

Hospitalidad

Técnico Superior en Hotelería

Título oficial Res n° 2685/20

Técnico Superior en Turismo

Título oficial Res n° 2686/20

Técnico Superior en Guía de Turismo

Título oficial Res N° 2684/20



Hotelería, Turismo & Guía

Estudiar **Hotelería, Turismo y Guía** en la Ott es abrir las puertas a un mundo de oportunidades laborales, tanto en Argentina como en el mundo.

Durante la carrera, vas a aprender a **planificar, organizar y gestionar** empresas y emprendimientos turísticos y hoteleros.

INTERNACIONALIZÁ TU CARRERA

La Ott te ofrece **pasantías** en el exterior, y la posibilidad de **articular** tu carrera con **universidades** en **Suiza, España, Alemania** para internacionalizar tu titulación.



Modalidad:
Presencial



Idiomas: Inglés, portugués & francés



Duración: 3 años



Titulación:

- Técnico Superior en Hotelería
- Técnico Superior en Turismo
- Técnico Superior en Guía de Turismo



Ingresos: mayo, agosto, marzo



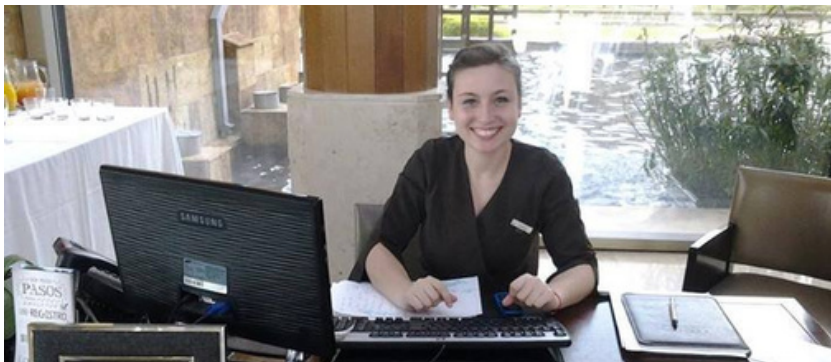
Alcance de la carrera

La **triple titulación** que ofrece Ott amplía tus horizontes profesionales.

Las posibilidades de desarrollo de la triple titulación son variadas: desde la apasionante experiencia de conducir grupos de turismo aventura o de descubrir la riqueza cultural de la ciudad, hasta el trabajo estratégico de diseñar destinos y recorridos nuevos para afianzar el desarrollo económico local como también gerenciar toda clase de servicios de hospedaje (en todas sus categorías y tamaños)

Organizar espacios recreativos (complejos deportivos, circuitos turísticos, centros culturales, de esparcimiento, paseos de compras, clubes).

Organizar eventos y banquetes. Trabajar en centrales de reservas y compañías de transportes



Competencias & habilidades:

Comunicación efectiva en entornos multiculturales.

Manejo de **sistemas informáticos** específicos del sector.

Capacitación de equipos de trabajo.

Gestión empresarial.

Proyección en áreas de **liderazgo**, gerencia hotelera y dirección de empresas turísticas.

Conocimiento de bebidas: **cata de vinos, maridaje, elaboración de tragos.**

Tec. Hotelería + Tec. Turismo + Guía de Turismo

01

- Introducción al turismo
- Guía de turismo
- Estudio del espacio turístico de Argentina y América
- Patrimonio turístico de Argentina y América
- Turismo de cercanía
- Historia argentina
- Cultura e identidad
- Estadística y metodología
- Psicología social
- Organización y administración
- Administración de pisos
- Recepción y conserjería
- Programación de circuitos turísticos
- Informática aplicada (Hotelería)
- Entornos digitales
- Inglés I
- Competencias profesionales

02

- Patrimonio turístico internacional
- Alimentos y bebidas
- Servicio
- Enología
- Cultura gastronómica
- Organización de eventos
- Legislación
- Sistemas de alojamiento
- Barman
- Gestión de personal
- Costos y compras
- Recreación y animación
- Formación y motivación
- Cálculos y tarifas
- Relaciones públicas
- Informática aplicada (Turismo)
- Inglés II
- Portugués

03

- Turismo aventura
- Técnicas de guiado
- Dirección y gestión de empresas
- Marketing de servicios
- Folklore
- Higiene y conservación de los alimentos
- Historia del arte argentino y latinoamericano
- Historia del arte universal
- Estudio del espacio turístico internacional
- Contabilidad y economía
- Introducción a la cocina y maridaje
- Diseño, ambientación y seguridad
- Informática aplicada (Hotelería)
- Inglés III
- Portugués aplicado
- Francés
- Práctica profesional (Org. de viajes)

- *Ott se reserva el derecho de hacer modificaciones en el presente plan de estudios.*
- *Es obligatorio realizar 200hs de pasantías y 200 credits.*
- *Algunas materias podrían dictarse online*



Tec. Hotelería + Tec. Turismo

01

- Introducción al turismo
- Guía de turismo
- Servicios turísticos
- Estudio del espacio turístico de Argentina y América
- Patrimonio turístico de Argentina y América
- Turismo de cercanía
- Estadística y metodología
- Psicología social
- Organización y administración
- Administración de pisos
- Recepción y conserjería
- Programación de circuitos turísticos
- Entornos digitales
- Inglés I
- Competencias profesionales

02

- Patrimonio turístico internacional
- Alimentos y bebidas
- Servicio
- Enología
- Cultura gastronómica
- Organización de eventos
- Legislación
- Sistemas de alojamiento
- Barman
- Gestión de personal
- Costos y compras
- Recreación y animación
- Formación y motivación
- Cálculos y tarifas
- Relaciones públicas
- Informática aplicada (Turismo)
- Inglés II
- Portugués

03

- Turismo aventura
- Folklore
- Dirección y gestión de empresas
- Marketing de servicios
- Higiene y conservación de los alimentos
- Estudio del espacio turístico internacional
- Contabilidad y economía
- Introducción a la cocina y maridaje
- Diseño, ambientación y seguridad
- Informática aplicada (Hotelería)
- Inglés III
- Portugués aplicado
- Francés
- Práctica profesional
- Práctica profesional (Org. de viajes)

- *Ott se reserva el derecho de hacer modificaciones en el presente plan de estudios.*
- *Es obligatorio realizar 200hs de pasantías y 200 credits.*
- *Algunas materias podrían dictarse online*



Tec. Turismo + Guía de Turismo

01

- Introducción al turismo
- Servicios turísticos
- Guía de turismo
- Estudio del espacio turístico de Argentina y América
- Patrimonio turístico de Argentina y América
- Turismo de cercanía
- Cálculos y tarifas
- Historia argentina
- Cultura e identidad
- Estadística y metodología
- Psicología social
- Entornos digitales
- Informática aplicada (Turismo)
- Inglés I
- Competencias profesionales

02

- Programación de circuitos turísticos
- Recreación y animación
- Estudio del espacio turístico internacional
- Patrimonio turístico internacional
- Historia del arte argentino y latinoamericano
- Historia del arte universal
- Formación y motivación
- Organización y administración
- Inglés II
- Portugués

03

- Turismo aventura
- Legislación
- Sistemas de alojamiento
- Dirección y gestión de empresas
- Marketing de servicios
- Folklore
- Técnicas de guiado
- Organización de eventos
- Inglés III
- Francés
- Práctica profesional
- Práctica profesional (Org. de viajes)

- *Ott se reserva el derecho de hacer modificaciones en el presente plan de estudios.*
- *Es obligatorio realizar 200hs de pasantías y 200 credits.*
- *Algunas materias podrían dictarse online*



Tec. Hotelería

01

- Organización y administración
- Introducción al turismo
- Recepción y conserjería
- Administración de pisos
- Servicio
- Alimentos y bebidas
- Enología
- Relaciones públicas
- Guía de turismo
- Psicología social
- Estadística y metodología de la investigación
- Inglés I
- Competencias profesionales

02

- Recreación y animación
- Costos y compras
- Contabilidad aplicada y economía
- Gestión de personal
- Higiene y conservación de los alimentos
- Barman
- Formación y activación
- Diseño, ambientación y seguridad
- Entornos digitales
- Informática aplicada
- Inglés II
- Portugués

03

- Dirección y gestión de empresas
- Sistemas de alojamiento
- Introducción a la cocina y maridaje
- Organización de eventos
- Turismo aventura
- Comercialización de servicios
- Legislación
- Cultura gastronómica
- Inglés III
- Portugués aplicado
- Francés
- Práctica profesional

- Ott se reserva el derecho de hacer modificaciones en el presente plan de estudios.
- Es obligatorio realizar 200hs de pasantías y 200 credits.
- Algunas materias podrían dictarse online



Guía de Turismo

01

- Introducción al turismo
- Estudio del espacio turístico de Argentina y América
- Patrimonio turístico de Argentina y América
- Historia argentina
- Historia cultural y social
- Estadística y metodología
- Psicología social
- Turismo aventura
- Inglés I
- Competencias profesionales

02

- Programación de circuitos turísticos
- Recreación y animación
- Servicios turísticos
- Guía de turismo
- Turismo de cercanía
- Historia del arte universal, argentino y latinoamericano
- Formación y motivación
- Entornos digitales
- Inglés II
- Portugués

03

- Legislación
- Coaching
- Folklore
- Técnicas de guiado
- Estudio del espacio turístico internacional
- Patrimonio turístico internacional
- Inglés III
- Portugués II
- Francés
- Práctica profesional
- Práctica profesional (Org. de viajes)

- Ott se reserva el derecho de hacer modificaciones en el presente plan de estudios.
- Es obligatorio realizar 200hs de pasantías y 200 credits.
- Algunas materias podrían dictarse online



Hotelería + Turismo + Guía de Turismo

Modalidad presencial - duración 3 años.

Turno mañana

Lunes a viernes entre 8.30 hs. a 13.00 hs.

1 matrícula única de **\$ 685.100.-** + 36 cuotas mensuales seguidas de **\$ 527.000.-**

Hotelería + Turismo

Modalidad presencial - duración 3 años.

Turno mañana

Lunes a viernes entre 8.30 a 13.00 hs.

1 matrícula única de **\$ 642.200.-** + 36 cuotas mensuales seguidas de **\$ 494.000.-**

Turismo + Guía de Turismo

Modalidad presencial - duración 3 años.

Turno mañana

3/4 veces por semana entre 8.30 y 13.00hs.

1 matrícula por año de **\$ 678.600.-** + 10 cuotas mensuales por año de **\$ 522.000.-**

Cursada intensiva en 2 años- turno mañana.

Lunes a viernes de 8.30 a 13.00hs

1 matrícula única de **\$ 689.000.-** + 24 cuotas mensuales seguidas de **\$ 530.000.-**

Hotelería

Modalidad presencial- duración 3 años.

Turno mañana

3/4 veces por semana entre 8.30 y 13.00hs.

1 matrícula por año de **\$ 646.100.-** + 10 cuotas mensuales por año de **\$ 497.000.-**

Cursada intensiva en 2 años.

Turno mañana

Lunes a viernes de 8.30 a 13.00hs .

1 matrícula única de **\$ 669.500.-** + 24 cuotas mensuales seguidas de **\$ 515.000.-**

Guía de Turismo

Modalidad presencial - duración 3 años.

Turno mañana

3/4 veces por semana entre 8.30 hs. y 13.00 hs.

1 matrícula por año de **\$ 483.600.-** + 10 cuotas mensuales por año de **\$ 372.000 .-**

Descuentos especiales en matriculación

Abril 40%

Mayo 30%

Junio 20 %

Documentación para la inscripción

- DNI argentino (ambos lados)
- Copia del título secundario
- Copia de la partida de nacimiento
- Foto digital tipo carnet
- Ficha médica (formulario provisto por la Ott)

Planes intensivos

Los **planes intensivos** están pensados para aquellos interesados en obtener una **salida laboral** en corto tiempo o desean acceder en 4 años a una **Licenciatura** o **Bachelor Degree** a través de articulación universitaria tanto en Argentina como en el exterior.

Articulaciones

En Argentina y el exterior

Una vez obtenida tu Tecnicatura podrás continuar tus estudios y acceder a una **Licenciatura** o **Bachelor Degree** a través de los programas de articulación que Ott mantiene con universidades en Argentina y en el exterior.

Argentina

- UM- Licenciaturas en Hotelería o Turismo
- UADE- Licenciatura en Hotelería y Turismo
- UBP- Licenciatura en Turismo
- UTN- Licenciatura en Gestión de Empresas Turísticas y Hoteleras

Exterior

- B.H.M.S. Suiza

Cursando 1 año más podés obtener el Bachelor in Global Business o el Bachelor en Hotel Management

- E.U. Business School: Bachelor in Leisure & Tourism Management
- EUHT St. Pol de Mar: Máster en Dirección Hotelera

NUEVO BACHELOR IN GLOBAL BUSINESS

BHMS- SUIZA

Una vez finalizada tu carrera en la Ott tenés la posibilidad de obtener un Bachelor Degree in Global Business cursando 1 año en la BHMS- Campus Lucerna-Suiza.

¿Querés empezar en mayo 2026?

Adelantá materias iniciando en mayo

Las materias cursadas de manera intensiva y aprobadas durante el taller de mayo a julio serán otorgadas como equivalencias.

Dichas equivalencias serán descontadas de la cuota al momento que corresponda cursarlas según el plan de estudios.

Materias:

Organización de eventos

Entornos digitales

Competencias profesionales

Inicio y finalización

Inicio: lunes 11 de mayo 2026

Finalización: lunes 13 de julio 2026

Cursada

Se cursa los días lunes en el horario de 8.30 h a 13.00 hs

Aranceles

Matrícula 2026: bonificación especial del 50% de descuento en la matrícula de la carrera a elección

Arancel taller de mayo: 2 cuotas de **\$280.000.-** cada una

Buenos Aires, Corredor Norte



Formación de excelencia en un entorno distinto.

Estamos en el pujante corredor norte: seguro, verde y accesible, lejos del ruido del centro.

Estudiar en la Ott es elegir un estilo de vida para proyectarte profesionalmente. Una calidad de vida superior para aprender con calma, foco y conexión real con lo que hacés.

¿Por qué nuestros estudiantes eligen estudiar en la Ott?

Razón principal

TRAYECTORIA

60 años de networking en la industria, reconocimiento, bolsa de empleos, recomendaciones, graduados en los mejores puestos a nivel nacional e internacional.

Basado en dos argumentos tangibles:

ENFOQUE PRÁCTICO
APRENDER HACIENDO

ABORDAJE DEL PLAN DE ESTUDIOS

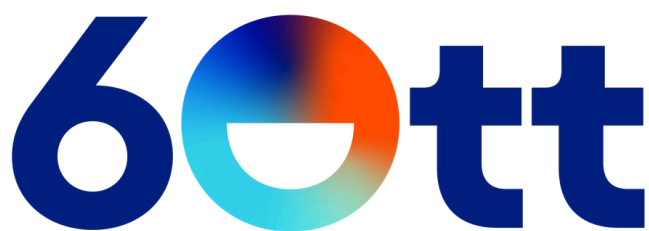
RÁPIDA INSERCIÓN LABORAL



Frente a la estación de tren
Acassuso
(Ramal Mitre: Retiro - Tigre)



Cercanía a los polos
gastronómicos en tendencia.



**60 años formando
profesionales
con alma**



**EDUARDO COSTA 848, ACASSUSO · BUENOS AIRES · ARGENTINA
INFO@OTT.EDU.AR · WPP+54 9 11 4475 6118 · 54 11 4792-1958**

10 razones

Para estudiar Hotelería, Turismo y guía

1

60 años de experiencia

Formando profesionales de la Industria de la Hospitalidad

2

Somos especialistas

Nos dedicamos de manera exclusiva a la industria de la Hospitalidad

3

Prácticas reales

Aprendés haciendo

7

Profesionales en la industria

Nuestros graduados ocupan los mejores puestos en Argentina y el mundo

6

Bolsa de empleos

Ofertas laborales y red de contactos exclusiva para graduados

5

Carreras sin fronteras

Estudiás en Argentina y tenés proyección internacional

4

Visión de negocio

Enfoque gerencial de los programas, te brindamos herramientas de liderazgo

8

Somos pioneros

Fuimos el primer instituto de Hotelería de Argentina; implementamos un programa práctico desde 1966

9

Articulaciones universitarias

En Argentina y el exterior

10

Buscamos y creamos tendencias

Nuestros profesores trabajan en la industria, estamos detrás de las últimas tendencias y también las creamos