



CURSO DE

Banquetes y Menús

Diseño, planificación y ejecución de servicios gastronómicos para eventos.



Duración: 25 horas.

Días y horarios:

Del 06 de septiembre al 04 de octubre de 2025.

Sábados de 11.00 a 13.00 Hs. + actividad asincrónica.

Modalidad y localización: Virtual.

Sincrónico (2 horas semanales con apoyo asincrónico en plataforma).

Aranceles:

Externos:

Matrícula: \$30.000.-

Contado: \$100.000.- o 2 cuotas de: \$60.000.-

Socios Club Nación / Socios Clarín 365:

Matrícula: \$30.000.-

Contado: \$90.000.- o 2 cuotas de: \$50.000.-

Comunidad UAI:

Matrícula: \$30.000.-

Contado: \$70.000.- o 2 cuotas de: \$45.000.-

Extranjeros no residentes en Argentina*:

Matrícula: USD 30.-

Contado: USD 100.- o 2 cuotas de USD 60.-

Reglamento interno

Artículo 35: Modificación de los aranceles: La Universidad se reserva el derecho de modificar los aranceles de acuerdo a los incrementos que se produzcan en su estructura de costos y/o nuevos impuestos o contribuciones que pudieran afectar a la actividad con los límites que, en su caso, pudieran fijar las autoridades nacionales. Los aranceles especiales y gastos administrativos que fueran expresados en el presente Reglamento en valores constantes en pesos, sufrirán idéntico ajuste al que se determine para los aranceles de las carreras respectivas.

(*) Los aranceles de la actividad comprenden únicamente los conceptos de matrícula y cuota. Todo impuesto, tasa o contribución asociada a los pagos en dólares estadounidenses que pudiera ser aplicada por el país de origen, así como cualquier otra suma que se adicione en virtud de las tarifas vigentes en la entidad bancaria al momento de realizar la transacción, queda a exclusivo cargo del alumno.

Dirigido a:

- Personas sin experiencia previa interesadas en iniciarse en el rubro.
- Emprendedores y trabajadores independientes.
- Personal administrativo o de comunicación institucional.
- Organizadores de eventos sociales o comunitarios.
- Estudiantes de carreras afines (turismo, RRPP, marketing, hotelería).

Beneficios:

- **Formación concreta** y aplicable desde el primer módulo.
- Acceso a **herramientas prácticas** para gestionar eventos de forma profesional.
- Desarrollo de **habilidades organizativas, creativas y comunicacionales**.
- **Flexibilidad horaria** para estudiar a tu ritmo con acompañamiento personalizado.
- Mejora de la **empleabilidad** en un sector dinámico y en expansión.
- Posibilidad de **iniciar un emprendimiento propio** en el rubro de eventos.
- Creación de un **proyecto real** aplicando lo aprendido (evento simulado o real).
- **Certificación digital** con validez institucional y proyección profesional.
- Acceso a una comunidad educativa para **intercambiar experiencias y contactos**.
- Capacitación útil tanto para eventos **sociales, institucionales como empresariales**.

Objetivo general:

Desarrollar las competencias necesarias para planificar, diseñar y ejecutar banquetes y menús de forma profesional, considerando aspectos gastronómicos, logísticos, nutricionales y de servicio, adaptados a diferentes tipos de eventos y públicos.

Objetivos específicos:

- Conocer los distintos tipos de banquetes y sus características organizativas.
- Identificar los factores clave en la planificación de menús según el evento, el público y la cultura gastronómica.
- Aplicar criterios técnicos y creativos en la elaboración de menús balanceados, temáticos y personalizados.
- Gestionar los recursos humanos, materiales y temporales implicados en el desarrollo de un banquete.
- Valorar la importancia de la estética, presentación, tiempos de servicio y satisfacción del cliente.

Al finalizar el curso, el estudiante será capaz de:

- Distinguir los tipos de banquetes (formal, informal, buffet, cóctel, temático, empresarial, etc.) y sus requerimientos.
- Diseñar menús que respondan a objetivos nutricionales, culturales y estéticos, en función del perfil del evento.
- Calcular porciones, cantidades, tiempos de preparación y costos asociados al menú.
- Coordinar la logística integral de un servicio de banquete.
- Aplicar normas de higiene, seguridad y manipulación de alimentos durante el proceso completo.
- Evaluar la calidad del servicio brindado y proponer mejoras.

Resultados de Aprendizaje Esperados (RAP):

- Planifica y organiza banquetes considerando tiempos, espacios, personal, tipo de servicio y cantidad de comensales.
- Diseña menús adecuados al evento, contemplando criterios de equilibrio, coherencia temática, viabilidad operativa y costos.
- Aplica técnicas de presentación gastronómica, cuidando la estética y la armonía entre platos.
- Gestiona eficazmente los recursos del evento, integrando cocina, salón, proveedores y servicio de atención.
- Evalúa el resultado final del banquete, identificando fortalezas, debilidades y propuestas de mejora continua.

Enfoque general:

La organización de eventos se ha convertido en un campo profesional dinámico, multidisciplinario y con alta demanda. Desde celebraciones sociales hasta encuentros corporativos o académicos, los eventos requieren una planificación rigurosa, visión estratégica y capacidad de adaptación. Este curso brinda herramientas esenciales para quienes deseen iniciarse en la profesión o adquirir conocimientos prácticos aplicables en distintos contextos.

El curso propone una **formación integral, accesible y orientada a la práctica**, pensada para que el/la participante adquiera rápidamente competencias fundamentales en la planificación y coordinación de eventos.

Con una **mirada interdisciplinaria**, el curso combina contenidos de gestión, ceremonial, comunicación y producción técnica, integrando herramientas adaptadas tanto a eventos presenciales como virtuales o híbridos.

A través de una metodología dinámica y flexible —que incluye clases asincrónicas, recursos multimedia y tutorías personalizadas— se promueve un **aprendizaje autónomo pero acompañado, con foco en la resolución de casos reales, simulaciones y desarrollo de un proyecto final**.

Este enfoque busca fortalecer la **autoconfianza, la creatividad y el pensamiento estratégico** del futuro organizador/a de eventos, brindándole herramientas transferibles a diversos contextos personales, institucionales o comerciales.

Contenidos:

1- DEFINICIÓN DE BANQUETE

Un banquete es una comida elaborada y generalmente de gran magnitud, organizada para un grupo de personas en un evento formal o social. Los banquetes son comunes en celebraciones como bodas, conferencias, galas, festividades institucionales y eventos empresariales.

Características de un Banquete:

Gran número de asistentes.

Variedad de platos y menús.

Servicio estructurado y formal (a menudo con camareros o bufetes).

Ambientación elaborada.

2- TIPOS DE BANQUETES

Los banquetes pueden variar según su formato y estilo de servicio. Los tipos de banquetes más comunes son:

Banquete Formal (Servicio a la Carta o Servicio a la Francesa): En este tipo de banquete, los platos se sirven en un orden específico y los camareros sirven a los comensales. Este tipo es muy elegante y estructurado, y se emplea en eventos de alto nivel, como cenas de gala o eventos institucionales.

Banquete Informal (Buffet): En este formato, los comensales se sirven ellos mismos en una mesa o estación de alimentos. Es más informal y se usa en eventos más grandes o relajados, como congresos o festivales de comida.

Banquete tipo Cóctel: Es un evento donde los asistentes se sirven bocadillos, tapas o aperitivos de pie. Es ideal para eventos de networking, lanzamientos de productos o eventos sociales menos formales.

Banquete tipo Buffet Asistido: Similar al buffet, pero con personal que asiste a los comensales en estaciones de comida. Este tipo de banquete permite una mayor personalización y se utiliza cuando se busca una experiencia más cuidada pero sin el formalismo del servicio a la carta.

3- ORGANIZACIÓN DEL BANQUETE

La organización de un banquete implica diversas áreas y funciones clave:

Planificación de Menú.

Selección de Platos: El menú debe alinearse con el tipo de evento, la cultura culinaria de los asistentes y las restricciones alimenticias. Debe ofrecer opciones variadas y equilibradas.

Entradas: Sopas, ensaladas, tapas.

Platos Principales: Carnes, pescados, opciones vegetarianas.

Postres: Dulces, frutas, repostería.

Bebidas: Vinos, cócteles, jugos, agua.

Dietas Especiales: Es importante considerar opciones para personas con alergias o dietas específicas (veganos, sin gluten, sin lactosa, etc.).

Distribución del Espacio

Disposición de las Mesas: Dependiendo del tipo de banquete (formal o buffet), las mesas deben estar distribuidas adecuadamente para permitir la circulación y el acceso a la comida.

Accesibilidad: Asegurar que todos los comensales puedan acceder fácilmente a los alimentos y servicios de bebidas.

Temática y Decoración

Ambientación: La decoración debe ser acorde con el evento (colores, flores, velas, centros de mesa). En eventos de alto nivel, la decoración de los banquetes es un aspecto esencial para crear la atmósfera deseada.

Mobiliario: Sillas, mesas, mantelería, cristalería y cubertería deben ser seleccionados cuidadosamente para asegurar una experiencia estética y funcional.

Personal de Servicio

Camareros y Meseros: Dependiendo del formato, se necesitará personal capacitado para servir los platos, asistir a los comensales y mantener el orden y la limpieza durante el evento.

Chef y Cocineros: Los chefs deben estar preparados para elaborar menús complejos bajo presión y mantener los estándares de calidad.

4- ASPECTOS LOGÍSTICOS EN UN BANQUETE

Coordinación de Tiempos

Horarios de Servicio: Es crucial coordinar los tiempos de entrada y salida de los platos. En eventos formales, esto se organiza por etapas.

Sincronización de la Cocina y el Servicio: Los platos deben salir de la cocina a tiempo y con la temperatura correcta. Esto requiere una buena organización entre el equipo de cocina y el de servicio.

Equipo y Materiales

Equipos de Cocina: Desde hornos hasta utensilios de cocina y equipos de refrigeración. La calidad y cantidad de equipos son claves para el éxito de la cocina en grandes eventos.

Material de Servicio: El uso adecuado de la cristalería, cubertería y mantelería es esencial. Además, se debe contar con suficiente material para cubrir la demanda del evento.

5- MENÚ Y ESTILOS GASTRONÓMICOS EN BANQUETES

Menú Tradicional vs. Menú Contemporáneo

Menú Tradicional: Basado en recetas clásicas y reconocidas, ideal para eventos institucionales o culturales.

Menú Contemporáneo: Suele ser más innovador, incorporando tendencias gastronómicas actuales, como la cocina molecular, fusión, o opciones veganas.

Cultura Gastronómica y Regionalidad.

Adaptar los menús a la gastronomía local o temática del evento. Por ejemplo, en un evento en México, se pueden incluir tacos, guacamole, mole y otros platos representativos.

6- CONSIDERACIONES IMPORTANTES EN LA ORGANIZACIÓN DE UN BANQUETE

PRESUPUESTO

Es uno de los elementos más importantes en la organización. El costo de los alimentos, el servicio, el alquiler de mobiliario, la decoración y el personal deben estar dentro de lo planificado.

Sostenibilidad.

Minimización de Desperdicios: Planificar para evitar la sobreproducción de alimentos y el desperdicio de materiales. Usar productos locales y de temporada puede ayudar en este aspecto.

Opción Ecológica: El uso de productos ecológicos, biodegradables y sostenibles en la decoración y el servicio (como platos de cartón reciclable, cubiertos compostables, etc.).

7- CONTROL DE CALIDAD EN EL BANQUETE

Calidad Gastronómica: La calidad de los ingredientes y la preparación de los platos es fundamental para ofrecer una experiencia memorable.

Servicio al Cliente: La actitud y la eficiencia del personal de servicio son esenciales para la satisfacción de los asistentes.

Higiene: Mantener los estándares de higiene y seguridad alimentaria es vital para evitar riesgos y asegurar una experiencia segura para todos los participantes.

8- EVALUACIÓN POST-BANQUETE

Encuestas de Satisfacción: Recoger feedback de los asistentes sobre la calidad de la comida, el servicio, y la ambientación para mejorar futuras ediciones de eventos similares.

Informe de Resultados: Evaluar el rendimiento económico y logístico del evento en términos de presupuesto y gestión.

Calendario de encuentros:

06/09

13/09

20/09

27/09

04/10

Duración total en horas:

25 horas totales (5 horas semanales entre el encuentro sincrónico y el apoyo asincrónico en plataforma).

1 lectura o video (60 min).

1 actividad o foro (60 min).

1 tarea, resumen o cuestionario (60 min).

A cargo de:

Lic. Ariel Santangelo.

Lic. En publicidad (UNLZ).

Posgrado en sociología y economía (UBA).

Diplomatura académica en Docencia Universitaria.

Director Ejecutivo enoc -gestión educativa - docente investigador universitario (UAI- udemm).

Universidad Abierta Inter
UAI