Ott Hospitalidad Gastronomía Comunicaciones

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

www.ott.edu.ar

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 intercionalizar 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**.

Ott Hospitalidad Gastronomía Comunicaciones

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*

Ott Hospitalidad Gastronomía Comunicaciones

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*

Ott Hospitalidad Gastronomía Comunicaciones

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 agentino 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*

Ott Hospitalidad Gastronomía Comunicaciones

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 aotivación
- 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*

Ott Hospitalidad Gastronomía Comunicaciones

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*

Aranceles

Ingreso agosto 2026

Ott Hospitalidad Gastronomía Comunicaciones

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 **$ 734.500**.- + 36 cuotas mensuales seguidas de **$ 565.000.-**

Hotelería + Turismo

Modalidad presencial - duración 3 años.

Turno mañana
Lunes a viernes entre 8.30 a 13.00 hs.
1 matrícula única de **$ 688.200-** + 36 cuotas mensuales seguidas de **$ 529.420.-**

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 **$ 726.700.-** + 10 cuotas mensuales por año de **$ 559.000.-**

Hotelería

Modalidad presencial- duración 3 años.

Turno mañana
3/4 veces por semana entre 8.30 y 13.00hs.
1 matrícula por año de **$ 692.250.-** + 10 cuotas mensuales por año de **$ 532.500.-**

Cursada intensiva en 2 años.
Turno mañana
Lunes a viernes de 8.30 a 13.00hs .
1 matrícula única de **$ 717.210.-** + 24 cuotas mensuales seguidas de **$ 551.700.-**

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 **$517.400**- + 10 cuotas mensuales por año de **$ 398.000** .-

*Los aranceles expresados se van actualizando según la evolución de inflación. Consultar valores actualizados al momento de matricularse y de iniciar a cursar.

Descuentos especiales en matriculación

Junio 20 %
Julio 15%

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 Businnes o el Bachelor en Hotel Manegement

- 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 posiblidad de obtener un Bachelor Degree in Global Business cursando 1 año en la BHMS- Campus Lucerna-Suiza.

Ott Hospitalidad Gastronomía Comunicaciones

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