teórico en los eventos	8	4 y 5 de septiembre	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	420,000
Servicios de limpieza y alistamiento de áreas a cargo de servicios generales	8	4 y 5 de septiembre	Lunes y martes de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	410,000
Gestión del mantenimiento a cargo de servicios generales	8	6 y 11 de septiembre	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	410,000
Pronósticos: Anticipando el Futuro para tomar mejores decisiones	8	7 y 8 de septiembre	Jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m. y Viernes de 8:00 a.m. a 12:00 m.	570,000
Gestión de Reservas- Introducción y Gestión de canales Electrónicos- La distribución elemento diferencial en el marketing Hoteles.	10	8 y 9 de septiembre	Viernes de 1:00 p.m. a 5:00 p.m. y sábado de 7:00 a.m. a 1:00 p.m.	660,000
Gestión de Reservas	4	8 de septiembre	Jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	290,000
Introducción y Gestión de canales	6	9 de septiembre	Sábado de 7:00 a.m. a 1:00 p.m.	370,000
Gestión del transporte a cargo de servicios generales	4	12 de septiembre	Martes de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	250,000
Gestión de servicios generales en contratación e interventoría de outsourcing	8	18 y 19 de septiembre	Lunes y martes de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	410,000

PROGRAMA	DURACIÓN (Horas)	FECHA	HORARIO	VALOR
Técnicas para el manejo de pescados y mariscos	8	18 y 19 de septiembre	Lunes y martes de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	470,000
Administración financiera de eventos	16	18, 19, 20 y 21 de septiembre	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	770,000
Técnicas para el manejo de frutas y verduras	12	20, 25 y 26 de septiembre	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	640,000
Elaboración y ejecución de presupuestos del área de servicios generales	16	20, 25, 26 y 27 de septiembre	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	760,000
Tecnología y producción de eventos	8	25 y 26 de septiembre	Lunes y martes de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	420,000
Etiqueta y protocolo en el servicio del vino	3	26 de septiembre	Martes de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	240,000
Vinos de Italia: teoría y cata	3	27 de septiembre	Miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	260,000
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas	8	27 y 28 de septiembre	Miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	420,000
HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points	16	27 de septiembre, 2, 3 y 4 de octubre	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	770,000
Vinos de Estados Unidos: teoría y cata	3	2 de octubre	Lunes de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	260,000
Etiqueta y protocolo en los eventos	8	2 y 3 de octubre	Lunes y martes de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	420,000
Vinos de Australia y Nueva Zelanda: teoría y cata	3	3 de octubre	Martes de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	260,000
Vinos de Argentina: teoría y cata	3	4 de octubre	Miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	260,000
Aspectos legales en la organización de eventos	16	4, 9, 10 y 11 de octubre	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	770,000
Implementación y estrategia de Revenue Management	4	5 de octubre	Jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	290,000
Gestión de Grupos	4	6 de octubre	Viernes de 8:00 a.m. a 12:00 m.	290,000
Tecnología y sistemas de Revenue Management	4	6 de octubre	Viernes de 1:00 p.m. a 5:00 p.m.	290,000
Otras aplicaciones, Tendencias y Desafíos de Revenue Management en la hospitalidad	4	7 de octubre	Sábado de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.	290,000
Vinos de Chile: teoría y cata	3	9 de octubre	Lunes de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	260,000
Vinos de Francia: teoría y cata	6	10 y 11 de octubre	Martes y miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	500,000
Vinos de España: teoría y cata	3	17 de octubre	Martes de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	260,000
Viajes de incentivo	8	17 y 18 de octubre	Martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	420,000

PROGRAMA	DURACIÓN (Horas)	FECHA	HORARIO	VALOR
Vinos de Portugal y Sudáfrica: teoría y cata	3	18 de octubre	Miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	260,000
Vinos de Alemania, Austria y Suiza: teoría y cata	3	23 de octubre	Lunes de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	260,000
Ferias y exposiciones	8	23 y 24 de octubre	Lunes y martes de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	420,000
La Cerveza: orígenes y tradición	3	24 de octubre	Martes de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	260,000
Maridaje: armonía entre vinos y comidas	15	25, 30, 31 de octubre, 1° y 7 de noviembre	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	970,000
Eventos corporativos	12	25, 26 y 30 de octubre	Lunes, martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	640,000
Concentraciones de personas, eventos masivos y planes de emergencia	8	31 de octubre y 1° de noviembre	Miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	420,000
Reuniones sociales (incluye cena protocolaria-taller)	12	7, 8 y 9 de noviembre	Martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	790,000
Manejo de la cava y elaboración de una carta de vinos	3	8 de noviembre	Miércoles de 5:30 p.m. a 8:30 p.m.	230,000
Revenue management para hoteles	8	14 y 15 de noviembre	Martes y miércoles de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	390,000
Análisis operacional y financiero en establecimientos gastronómicos	12	14, 15 y 16 de noviembre	Martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	640,000
Marketing digital para hoteles	16	14, 15, 20 y 21 de noviembre	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	770,000
Revenue management para restaurantes	16	20, 21, 22 y 23 de noviembre	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	770,000
Plan de mercadeo para hoteles	16	22, 23, 27 y 28 de noviembre	De 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	770,000
Elaboración de presupuestos de alimentos y bebidas en establecimientos gastronómicos	16	27, 28, 29 y 30 de noviembre	Lunes, martes, miércoles y jueves de 5:30 p.m. a 9:30 p.m.	770,000

VIGILADA MINEDUCACIÓN

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

asiposhoteleria@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